

離島地域におけるコーヒー栽培の現状と挑戦—鹿児島県・沖永良部島を主事例に  
Actual Situation on and Challenge to Coffee Been Farming in Japanese  
Offshore Small Islands (Rito): A Main Case of Okinoerabu Island (Kagoshima)

長谷川秀樹  
Hideki Hasegawa

はじめに

本稿は、離島地域における栽培農業ならびに農産加工業の方向性を探るもので、コーヒー栽培ならびに焙煎等コーヒー豆の加工を事例にその可能性について考察するものである。日本の離島地域における熱帯性作物の栽培に関する論考は、管見のところ先行論文としてはなく、いきなり当該課題について論述するよりは、離島における栽培農業全般の中で考察したほうがよいと考え、以下のような構成としている。第1章は日本の離島における栽培農業の実態およびその脆弱性について言及するものであり、第2章は離島地域におけるコーヒー栽培の歴史を概説、第3章は鹿児島県沖永良部島を事例とするコーヒー農園調査ならびに栽培者聞き取りで、末尾にて上述した考察を行う。

第1章 離島における栽培農業の実態

まずは、離島地域における栽培農業の実態について概説する。2015(平成27)年国勢調査によれば、「離島(日本全国の303離島)」での就業比率は下表の通りとなる。

表1 「離島」における産業別就業人口数及びその比率

	第1次産業		第2次産業	第3次産業	分類不能
	農林業	水産業			
就業人口数(人)	35,909	17,955	45,322	190,817	4,418
比率(%)	12.20	6.10	15.39	64.81	1.50

(2015(平成27)年国勢調査ならびに2021離島統計年報数値をもとに、比率は筆者による算出)

上記「農林業」には、栽培農業のみならず、畜産業や林産業に就く離島民も含まれるため、栽培農業の実態を就業人口で見るとは不十分かもしれないが、農業従事者は水産業従事者のほぼ倍であることが分かる。

表2 離島面積における耕地の比率(全国平均との比較)

	離島地域(2020年3月時点)	全国平均(2020年7月時点)
耕地面積(ha)	27,907	4,372,000
耕地化率(%)	27.6	11.7

(離島地域においては、『2021離島統計年報』126ページを参照。全国平均は、農林水産省の作物統計より(<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files/data?sinfid=000032166683&ext=pdf>))

しかし農林業従事者数の方が多いのは、303離島のうち、佐渡島、伊豆大島、小豆島など比較的面積の大きい50離島ほどに限られ、中小規模離島を中心にその多くが水産業従事者が多い。

因みに日本全国で見ると、農林業従業者比率は3.5%、水産業(国勢調査では「漁業」)従業者比率は0.3%(いずれも2015(平成27)年国勢調査)であるから、やはり離島地域では島民における漁業や水産業従事者の比率(全国平均の20倍)が大きい。

前ページの表2を見ると離島地域の方が日本全国平均よりも耕地利用が高いように見える。しかし、離島別に耕地化率を見るとかなりばらつきがあることが分かる。

表3 離島別に見た耕地化率

耕地化率の範囲	離島数	耕地化率の範囲	離島数
5%未満	85	30~40%未満	17
5~10%未満	23	40~50%未満	14
10~15%未満	12	50~60%未満	7
15~20%未満	22	60%以上	5
20~30%未満	27	不詳、耕地化率0%	91

(『2021 離島統計年報』115-127 ページを参照し、筆者作成)

上表から、離島の半数以上が島内の耕地化比率が5%にも満たないことが分かる。なお、耕地化率が50%以上の12島の耕地内訳を見ると、そのほとんどが「牧草地」である離島が3(沖縄県新城島、嘉弥真島、黒島)、残る9島が「畑」となっているが、うち鹿児島と沖縄にある7島の作物は「さとうきび」と考察される。つまり、耕地化率の高い離島については、「栽培農業」というよりは畜産業(牧草地)に特化しているか、さとうきびなど特定品目のモノカルチャーであることが分かる。

