

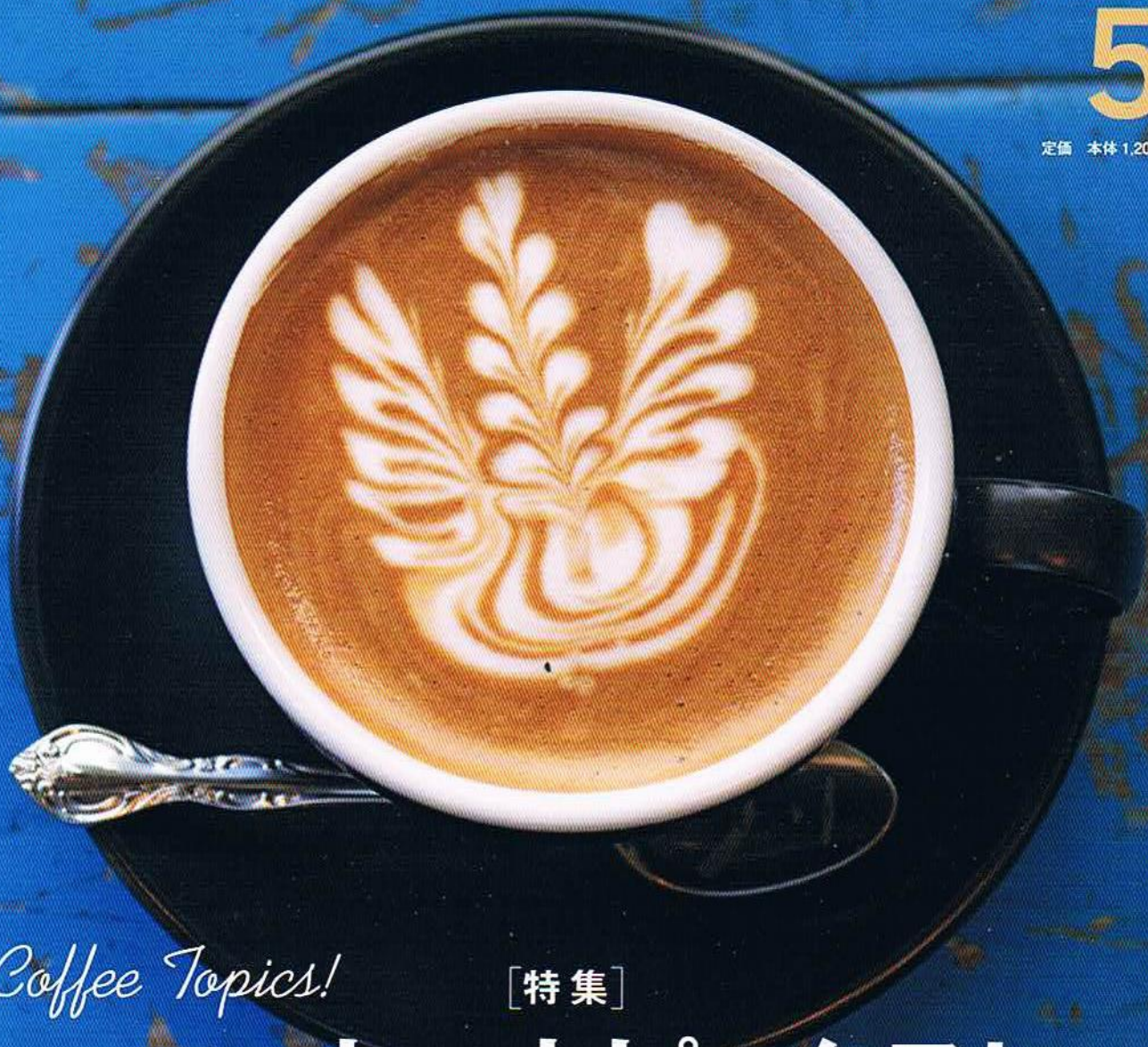
Cafe & Restaurant

カフェを始める & 続けるための専門誌

カフェ アンド レストラン

2016
5

定価 本体1,200円＋税



Coffee Topics!

【特集】

コーヒートピックス!

