

ゲスト◎「ミ・カフェート」代表

日本サステイナブルコーヒー協会理事長

川島良彰氏

生産も消費も持続可能でなければ、
コーヒー文化は失われてしまう

中南米に憧れた少年時代

——コーヒーとの出会いを覚えていただけですか。

父親は公務員だったんですが、1953年、僕が生まれる前に脱サラしてコーヒー焙煎業をはじめました。遊び場だった倉庫に積まれていたコーヒー豆の麻袋の匂いがコーヒーについての最初の記憶です。麻袋は国によって書かれた文字も違えば織り方も違う。それを見て子ども心に異国情緒をかきたてられました。後に母親が豆の小売店も開き、自分はコーヒーにかかわる仕事をするのが自然だと思っていましたね。

——エルサルバドルへ留学されたのはなぜですか。

中南米でコーヒー栽培をすることにずっと憧れていたんです。それで小学校6年生のときに親に内緒でブラジル大使館にコーヒー農園で働きたいと手紙を書きました

た。後で見つかってこっぴどく叱られましたけど(笑)。まあ、その後もずっと言い続けていたんですが、僕が高校2年生のとき、父が旅行でメキシコの大学を訪れて、その環境があまりに素晴らしかったものだから、急に行っていいぞと許可が出た。

ただ、メキシコにはつてがなく、知人の紹介でエルサルバドル大使館に行ったんですね。そうしたら大使が「私が面倒を見るから」と後見人になってくれて、とんとん

「ミ・カフェート」ではコーヒー豆の品質管理を徹底。最高の状態で保管する貯蔵庫はさながらワインセラーのよう。

プロフィール

1956年(昭和31年)、静岡県生まれ。高校卒業後、単身、中南米のエルサルバドルへ。現地の研究所でコーヒーを学び、内戦も経験。UCC上島珈琲に入社後は世界各国でコーヒー農園の開発を手がけ、`失われたコーヒー種、の発見・再生にも力を注ぐ。2007年に退社し、翌年、東京・麻布に最高級コーヒー豆を販売するショップ「ミ・カフェート」を開く。コーヒーのサステイナブル(持続可能)なあり方を追求する。



拍子に留学が決まりました。1975年、海外へ行くなんて一般的じゃないし、誰も知らないような国に18歳の少年が一人で行くわけですからね。まあ、行ったほうも行ったほうですけど、行かせたほうも行かせたほうです(笑)。

——それほどコーヒーへの想いが強かった、ということでしょうか。

ええ、とにかくコーヒーの栽培の勉強がしたかったです。親とは、現地の大学で経済学部に入る約束で行ったんですが、行っちゃえばこっちのものとと思ってたので(笑)、少し言葉を覚えたら国立コーヒー研究所に行つて、所長に「勉強をさせてくれ」と直談判しました。もちろん最初は門前払いです。でも1カ月間、毎日粘つて通い続けたんですよ。そうしたら向こうも根負けして、僕だけの特別カリキュラムを作ってくれました。

後で知りましたが、エルサルバドルのコーヒー研究所

はブラジル、コロンビアと並ぶ世界3大研究所の一つ。博士号を持つ人材が集う研究機関で、僕のような素人が勉強する場所じゃなかったんですね。知らないって恐ろしいですよ(笑)。ただ、おかげで最高の教育を受けることができました。

情熱を持って 世界各地で農園開発

——1980年代に現地で内戦がはじまり、日本に帰国して上島珈琲に入社されましたね。

経済学の勉強をほっぽりだした時点で親には勘当されていたし、僕はエルサルバドルに骨を埋めるつもりだったんです。しかも当時はコーヒー研究所のスタッフになっていましたから。でも、戦火が激しくなり、僕の恩師や親友が殺され、僕も身の危険を感じました。それで半年間のつもりでロサンゼルスに避難したんですが、そこでUCC上島珈琲の創業者の上島忠雄会長に声をかけていただきました。結局、内戦の状況は好転せず、日本に帰って上島珈琲にお世話になることにしました。

ロスで上島会長に初めてお会いしたとき、「わしがリヤカーをひいてコーヒー屋を始めたときの夢が、ジャマイカでブルーマウンテンの農園を持つことだった。協力してくれないか」と言われたんです。でも、栽培の勉強はしていましたが、僕は農園経営の勉強なんてしたことがない。期待されても困ると言ったら、「責任はわしが全部とるから思い切り暴れてこい」と言っていたいただきました。それが1981年。僕が25歳のときです。そんな若造を見込んで当時3億円のプロジェクトをいきなり任