次に、金額(生産額)レベルで離島の栽培農業の状況を見てみる。『離島統計年報』で「離島」全体での「耕種[=栽培農業一筆者補足]」での生産額は2019年で753.17億円、「畜産」での生産額は1,202.76億円、「林業」が19.95億円、「水産業」が963.81億円となっていて<sup>1</sup>、栽培農業の生産額は水産業や畜産業よりも少ないことが分かる。因みに全国で見た場合、同年の農業総産出額は、栽培農業が約5.6兆円<sup>2</sup>、畜産が約3.2兆円<sup>3</sup>、漁業が約1.5兆円<sup>4</sup>となっていて、栽培農業の産出額が最も多く、次いで畜産、その次に水産業(漁業)となっている。

離島における農業生産額「耕種」のうち、最も多いのが「工芸作物(281.89億円)」、「野菜(108.97億円)」、「果実(90.69億円)」であり、離島の栽培農業が工芸作物に大きく依拠していることが分かる。「工芸作物」とは農林水産省によれば、「工芸や工業の原料とすることを目的に栽培され、加工されてから人に利用される作物」であり、「食用作物でも、それが工業の原料として生産される場合には、工芸作物に分類」される。また、「原料の品質が製品の質に繋がることから、収量だけでなく、品質が重視され」、「品質確保のために、各工芸作物は、高度な栽培技術を用いてそれぞれ適した土地で特産作物として生産」されるのが特徴である<sup>5</sup>。具体的には藺草(畳表)、

<sup>1</sup> 『2021 離島統計年報』158-159 ページ。

<sup>2</sup> 農林水産省統計では農業生産額は農業総産出額と称される。「栽培農業」自体のカテゴリーは同統計にはないため、「米」、「野菜」、「果実」、「その他」の項目の合算とした。農林水産省統計ウェブ([https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/nougyou\\_sansyutu/index.html#y1](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/nougyou_sansyutu/index.html#y1))を参照。

<sup>3</sup> 上記ウェブサイトの数値。

<sup>4</sup> 政府統計 e-stat ウェブサイト(<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500208&tstat=000001015664&cycle=7&year=20190&month=0&tclass1=000001036597&tclass2=000001152906>)を参照。

<sup>5</sup> 引用部分は全て農林水産省ウェブサイト(<https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/2003/02.html>)

綿・麻(衣類・繊維)、楮・三桮(和紙)、菜種・オリーブ・ヒマワリ(植物油)、甜菜・サトウキビ(砂糖)、茶、葉タバコ、ハーブおよび薬用植物である。特に、鹿児島・沖縄両県の離島において工芸作物の生産額が突出しているが、おそらくそのほとんどがサトウキビにて占められ、やはり経済的にもサトウキビ栽培(+製糖)モノカルチャーとなっていることがうかがえる。

伊豆大島や八丈島は「花卉」、瀬戸内海や九州西海での各離島では「果実(そのほとんどが柑橘)」、南西諸島の一部離島では「芋類」、佐渡島・隠岐島後・壱岐など日本海側の離島の一部では「米」が最も多くなっているものの、全体としては栽培農業が比較的盛んな離島では、工芸作物への依存が大きい、ということになる。そしてその工芸作物のほとんどがサトウキビである<sup>6</sup>。

以上の点から、離島地域において栽培農業は畜産や水産業に比して、従業者、耕地化率、生産額の面において脆弱な状況にあると言える。特に、中小規模の離島においてその脆弱性が顕著である。それは中小規模離島のほとんどが平野の乏しい急峻な地形であるか、(隆起性)珊瑚礁であるため、水稻など灌漑や保水が必要な品目の栽培には適さないためである。

とは言え、幾つかの離島においては、近年特定品目の栽培農業がおこなわれつつある。北海道奥尻島のブドウ、新潟県粟島や鹿児島県長島群島<sup>7</sup>のジャガイモ(馬鈴薯)、広島県大崎上島におけるレモン栽培等である。このうち、奥尻島のブドウはほぼすべてが「奥尻ワイン」として島内醸造、ブランド化され<sup>8</sup>、粟島のジャガイモも島内にて馬鈴薯焼酎に醸造され、島内や新潟県下越地方の限られた地域で販売されている<sup>9</sup>。

画像 1 および 2 奥尻島におけるブドウ栽培とワイン醸造



(筆者撮影 2015 年 9 月 6 日)