人気バリスタ・コーヒー店の最新動向

田口 護が案内! パリのコーヒーシーン

認証コーヒーの第一人者に聞く サステイナブルコーヒーの 最新事情と取り組み

環境に配慮した「認証コーヒー」に日本でいち早く注目したHIRO COFFEEの山本光弘代表に、サステイナブルコーヒーの現状と今後の取り組みについてインタビューした。

地球環境を考えた持続可能なコーヒー

—まず、サステイナブルコーヒーとは何か、教えてください。

サステイナビリティの意味は「持続可能性」。つまり、持続可能な環境のもとで生産されたコーヒーのことを指します。品質だけでなく、環境に与える影響にもできるだけ配慮した、自然と共存できる栽培方法であること。そして、農園で働く人たちの労働環境にも配慮し、長期的にコーヒーの生産が持続できることを目的とした、地球環境を考えたコーヒーです。

—では認証コーヒーとは何でしょうか。

環境保護団体を含む様々なNGOが、独自に設けた基準に従ってコーヒーの生産者や流通業者などをチェックし、基準をクリアした農園が生産するコー

ヒーのことです。主に日本で流通している認証コーヒーに、オーガニック製品にインセンティブを支払う「有機JAS認証」、熱帯雨林や野生動物、水資源の保護など地球環境保全を行う「レインフォレスト・アライアンス」(以下RFA)、農園で働く人々に適正な価格を支払う「フェアトレード」などがあります。

我々はよくお客様に申し上げていますが、「サステイナブルコーヒー」認証の取得は、取得してはいなくても、持続可能な農業をされているコーヒー農園はたくさんあります。たとえば、当社が扱っているブラジルのボタニカ農園はNGOの認証を取っていませんが、自分たちで栽培に関する記録を取ったり、農業を使わなかったりといった取り組みをされていますし、州が農業に与え

る認証は取られています。ですから、認証マークが付いていなくても、持続可能な経営をしている農園のコーヒーであれば、それはサステイナブルコーヒーであると捉えます。

ただ、消費者にとっては認証マークが付いていた方が理解しやすい。そういう意味で、認証コーヒーの役割は大きいと考えます。

—ヒロコーヒーでは、なぜ認証コーヒーを扱うようになったのでしょうか。

いまから約20年前に、有機JAS認証コーヒーの仕入れを始めたのがきっかけです。その目的は、コーヒーがどういう人によってどのようなプロセスを経たのか、生産と輸送履歴がきちんと取れるコーヒーを扱いたかったから。つまり、お客様に自信を持って安心安全なコーヒーを提供したかったからです。そのためには、我々がトレーサビリティを知るのが一番だと思いました。認証コーヒーは栽培農園が特定されていて、生産履歴が明確なため、有機JAS認証の取り扱いを始めたのです。現在、当社で扱う15ヶ国・40種類の豆のうち78%は認証コーヒーで、主に有機JAS認証とRFAの豆を提供しています。

Mitsuhiro Yamamoto



株式会社ヒロコーヒー
代表取締役社長 山本 光弘氏

1977年創業。2016年3月現在、大阪と兵庫に20店舗を展開する。日本でいち早く認証コーヒーの取り扱いを始め、その功績が認められて「外食アワード2015」を受賞した。

山本代表が毎年コーヒー農園を視察



2014年に訪れたバブア・ニューギニアのシグリー農園。現地雇用のワーカーたちが手摘みでコーヒーの実を収穫する。



コロンビア・ティマナ自治区の生産者と。農協組織を結成し、フェアトレードに取り組んでいる。



—日本におけるサステイナブルコーヒーの市場についてお聞かせください。

欧米と比較して、日本の市場は遅れていると思います。たとえば、英国のスーパーマーケットの豆売り場を見ると、認証コーヒーの棚は圧倒的なボリュームを確保している。認証コー

ヒーの販売価格は、一般的な豆に比べて10%ほど高くなりますが、欧米の人たちはもともと環境保全や貧困に対し、活動したり寄付したりといった思想があるので、認証コーヒーを買う人が多いのです。アメリカでは、病院や大学、鉄道、駅、ホテルなどの公共施設をはじめ、シアトル系コーヒーショップやハンバーガーチェーンなどでも認証コーヒーを扱っています。それは、CSR（企業の社会的責任）の意味合いも大きいと思います。

しかし、日本のバイヤーは認証コーヒーに対する認識が浅く、まだまだ取り扱い量が少ないし、消費者の関心も薄いと感じます。最近ではコンビニや新幹線で販売されるコーヒーに使われ始めましたが、欧米ほどには広まっていないのが現状です。

