

日本財団助成事業
国産コーヒー生産者団体設置記念座談会
「世界のコーヒー栽培と沖縄コーヒーの可能性」報告

日 時：平成25年1月22日（火）午後3時～4時半

会 場：沖縄コンベンションセンター会議棟 A 会議室 A2
（宜野湾市真志喜 4-3-1 Tel.098-898-3000）

発言者：株式会社珈琲工房 Horiguchi 代表取締役堀口俊英氏
ウチナー宜野座珈琲カフェ・ド・ミヤ代表宮里直昌氏
NPO 法人ウヤギー沖縄理事長近藤正隆氏

参加費：無料

参加者：50 名

発言者紹介

堀口俊英氏：1990 年東京で（株）珈琲工房 Horiguchi 開業。日本スペシャルティコーヒー協会理事、日本コーヒー文化学会理事。「珈琲のすべてがわかる事典」「珈琲の教科書」等、著書多数。

宮里直昌氏：28 年間行政機関及び市長秘書として活躍、コーヒー好きが高じて 25 年以上前からコーヒーの自家栽培に転じ、自家焙煎したコーヒーを提供する「カフェドゥミヤ」を運営している。国産珈琲栽培の第一人者。

近藤理事長あいさつ

私ども NPO 法人ウヤギー沖縄は、就労で悩む若者に対し、農家の方々の指導を得て、有機農法による農作物の生産、加工、販売を通して、環境保護、循環型社会の創出、若者の自立支援を行っている非営利団体です。3 年前から当団体では、日本財団の助成事業として「沖縄に農業ブランドを起こす」というセミナーと参加者を交えた座談会を計 22 回開催してまいりました。



沖縄には他県には無い、そして亜熱帯にしか育たない野菜や果物が多いのですが、本土と遠く離れているというハンデがあります。そこでこの農作物を加工して、他ではできないブランド品として開発・輸送することで、距離的な不利を克服できます。

一昨年からのセミナーや当団体理事長の 10 年間に及ぶ情報収集と研究の結果、今後沖縄ブランドとして飛躍的な発展が期待できる農産物は、わが国では沖縄以外殆ど栽培できない「純国産コーヒー」を取り上げることになりました。

前回のシンポジウムでも、沖縄の国産コーヒーの評価が高いことが分かりましたので、今回は東京からコーヒーの世界では大変著名な堀口俊英氏を迎え、生産者団体設置記念の座談会といたします。そこで皆様方にも是非国産コーヒーの栽培に加わり、団体の発展にもご尽力いただきたいと思いますと考えております。

座談会記録（抜粋）

近 藤：気象条件について、コーヒー栽培が可能なコーヒーベルトというものがあり、北緯 26.13 度に位置する沖縄はかろうじて栽培が可能。同ベルトにはキューバやジャマイカなどの世界的産地もある。キューバもハリケーンに悩まされているが栽培できている。沖縄でも実際に、小規模ながら栽培している方もいる。

コーヒーの農園で、コーヒーの木の下に植えられているというシェードツリーについて堀口さんに話を伺いたい。



堀 口：シェードツリーを植えることでいろいろな効果がある。落葉した葉は窒素を充填する。地温を下げないので、霜が降りない。栄養の補給。また、コーヒーは日差しが強い中で栽培しても大丈夫だが、肥料の消費が激しくなり管理が難しくなる。日陰で栽培できる環境が必要だ。一般的にはマメ科の植物が多く、伝統的で在来の種類を植えている印象がある。

宮 里：自分の例では、台風・暴風対策、日陰スペースの確保などで植えている。種類について千差万別だろうが、経験からカボックが最適だ。成長も早い。他にハイビスカスや千年木などを植えている。

近 藤：結構がっちりした木で成長も早いということです。店舗でカボックの苗を買ったらどのくらいでしょうか？

宮 里：買うのではない。カボックはよく塀に植えている、挿し木ですぐ成長するので手軽だ。2、3年でコーヒー栽培に耐えられる。結構大きくなるが、防風林として、2メートルほどに成長したものは台風で倒れた。今は1メートル50センチくらいを目安に、縦方向ではなく横に育てている。他にコンテナ栽培、大きな鉢に植えて台風が来たら鉢を寝かせるというやり方もある。ネットハウスやビニールハウスは理想的だが費用がかかる。これまでの経験からカボックなどの防風林でどうにかなるようだ。カボックの値段について、店で50センチの高さで500円というのを見たことがある。高いですので、カボックの枝を切って土に挿して育てるなどがコストパフォーマンスがよい。ハイビスカスなども同様である。