一方、同じ馬鈴薯でも長島群島では醸造用ではなく、端境期を利用した高値取引<sup>10</sup>、連作障

より。

<sup>6</sup> 例外的にツバキ(東京都利島、長崎県福江島等)、オリーブ(小豆島)などが挙げられる。

<sup>7</sup> 鹿児島県北西部の出水郡長島町にある島嶼群を総称してこのように表現するが、地理的にはその北にある熊本県下の島嶼を含めた天草諸島である。なお、このうちの「離島」は獅子島のみで、他島は架橋により九州本土と陸上交通による移動が可能であるため、「離島」ではない。詳細は、長谷川(2022)を参照。ただし、獅子島においても馬鈴薯栽培は盛んである。

<sup>8</sup> 奥尻ワイナリーウェブサイト(<https://okushiri-winery.com/>)参照。

<sup>9</sup> 新潟県ウェブサイトの「粟島の芋焼酎「んっぼん」」のページ([https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/murakami\\_kikaku/1356761156518.html](https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/murakami_kikaku/1356761156518.html))を参照。

<sup>10</sup> 長島群島における栽培農業の従来主要品目はサツマイモ(甘藷)と雑柑(長島は温州柑発祥の地であるが、甘夏や文旦、不知火系の柑橘の方が多く栽培されている)であったが、甘藷収穫後の12月に馬鈴薯の種芋を植え付け、2~4月に収穫ができ、かつこの時期の馬鈴薯出荷が初夏、晩秋のピーク期でない端境期のため、全国的に高値取引されることから、1980年代ごろから栽培が開始される(詳細は長谷川を参照)。

害回避を目的とした戦略的栽培である<sup>11</sup>。瀬戸内海離島で栽培されるレモンの多くは、食品会社に出荷され、果汁飲料や加工食品に用いられている。

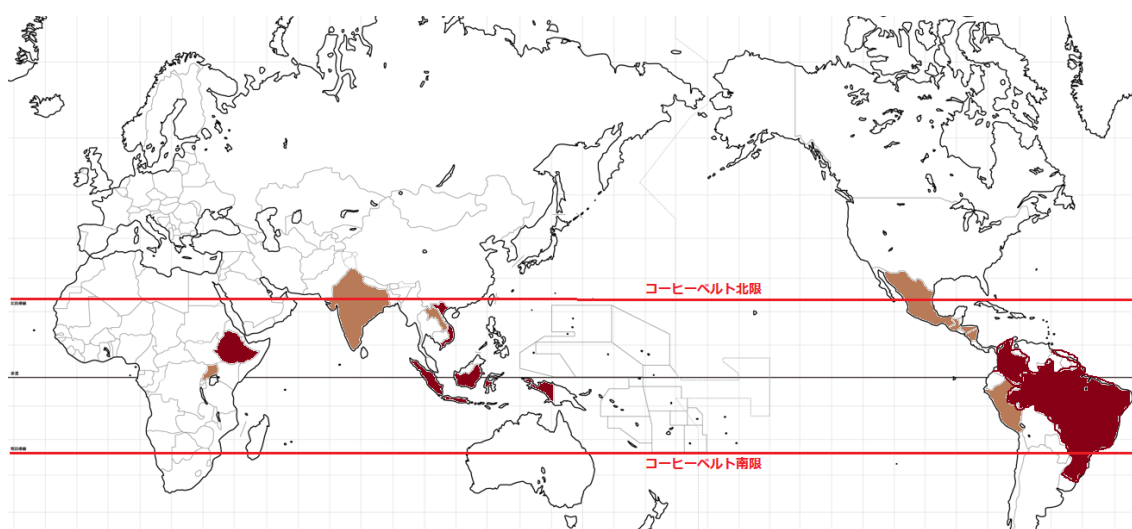
近年は、新たな熱帯性作物の栽培も見られるようになった。日本の離島における熱帯性作物の栽培は、明治期に黒糖加工目的で栽培されたサトウキビ以外に、バナナやパパイア、パイナップル等が挙げられるが、これらは当初は自家用が多く、市場出荷目的で栽培されるようになるのは、戦後、特に沖縄が本土復帰する 1970 年代以降で、比較的新しい。サトウキビは栽培から収穫、製糖へのプロセスが離島単位で固定しているケースが多いものの、他の作物については、台風等の被害や廉価な外国産の輸入増大などもあり、厳しい競争にさらされている。こうしたことから、新たな熱帯性作物の栽培に取り組むケースが 2000 年代以降、日本の南方の離島で見られつつある。マンゴーやパッションフルーツ、グアバ等が挙げられるが、コーヒーもその一つと言える。本稿では、日本の離島におけるコーヒー栽培の状況について触れる。

