

沖縄の農業に新風を吹き込む コーヒーアイランドを目指して

農業生産法人 有限会社 名護珈琲

代表取締役社長



ふじた よしひこ
藤田 義彦



名護珈琲 (100g)、コーヒーチェリー
ジャム (100g)、コーヒーチェリー酵
母 (50g)、珈琲酵母カンパーニュ (注
文生産)。価格はすべて1,080円(税込)。

農業生産法人 有限会社 名護珈琲

- 住所：沖縄県那覇市古波蔵 2 丁目 9-24
- TEL：098-855-3009
- URL：<http://www.nago-coffee.com/>

事業の立ち上げ

爽やかな香り立つコーヒーは、飲むと舌先に甘みを感じ、後にすっきりとした苦みがくる。それが名護珈琲の特徴だ。名護珈琲のコーヒー豆は、ネット販売を中心に全国にもリピーターが多く、県内では限られたショップでしか手に入らない、貴重な商品である。

那覇市で造園業を営んでいた藤田義彦社長がコーヒー事業を始めたのは、1986年。沖縄におけるコーヒーの第一人者である恩納村の山城武徳氏から、アラビカ種「ニューワールド」という苗を譲り受けて以来、事業開始までに10年間の準備期間を要した。栽培方法、加工方法など、試行錯誤しながらコーヒー作りに没頭した。「加工の段階では、乾燥が一番大事。詳しくは話せないのだけど」と藤田氏は語る。「すぐさま商業ベースには乗らないのは分かっていた」という藤田氏。コーヒーの栽培は、農薬や殺鼠剤などを使用せず、野菜や果物よりも育てやすいが、その後の加工方法で、味はかなり変わるのだという。

製法が確立したのを契機に、有限会社名護珈琲を立ち上げ、2008年には農業生産法人の認可を受けた。現在は、名護エリアに契約農地35,000坪を持ち、生産体制の強化に日々奔走している。

主力商品はコーヒー豆だが、名護珈琲オリジナル「コーヒーチェリー酵母」という、ユニークな商品もある。通常天然酵母より、短時間での発酵が可能で、香り高く、もっちりとした弾力ある食感のパンが焼けると、ユーザーからの反応も上々だ。

コーヒーへの思い

沖縄とコーヒーとの関わりは1世紀を超える。1891(明治24)年、今帰仁村の農業試験場での栽培が、そのはじまりといわれている。その後1920(大正9)年、ブラジル移民団の引率をした親川仁吉氏が沖縄に持ち帰ったのが、現在栽培されているアラビカ種である。また1935(昭和10)年頃には、木村珈琲店(現・キーコーヒー)が、沖縄でコーヒー農園を展開していた。「沖縄はコーヒー栽培の北限なんです」と語る藤田氏。新聞記事を収集したり、古いコーヒーの木を探したり、沖縄におけるコーヒーの歴史についての研究にも熱心で、この記録を後世へ残していきたいと熱く語る。

地方創生とコーヒー特区を目指して

名護珈琲では、名護市二見から東村の慶佐次まで、東海岸沿いの54名の契約農家を抱え、一帯を「コーヒーロード」と名付けている。

「沖縄におけるコーヒー栽培の先駆者が出来なかったのが、生産者の組織化なんです」と藤田氏。契約農家からの要望もあり、組合を立ち上げたばかりだ。今後は作付面積を増やし、3年後には300人の農家で、30,000本の栽培を目指している。

100年を経過したコーヒーの樹の見学や収穫体験は、冬場の観光コンテンツとしても、大いに活用できる。「コーヒーロード」を中心に、名護エリア、ひいては沖縄県全体の振興も見据え、現在、観光特区の申請中だ。

コーヒー栽培は、沖縄の農業にとって新しい起爆剤となる可能性を秘めている。