



(左から)最高級品の「完熟胡椒」、スープや白身魚料理に合う「白胡椒」、大粒でフルーティーな香りが際立つ「黒胡椒」。すべてカンボジアオーガニック協会より認定を受けている。

ブンベン市内にある倉田の店。壁の絵は、人気画家・及川キータに描いてもらったという。



店の奥では従業員たちが実の大きさ、品質を一粒ずつ丁寧に選定。

いつでもどこでも胡椒を味わってもらえるように、腰にミルをぶら下げている。



摘みたての緑胡椒は色鮮やか。花が咲いてから2ヵ月ほどの若い実を収穫するので、口の中で弾ける食感とまろやかな辛味が特徴。

倉

田の胡椒が生産される農園は、タイとの国境を有する

コックコン州、カルダモン山脈の麓にある。カンボジアの法律で外国人は土地を所有することができないため、農園の管理は、共同経営者であるホウ・ブッティに頼んでいるようだ。彼との間には、ちょっとしたストーリーがある。

「カンボジアがかつて世界有数の胡椒の産地であったことは、六〇年代にカンボジアで仕事をした伯父の資料から知りました。そこで昔の農園が残っていないか探し歩いていたときに出会ったのが、内戦の中を生きたびた三本の胡椒の苗木を育てていた彼の父親だったのです」

この苗木を増やして、再びカンボジアを胡椒の生産国にしていきたい。

自分の進むべき道がはっきりと見えた瞬間だった。だが土地は荒れ果てており、胡椒の価値を知っている者も存在しない。水道も電気も引かれていない山間の村で、すべてが手探りでの出発だった。

「今も農園がポツポツとあるだけですが、以前は辺り一面ジャングルのような状態でした。日本の技術を導入して育てたほうがよいのではないかとこの声もあったのですが、肥料は牛糞に糞を混ぜた伝統農法を受け継ぎ、人間の手を加え