## 第 2 章 日本のコーヒー栽培の歴史と現状—離島地域を中心に

### 2-1 コーヒーベルトと日本

「コーヒー栽培」というと、中南米やアフリカ、東南アジアといった熱帯地域での産物、というイメージが付きまとう。実際、FAO(国連食糧農業機構)が毎年公表している資料によれば、その最新値では(2023 年公表の 2021 年値)、生豆年間生産量で見た上位 5 か国は、やはり第 1 位はブラジル(299.4 万トン)、以下ベトナム(184.5 万トン)、インドネシア(76.5 万トン)、コロンビア(65.0 万トン)、エチオピア(45.6 万トン)と、コーヒー生産地として知られる熱帯諸国が並ぶ。

地図1 コーヒー生豆主要生産国とコーヒーベルト



(筆者作成。濃茶=上述のコーヒー豆生産五大国、薄茶=五大国に次ぐコーヒー豆生産国(2021 年の生産量が 15 万トン以上の国)

コーヒー栽培に関してよく聞かれるのが、「コーヒーベルト」という概念である。これは英仏語で

<sup>11</sup> 同科の野菜を連続で栽培した際に生ずる障害(病気や発育不良)。甘藷はヒルガオ科、馬鈴薯はナス科なので、甘藷→馬鈴薯の交互栽培は連作障害を回避できる。

も Coffee belt/Ceinture du café と言われるように、日本だけではなく諸外国でも言われる概念であるが、赤道を挟んだ南北両回帰線(23 度 26 分)より低緯度の帯状地帯である(前ページ地図1の赤線で挟まれた区域)。日本では回帰線よりも高緯度の 25 度までとする紹介も見られるが、いずれにしても上述のコーヒー五大生産国やその他の主要生産国はコーヒーベルト内に位置する一方、日本の離島はコーヒーベルトからは外れている<sup>12</sup>。

しかし、コーヒーベルト内であればどこでもコーヒーの栽培に適しているという訳ではない。コーヒーベルトは気温がある程度以上であることを示すのみであり、赤道近辺の生産地域がいずれも高原地帯であることから、ある程度の冷涼さも不可欠ということになる。つまり常に高温で、特に日射が強すぎるとコーヒーの栽培には向かない。雨季と乾季の期間的なバランスも重要である。また気候のみならず、土壌や地形もコーヒーの栽培に大きい影響を与えることから、コーヒーベルト内ならどこでも栽培ができる訳ではない。逆に、コーヒーベルト外でも気候や土壌の条件が合致すれば、栽培可能となる。日本の離島におけるコーヒー栽培の「挑戦」の一つは、このコーヒーベルト概念、あるいはコーヒーベルトという参照枠に対する挑戦と言えるだろう。

表 4 日本国内のコーヒー栽培地(温室や加温装置栽培<sup>13</sup>は除く。試験栽培も含む)

都道府県	島嶼群名(郡市町村名)	離島名
東京都	小笠原諸島(小笠原村)	父島・母島
鹿児島県	大隅諸島(西之表市、熊毛郡)	種子島・屋久島
	奄美群島(大島郡)	奄美大島、徳之島、喜界島、沖永良部島、与論島、加計呂麻島、
沖縄県	沖縄本島(名護市、うるま市、国頭郡、中頭郡等)	沖縄本島中北部地域(やんばる)
	沖縄諸島(久米島町)	久米島
	宮古列島(宮古島市)	宮古島
	八重山諸島(石垣市)	石垣島

注) 網掛け部分は、日本離島センター提供によるものではなく、筆者の調査により判明した地域。ただし、沖縄本島は「離島」ではないため、離島センター対象地域ではない。情報提供は同センター森田朋有研究主任による。

さらにコーヒーの新規栽培には自然条件以外にも「挑戦」が必要となる。市場や価格である。上述したコーヒー生豆五大生産国のうち、自国消費もある程度多いのはブラジルだけで<sup>14</sup>、それ以外の国は、ほとんどが先進国に生豆を輸出する。嗜好性の高い熱帯作物、たとえばカカオ豆、ヴァニラビーンズ(ヴァニラ豆の莢)、イランイラン(香水用エッセンス)等は、消費国にある国際市場価格