近 藤：いろいろなことを兼ねてカボックなどが役に立つ。豆類の間作について、沖縄にはたくさんの豆類があるのでこれは対応が簡単かもしれない。ところでコーヒー栽培には雨季乾季の季節の変化が重要で、乾季の終了時に降る雨の刺激でコーヒーが開花することだが、沖縄の場合は雨季と乾季ははっきりしているものなのか？

宮 里：沖縄の場合結構はっきりしている。冬が雨季、春から初夏にかけて梅雨に入る、開けると1～2カ月くらいが乾季で、また秋口からまた雨季が始まる。乾季と言っても夏場のスコールがととても厄介だ。水やりの加減に苦労する。



あと、梅雨明け後直射日光に当たると、1週間位の機関でも葉が黄色くなり、木がダメになる。これをどう防ぐか。シェードツリーなどで日陰が多ければ地面の乾燥も防げる。

近 藤：堀口氏の著書によるとコーヒー栽培には pH4.5～6 までの土壌が適しているという。沖縄の土壌については？北部と南部でかなり異なると聞かすが。

宮 里：ペーパー管理、土壌の管理は重要だ。過去に苗を植えてみるとみるみる元気がなくなっていったこともあった。年に2回の肥料投入を行っていたのだが、この時調べてみると、肥料投入直後は pH6 前後、何もしなかったら pH4 ないし pH3.5 とあった。これでは元気がないのも当然だ。初めから土壌管理について知っていたら、もっと多く出荷ができただろうと思う。

堀 口：基本的に世界中の生産農家のうち、90%は小規模農家で特に何にもしていないところが多い。木に実がなったので収穫するだけ、というもの。素晴らしいコーヒーがとれるエチオピア、スマトラなどがそうだ。土壌も豊かだ。土壌分析がなされているところは世界的に見て少ない。これからのコーヒー戦略は土壌分析・管理が主流になるだろうが、まだ先のような。

宮 里：私が栽培の指導を受けたころは、沖縄でのコーヒー収穫は春と秋の2回。自分で試行錯誤してゆくと、3回から4回は収穫可能となる。あるとき肥料に米ぬかをミックスしたところ、非常に大きな葉っぱが育った。さらに液肥をうまく使うとさらに葉っぱが青々と大きく育った。根っこだけじゃなく葉っぱにも散布すると、顕著な結果につながった。

近 藤：堀口氏の著作には脱穀したコーヒーチェリーを肥料に使うという。沖縄では鶏糞をよくつかうそうだが、果肉の活用は？

宮 里：果肉は結構甘い。それを根っこにまくとミミズが繁殖する。良い土壌になる。

近 藤：堀口氏の著作によると収穫期には木に刺激を与えないように肥料を与えないということですが。

宮 里：収穫のころには水をかけるなど言われている。経験では、収穫の始まる秋口には肥料を入れている。5月の1週間で収穫可能だ。

近 藤：沖縄のコーヒーの収穫期と花の咲く期間はかなり長い。



堀 口：沖縄では花は4月からぱらぱら咲き始め、そこから恐らく5カ月ほど経ってから収穫の期間となる。どのタイミングで肥料を入れるかが問題。ケニアやスマトラなどの生産地によっては年中どこかで花が咲いており、1年中収穫している。なんとなくたくさん収穫できて、なんとなく少なくなるといったサイクルだ。

参加者：露地100坪でだいたいどれほど収穫が見込めるか？

堀 口：1本から500グラムがいいところ。肥料を与えない露地だと厳しいのではないかと。5〜60本植えて×500グラムなので約30キロ、これをいくらで売るかはマーケティングの問題だ。このコーヒーに価値を見いだせるかが問題。基本的にクオリティが高いことはもちろん、味がよいこと、この2点が重要だ。沖縄産ということだけではなく、前提条件としてはクオリティと味で付加価値をつけることが重要だ。生豆の原材料が世界で一番高いコーヒーになるだろう。ブルーマウンテンなどよりさらに高い価格がつく。マーケットさえあれば、価値を見出す人が居さえすれば、高値で売れる。

近 藤：世界一高いコーヒー。流通に乗らないということで希少価値がある。それにクオリティに味などの付加価値。ねらえないことはない。ブランド戦略で、珍しいだけで終わっていった商品が多い。しっかり美味しいという付加価値の追求が必要だ。

さて、次は除草について。結構雑草が生えてくる。外国では除草剤などは使われているのか？

堀 口：東チモール復興支援でコーヒー栽培を支えたことがある。彼らは除草も何もしないので雑草が伸び放題、非常に収穫率が悪い。いい雑草と悪い雑草とあるのか、わからない。

