

日本を旅する
プレミアムに
会いに行こう

沖縄県石垣市 武田珈琲 石垣島の自然が育む、やさしい味 石垣島産のコーヒー豆

武田珈琲代表の武田隆治さんは、25歳で石垣島に移住しました。コーヒー嫌いの人でも美味しいと感じてもらえるコーヒーを求めて、栽培から焙煎まですべての行程を研究されています。進化し続ける石垣島産コーヒーへの情熱を伺いました。

栽培7・焙煎2・入れ方1で、 風味が決まる

大学卒業後、故郷の福井県にある農業法人に勤めました。私の仕事の一つが、働いている女性たちの休憩時間にコーヒーを入れること。最初はインスタントコーヒー、次にスーパードリンクで売っているレギュラーコーヒーを入れるようになりました。コーヒー好きでない人にも美味しいと感じてもらえるコーヒーを入れたいと思い、コーヒー屋さん話を聞き、書物を調べ研究しました。もともと飲みやすく美味しいコーヒーを追求するあまり、生豆を購入し自分で焙煎にチャレンジしました。また、休日を利用して1年かけて全国のコーヒー専門店を回り、香りや味などを五感で体験しました。

その結果、コーヒーは栽培方法7割、焙煎方法2割、入れ方1割で風味が決まるとわかりました。勤め先に相談しコーヒー栽培を始めましたが、福井の冬は寒すぎました。コーヒーの木は、最低気温が10度を下回ると枯れてしまいます。美味しい

コーヒーを飲んでもらうために追求すればするほど、栽培することに興味が湧き、温かい場所を捜し求めました。

石垣島の自然の猛威に苦戦

約半年後、石垣島の農家さんに縁があり、土地を手に入れることができました。早速、3本のコーヒー苗を植えました。コーヒー農園のイメージは、ブラジルなどの大規模農園です。平地にコーヒーの木が整然と並び、まぶしい陽ざしを浴びてすすくと育つ、そんな夢を見ていました。

現実には、無残でした。育ち始めたコーヒーの木は、最大瞬間風速60メートルを超える台風で根こそぎ吹き飛びました。また、日射が強すぎて葉が焼けてしまい枯れたこともあります。島の農家のおじいたちに相談すると、徹底的に風や陽



- 1 青い海と青い空。潮風がそよぐ森の中で育つコーヒーの木。
- 2 武田珈琲で育った、焙煎される前の豆と焙煎したコーヒー豆。
- 3 4月から5月に花をつけるコーヒーの木。
- 4 気温が下がり始めると色づくコーヒーの実。
- 5 実から種を取り、育てているコーヒーの苗。
- 6 昨年12月にご結婚された武田隆治さんと、奥様の知子さん。

【お問い合わせ】
武田珈琲
電話 050-3393-9158
営業時間 10:00~15:00
定休日 火曜日
<https://www.takedacoffee.com/>

ざしから作物を守る対策をするように教えてくれました。

その後、最初の農地をあきらめ現在の傾斜地に移転し、島に自生しているハイビスカスやカポックなどを防風と日射しよけに活用するフォレスト農法に行きつきました。その状態は、南米やアジアで、かつて森の中で自生していたコーヒーの木と同じ環境ではないかと思っています。生産性は高くありませんが、美味しいコーヒーになると確信しています。

コーヒーの甘みを引き立てる

一般的にコーヒーは、苦み、酸味、渋みで表現されますが、私は甘みを感じるコーヒーをめざしています。

今までに100種類ほどのコーヒー豆を入手し、浅煎り・中煎り・深煎りを飲み比べました。コーヒーが嫌いな人でも美味しく飲めるコーヒーとは、どんな風味だろうと試行錯誤しました。そのヒントは、群馬県のコーヒー専門店の店主さんに教えてもらいました。

そもそも焙煎とはどんなことなのか。豆に熱を加えることで、豆の糖分が表面に滲み出し、それが焦げて黒くなりまます。糖分を焦がせば苦みは強くなり、焙煎方法を工夫すれば甘みが残ります。生豆の持つ成分を見極め、少量ずつ焙煎し、豆を労わるようにしています。

石垣島ならではの コーヒーをつくる

石垣島で暮らし始めて7年が過ぎ、島の気候や風土の豊かさを感じています。台風などで暴風が吹くと波しぶきがコーヒーの木に当たると、葉に付いた塩分を一枚一枚ふき取っています。

最近では、太陽の陽ざしとの関連にも興味を湧き、花が咲く春先に朝陽が当たるよう工夫しています。やわらかい陽ざしの効果はまだ解明できていませんが、思い立ったことは何でもしてみようと心に決めています。

まずは、海拔30〜50mに植えているコーヒーの生産技術を上げることです。そのヒントは、同じく海拔数十メートルでコーヒーを育てているハワイにあると考えています。ハワイの栽培方法を学び、石垣島の農業を知り尽くした島のおじいたちの知恵を取り入れ、石垣島の気候風土から生まれるやさしい風味のコーヒー作りにチャレンジしていきたいと考えています。