<sup>12</sup> 沖縄県の多良間島、八重山諸島、宮古群島は北緯 25 度よりは南に位置するが、北回帰線よりは北に位置する(いずれも北緯 24 度台)。小笠原諸島は北緯 26 度台のため、いずれの定義からもコーヒーベルトからは外れる。

<sup>13</sup> 温室や加温装置(ソーラーシステム)栽培を含めると、岡山県や和歌山県、静岡県でも試行栽培がおこなわれている(『毎日新聞』2023 年 1 月 19 日付記事「白浜発、国産コーヒー 3 月から本格販売 次世代就農増へ「新たな特産品に」、PR TIMS ウェブサイト [https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001\\_000093055.html](https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001_000093055.html)、キャンプファイヤーウェブサイト <https://camp-fire.jp/projects/view/384250>、等参照)。

<sup>14</sup> 年間の国別コーヒー消費量(一人当たり)の上位 20 位は、ブラジルとカナダを除き、すべて欧州諸国となっている(World Population Review ウェブサイトの Coffee consumption by country 2023 のページ等を参照(<https://worldpopulationreview.com/country-rankings/coffee-consumption-by-country>))。

にて価格が左右されるが、コーヒー豆もまた国際市場で価格が決められる商品である。コーヒー生豆について言えば、アラビカ種はニューヨーク ICE(インターコンチネンタル取引所)で、ロブスタ種はロンドン ICE で主に先物取引により標準価格が決定される。生産者ではなく、食品メジャーや投資家の論理でコーヒー価格が決まり、1990 年代ごろから途上国におけるコーヒー生産農家の貧困状況が危惧され、フェアトレードが高まる契機となったが、この「アンフェア(=不公正)」な状況は、国際市場によりもたらされたものに他ならない。

ただし、「貿易」対象とならなければ、つまり輸出入対象品でなく、自国内消費であれば、ある程度、この国際市場の影響からは逃れられる。後にも述べるが、日本の離島におけるコーヒー栽培の動機は、あるいは収穫した生豆の出荷あるいは消費対象地は外国ではなく国内、さらに言えば離島内に限られるものが多い。つまり、コーヒー栽培と生豆収穫、さらに焙煎加工とコーヒー関連消費の開発、といったプロセスを離島内部で行うという地産地消型の試みは、国際市場と価格決定に対する「挑戦」の一つとも言えるだろう。

公益財団法人日本離島センターによると、2022 年時点で、試行も含めコーヒー栽培がおこなわれている離島は、前ページの表 4 の通りである。以下、日本におけるコーヒー栽培の歴史として、主に小笠原諸島の状況について資料調査に基づき概説する。

## 2-2 小笠原諸島におけるコーヒー栽培の歴史と現状—資料調査

小笠原諸島では現在、有人島である父島と母島にて数件の経営体によりコーヒー栽培が行われている。年間の生豆生産量は約 200 キログラムである。

小笠原諸島は日本で初めてコーヒー栽培が行われた地である。元幕臣で当時開拓使付役人であった榎本武揚が 1878(明治 11)年に各種熱帯作物の試験栽培を命じたことによる。その中にジャワ島から小笠原に持ち込まれたコーヒー苗がその始まりである<sup>15</sup>。それから 4 年後には 45 キロの収穫があったとされるが、太平洋戦争時に島民が島外疎開したことにより、栽培は途絶えてしまった<sup>16</sup>。戦後、小笠原は米統治領となり、アメリカ人が居住していたが、コーヒー栽培は行われず、戦前に栽培されていた苗木が野生化する状態であった<sup>17</sup>。1968 年の日本返還後(1973 年)、元島民であった野瀬昭雄氏がこの野性化したコーヒーの木から実生栽培することでコーヒー農園を再開する<sup>18</sup>。現在野瀬氏の農園は「野瀬ファームガーデン」<sup>19</sup>として 1,300 本のコーヒーの木を植栽しているほか、マンゴーやヴァニラ等他の熱帯性作物も栽培、収穫している。さらに、コーヒー収穫(摘果)や収穫後の加工作業(脱殻、焙煎、抽出)の体験が可能なツアーや、コーヒー豆およびコーヒー関連商品の販売も実施している<sup>20</sup>。