—サステイナブルコーヒーが日本で認知されるには、どのような取り組みが必要だと思われますか。

農園の視察に出向く人は増えていますが、産地の情報をお客様に伝える人は、まだ少ないと感じます。我々は生産地へ行って自分の目で確認して、そこで得た情報をお客様にしっかり伝えることが必要ではないでしょうか。

認証マークがあれば、「環境を保全して労働者のケアもしっかりできている農園で作られました」という目印になります。当社では、そうした情報をパンフレットにしたり直接お話ししたりして、お客様に伝える努力をしています。私は、使用量の多いコロンビアやブラジル、ガテマラ、インドネシアへ2年に1回は表敬訪問しますし、希望するスタッフを連れて毎年、様々な農園にも行きます。また、お客様を対象にしたセミナーや教室も毎年開いて、産地のお話をさせていただいています。

—生産地におけるサステイナブルコーヒーの現状について教えてください。

近年、生産地でも世代交代が始まり、少しずつ若年層化しています。中米やアフリカの若い生産者たちは、高学歴でインテリジェンスに富む人も多い。高品質なコーヒーを作るための情報がインターネットで共有され、速く手に入るようになってきました。ですから、いまの生産者の多くは、いいコーヒーを作れば高い値段で売れることも



マンデリン・ブルー・アチェ（アチェ・タケンゴン地区）レインフォレスト認証
100g 480円



オーガニック・コロンビア（メサデ・ロス・サントス農園）有機JAS認証
100g 500円



オーガニック・モカ（イルガチュエフェ地区）有機JAS認証
100g 500円



オーガニック・ブレンド・いながわ
有機JAS認証
100g 550円

スマトラ・メソッドの産地、タケンゴン地区指定商品。フローラルフレーバーと軽いキャラメルテイストが魅力。

1600mの高地で作られる、名門農園のスペシャルティカップ。ナッツの薫りに甘みとコク、質の良い酸が特徴。

シトラスのようなアロマ、柑橘系ながらキャラメルに似た甘い感じのフレーバー。野趣と上品さを兼ね備えたモカ。

コロンビア、ガテマラ、メキシコのオーガニック認証豆のみを使用した、中深煎りのマイルドなコーヒー。

ヒロコーヒーおすすめの認証コーヒー



持続可能なコーヒーを我々が買い続け 生産者と信頼関係を結ぶことで、 安心安全なコーヒーを提供できる

わかっています。

これまで欧米では、認証マークの付いたコーヒーはプレミアムコーヒーとして位置づけられていました。しかし、スペシャルティコーヒーが人気を集めたことで、コーヒー業界は売り手市場になり、認証マークを付けなくてもコーヒーが売れようになっている。そのため、この年ほど、あえて認証をはずす生産者が増えてきているのです。

生産者が認証を取るには、当然コストがかかります。たとえば、生産履歴を取るために記録をする必要がありますが、多くの生産地は発展途上国なので識字率が低く、まずは労働者の教育から始めなければなりません。労働環境の整備も含め、生産に関するシステムづくりに時間とコストをかけて取得するのです。さらに、基準をクリアした後も、認証マークを使用するための費用がかかります。

そのため、たとえば同じ生産地でも、標高の高い場所では品質の良いコーヒーができるから、認証を取らなくても高く売れるのであえて認証をはずす。一方、標高の低い場所ですでにコーヒーはハンデがある分、売するために認証を付ける。同じ生産地で栽培プロセスは同じでも、こうしたビジネス上の理由で認証マークを付けたりはずしたりといったことが行われているのです。認証コーヒーによって労働者の生活

が改善され、コーヒーの品質も世界レベルで確実に向上したといわれています。そうした中で、認証コーヒーの役割が今後どう変わっていくのか、危惧するところではあります。

—サステイナブルコーヒーのこれからについて、思われることをお聞かせください。

大事なのは、持続可能なコーヒーを、加工販売する側が買い続けることです。我々が生産地に向いて、農園の経営をしっかり見て、生産者の人たちとコミュニケーションをとる。そうして、品質の良いコーヒーづくりをしてもらっていることを自分たちの目で確認して、持続的に買うことが重要です。

生産者の立場からすると、「今年は豆を買ってくれたバイヤーが、来年も買ってくれる保証はない」というのは、生産の持続が難しくなって困ります。でも、ずっと買い続けるという信頼関係がバイヤーとできていたら、コーヒーの生産も持続可能になるのです。