宮 里：私の畑では雑草は取り除いている。刈った草をそのまま根っこの方に肥料として、また保湿としてかぶせている。除草剤は絶対に使わない。安心安全のためだ。

近 藤：間作について、外国では豆類や野菜、パイナップルなどを栽培しているということだが、沖縄でコーヒー栽培の間に野菜果物を栽培するのは可能だろうか？

堀 口：野菜、コーヒー、花卉など裏作で収穫と栽培が循環している国もある。

近 藤：次はカットバックについて。収穫を終えて、地上20センチあたりで木を斜めに切る、そうすると横から芽が出てくるという、これが再び幹となり、収穫が増える

というカットバックがあるが、沖縄ではどうしているのか？

堀 口：生産量・収穫量をコントロールしながら、循環的に行うのがよい。3本のうち1本をカットバックするなど。カットバックしたらしばらくは収穫ができない。全体の効率を考えて。木を切るということは抵抗が強い。外国では木を切る発想もない。

近 藤：切るのはいやという気持ちもわかるが、先のことを考えると必要だ。

宮 里：カットバックは必要だ。沖縄の場合は台風が自然にやってくれる。台風で倒れるので、返し風を受けると枯れるが、片方に倒れただけでは枯れない。逆に枝が増えてゆく。難しく考えないで、台風が自然にやってくれるから、わざわざ切らなくてもいい。

参加者：おすすめの品種はあるか？

宮 里：品種と言えば、沖縄では過去に様々な人たちが外国から苗や種を持ってきて植えた。自然の交配が進んで全体的には雑種が増えている。栽培において主流はブラジルのニューワールドだろう。みんな試行錯誤している。

参加者：雑種が多いと聞いたが、ブランド展開する場合、雑種をまとめて沖縄ブランドとするのか？

堀 口：世界的に生産履歴が重要になっている。誰がどこでどの品種を栽培したか。世界でもどの品種が一番いいのか試行している。沖縄でも必要。混ざってしまっても、最終的には味ではないか。沖縄に適した品種についてはまだわからないという段階だ。優性遺伝の中から、優秀な豆をセレクトしてゆく方法もある。リベリカ種にアラビカ種を接ぐ接ぎ木の話もあるが、あくまで病気対策だ。

参加者：沖縄では間作しない方がいいのではないか。コーヒーの品質を守るために、余計なものを入れないこともいいのではないか？

堀 口：間作は必ずしもということではない。外国でもいろいろ試しているというレベルだ。

宮 里：私の経験ではパッションフルーツ、スターフルーツ、レイシが良いと思う。

近 藤：精製について2点ほど。通常精製はナチュラル、ウォッシュなどあるが、沖縄では？

宮 里：最初はナチュラルでやっていたが、次第にウォッシュがやりやすいということがわかり、今はウォッシュだ。

堀 口：何がいいかは、世界的に実験されている。乾燥した国ではナチュラル、そのまま

乾燥させる。湿気があるとカビが生える。収穫するとすぐに果肉を除去しないと発酵してしまう。果肉の糖分であるぬめりを除去するのがウォッシュ。味にも影響するので一概にどれがよいとは言えない。乾燥の仕方はサンドドライ、自然乾燥が価値がある。しかし、はじめ天日で最後は乾燥機もいい。

宮 里：沖縄では結構カビが生える。冬は割と雨が降る。保管場所は、湿気がなければカビは生えないから、袋に入れて普通に室内保管。なるだけ1年ですべて消費するサイクルで、在庫を残さない。カビ生える前に消費する。

参加者：堀口さんに沖縄産のコーヒーを飲んだ感想を聞かせてほしい。それから美味しいコーヒーは海拔が高い所で栽培されるというイメージだが、沖縄は高々400メートル、低地栽培のコーヒーについての評価は？

堀 口：沖縄コーヒーはブラジルコーヒーのようだ。味もよい。もっとよいのはできるというのが感想だ。あと、沖縄は緯度が25度で気象条件は標高1600メートルと変わらない。キリマンジャロなどと一緒だ。
いいコーヒーの定義だが、冷めても変質しない、色が変わらない、ということ。さらにおいしいコーヒーの定義は、その土地の気象条件を反映したものだ。沖縄でいえば沖縄らしい気象条件、沖縄の個性が反映されたものだ。その土地の味を世界が認めるくらいのもんだ。

参加者：欠点豆の割合はどのくらいになるのか？

宮 里：1キロの中で5%から10%は欠点豆。収穫直後に水に沈める。浮いてきたものが欠点豆。いい豆というのはいい幹ということ。土の勉強と風の勉強と日光の勉強など。これらを乗り越えてこそ沖縄のブランドコーヒーになる。

近 藤：時間となりました。コーヒーは体に悪いといわれて久しいが、最近は体にいいということがテレビなどで医学博士により紹介されている。がん予防にいいということも言われている。これから栽培という方には、医学的な効用なども知っていただけると嬉しいです。