せるというんですから、すごいですよね。

会長とはその後10年ほど一緒に仕事をしましたけど、いやあ、何度も殺されましたね(笑)。明治男で一本気、熱くなつてすぐに「お前なんか死んでしまえ！」ですから。でも日本にコーヒー文化を広めたいという情熱は本物で、心から尊敬できる方でした。

——ジャマイカ、ハワイ、インドネシアなど、その後20年以上にわたって海外で農園開発をされるわけですが、文化や習慣の違いなど、ご苦労も多かったと思います。

まず何より土地に溶け込むことを意識しました。だからジャマイカでは頭はパンチパーマ(笑)。いや、本当にそのぐらいやりました。ジャマイカは植民地の影響で英語が公用語で、スペイン語圏への差別意識があるんですよ。だから僕がいくらエルサルバドルで世界最先端の栽培技術を身につけたといっても、スペイン語圏の人間から学ぶものは何もないという態度。もう、すぐにケンカ

「ミ・カフェート」のコーヒーは雑味やえぐみがまったくない、爽やかな味。「僕のコーヒーは冷めてもおいしいんです」(川島氏)。

です。僕も若かったですし（笑）。ただ、最初はそうやっていろいろの摩擦もありますけど、結局は同じコーヒー栽培を志す仲間。こちらが情熱を見せれば苦労は乗り越えられますよね。



専属の職人が1秒単位で焙煎時間を計測して状態を見る。

焙煎したてのコーヒーは炭酸ガスを放出し、コーヒーの命ともいえる香りも逃げてしまう。それを防ぐため注文のために焙煎した豆をジャンバンボトルに詰めて発送。



おいしいコーヒーは高くて当然

——帰国後はコーヒーのサステイナブルなあり方を提唱し、2007年には日本サステイナブルコーヒー協会も設立します。

僕はずっと海外の生産国で、安く買い叩かれたり、投機によって振り回される「かわいそうな生産者」を目の当たりにしてきました。日本に帰ってきて知ったのは、消費国でもその状況は同じなんだということ。例えば焙煎業者はコーヒー豆がどんなに値上がりしても、それを売値に転嫁できない。結局、それでは業者は生きていけないし、食の安全も脅かされてしまう。

やっぱり生産者も消費者も持続可能でなかったらサブライチエーションは回っていかないですよ。それを痛感して、熱帯雨林の環境と住人の人権を守る「レインフォレストアライアンス」など、さまざまな団体が認証するサステイナブルなコーヒーを紹介していく活動を始めたわけです。

——2008年に「ミ・カフェート」をオープンしたのもそうした理由ですか。

ええ。ミ・カフェートは僕が世界中の農園を回って、最高級と太鼓判を押した豆だけを会員制で販売しています。10キロで33万6千円（温度管理・焙煎・発送料込。会員以外への単品販売あり）。高いと思われるかもしれませんが、実際にそれだけの手間をかけているし、おいしいんです。1本100万円のワインがあるように、おいしいコーヒーは高くてあたり前。むしろそうやって頂点を作り、その下にいろんなランクの豆が続くピラミッドのような市場が重要で、それでこそサステイナブルな生産・消費が実現できるはずなんです。そうでなければ生産者は意欲をなくし、コーヒーの質も多様性も永遠に失われてしまいます。



コロンビア・ランチェリア農園でコーヒー豆の乾燥方法を指導する川島氏(左)。

よく、発展途上国の生産者が作ってかわいそうだから買ってあげようって言いますが、大反対なんです、あれには。チャリティーは1回きりなんです。それよりも、良い物を作ればちゃんと高く買ってもらえる、そんな適正な市場を形成することが大切なんです。

——ミ・カフェートのコーヒーはおいしいと評判です。川島さんがコーヒー作りで一番大事にしていることは何ですか。

思い入れです。生産者と生産物への思い入れ。コーヒー作りに関わる全員がそれを持ち、しかも同じ価値観を共有すること。そのために僕はとことん話し込みます。農園に行つて生産者と酒を飲み、熱くコーヒーの話をする。それができる人たちと僕は一緒に仕事がしたいんです。世界中のそんなコーヒーアミーゴが僕の宝物ですね。