コーヒーは農作物ですから、当然、気候状況によって不作の年もあります。味については生産者にできる限り努力していただきますが、不作の年はどうにもならない。我々は必要な量が確保できなければ、ほかの農園から用意しなければなりません。でも、そうした

事態も許容して買い続けていくことで、生産者は我々を信用してくれるし、生産する上で気持ちも入ってきて、いいコーヒーを手に入れることができる。10年以上サステイナブルコーヒーに取り組んできて、それが一番大事なことで改めて感じます。

最近では認証マークが付いていなくてもおいしいコーヒーが数多く出回っていますが、我々が大事にしているのは、持続可能なコーヒーを提供することです。生産者が持続的にその場所でコーヒーを作る。これがなければ、我々はお客様に安心して飲んでいただけない。コーヒーを提供することができません。コーヒーを扱う会社として、今後も責任を持って、安心安全で環境にもやさしいコーヒーを提供し続けていきます。



HIRO COFFEEでは豆の売り場に生産者の写真を掲げるほか、プライスカードにも農園名や認証マーク、味の特徴などを記載。コーヒーに関する情報をオープンにして、安心安全なコーヒーであることをアピールする。



入口に豆の売り場を広く取ってアピール。定期的にフェアを行い、様々なコーヒーの楽しみ方を提案している。取材時はハニープロセスコーヒーフェアを実施。

HIRO COFFEE 阪急オアシス甲陽園店

阪急甲陽園駅前に昨年12月オープンしたスーパーマーケット「阪急オアシス」2階にある。北欧をテーマに自然素材を多用したくつろぎの空間で、セルフスタイルのカフェスペースと約35種類の豆を並べる物販コーナーを併設。「試飲で味を知っていただきながら、サステナブルコーヒーの魅力を新規のお客様に伝えていきたい」と、店長の中山陽子さんは話す。

- 住所／兵庫県西宮市甲陽園西山町1-2
- 営業時間／9時～21時
- 坪数・席数／40坪・42席
- URL／<http://www.hirocoffee.co.jp>
- TEL／0798 (72) 7170
- 定休日／阪急オアシスに準ずる
- 客単価／カフェ 460円、豆売り850円



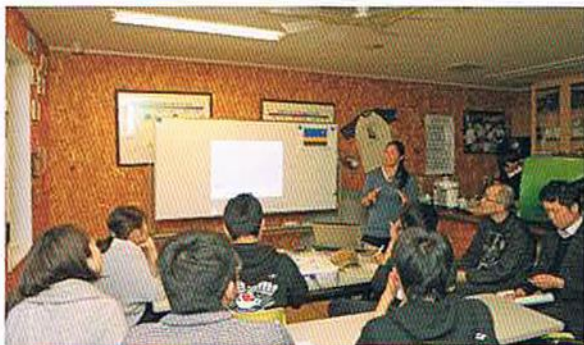
株式会社ヒロコーヒー
直営部課長代理 中山 陽子さん

「ドリップコーヒー（レギュラー）」320円と、自家製ケーキ「タルトミルティー」450円。コーヒーはドリップとエスプレッソ系を用意。ドリップはシングルオリジンも7種類揃える。



北欧テイストのインテリアでまとめた店内。主婦層を中心に、カップルやビジネスマンなども訪れる。

JICAボランティアによる活動報告会



ODA事業でタイのコーヒーに隊に関わったこともあったという平井ももさん。「ルワンダの生産者たちに、なぜコーヒーの栽培にはシェードツリーが必要なのか、理解してもらえよう説明するのは難しい」といった活動の苦労を話す。



実際にルワンダのコーヒーを試飲し、「クリーンカップ」「フルーティ」「シトラス系の明るい酸味」といった感想が出た。

現在、ルワンダでJICAの青年海外協力隊としてコーヒー開発援助を行っている、ヒロコーヒーの元社員・平井ももさんが、スタッフを対象に活動報告会を開いた。ルワンダのコーヒー産業への支援、品質の向上を目的に、農園を回って聞き取り調査を行うほか、モデルファームの準備などを行っている平井さんから、ルワンダの歴史や気候、現地での仕事内容について話があった。「私の話を明日からセールストークとして活用していただければ」と平井さん。ヒロコーヒーでは、こうした機会を設けてスタッフが産地のことを学び、消費者へサステナブルコーヒーを伝えている。