父島にはもう一つコーヒー栽培農園がある。「ポニンコーヒー」の商標を掲げる笹本農園である。

養蜂研究家貝瀬収一氏による当該農園をはじめとする小笠原諸島のコーヒー栽培史が詳述された資料があるが、それによれば、当農園のコーヒー栽培は大正期に遡る<sup>21</sup>。八丈島より開拓移

<sup>15</sup> 小笠原コーヒーウェブサイト(<http://cupofjoe.jp/ogasawara-coffee/>)参照。

<sup>16</sup> 以上小笠原におけるコーヒー栽培の歴史や数値については、小笠原村観光局ウェブサイトの「日本で採れるコーヒーがあるのを知っていた？小笠原コーヒーの秘密」のページ(<https://www.visitogasawara.com/archive/archive-1914/>)

<sup>17</sup> Nose's FarmGarden ウェブサイトの Farm History のページ参照(<https://www.nosefarm.com/history>)。

<sup>18</sup> 『じゃらんとーりまかし』No.35, 2014 年, p.34。

<sup>19</sup> 詳細は、Nose's FarmGarden ウェブサイトを参照(<https://www.nosefarm.com/>)。

<sup>20</sup> 収穫摘果の体験は秋のみ。また現地店舗での生豆・焙煎豆販売はツアー参加者に限定している(上記ウェブサイトの「ご見学&手作りコーヒー体験」のページ参照)。

<sup>21</sup> 日本養蜂の歴史ウェブサイトの「現在の小笠原島のコーヒー栽培」のページ。

住した笹本弥次右衛門氏が当時小笠原に会った東京府農業試験場の勧めによりコーヒー苗木を植樹したのが当農園の始まりである<sup>22</sup>。戦前の農園は当時有人島であった弟島に造られた<sup>23</sup>。しかし、戦災回避のため、こちらも島外疎開と戦後の米軍統治を余儀なくされた。弥次右衛門氏の孫にあたる現経営者が返還後の 1974 年に父島に移住、母島に残る原木を挿し木で増やすことにより 1985 年に農園を再開した<sup>24</sup>。貝瀬氏の目測ではあるが、植樹されているコーヒー樹木は 2,000 本を超えるという<sup>25</sup>。当農園ではコーヒー以外にはマンゴー、パパイヤ、パッションフルーツ等の熱帯性作物も栽培されているほか、民宿や釣具店も経営しており<sup>26</sup>、小規模ではあるが、観光事業の一環としてコーヒー体験も位置付けられている。

上記 2 経営体は古くからの栽培及び焙煎家であるが、新規参入者として 2009 年に農園を開所した USK コーヒー合同会社も挙げられる<sup>27</sup>。合同会社形態であるが、その代表である宮川雄介氏が中心にコーヒー栽培から加工、カフェ店舗運営、コーヒー関連製品の販売等に取り組み<sup>28</sup>、事業規模面では上述 2 農園と同様と言えよう。上記 2 農園経営者は父祖が小笠原諸島居住者でありコーヒー栽培の経験もある縁者であるのに対し、宮川氏は家族親族等が小笠原諸島にはおらず、名古屋からコーヒー栽培に興味を抱き小笠原に移住した I ターン者である<sup>29</sup>。それ以前は名古屋で焙煎関係の職に就いていた経緯で、コーヒー栽培にも関心を抱いたのが移住のきっかけであるという<sup>30</sup>。2005 年ごろ 20 代で小笠原に渡り、上記 2 農園での就職を希望したが叶わなかったものの、農地を得られたことでコーヒー栽培に挑戦したという<sup>31</sup>。小笠原では民家の庭木としてコーヒーが植えられており、実生栽培であれば種子の入手は比較的容易である<sup>32</sup>。作業に「こだわりはない」<sup>33</sup>、「収穫は何キロとかは計らない、適当」<sup>34</sup>と述べられていることから、生豆の年間収量や品種は不詳であるが、植樹数は 250 本ほどと、前述 2 農園に比べるとまだ小規模である。USK はカフェ経営や商品販売にも力点を置いており、小笠原に自生しているモモタマナの種子から作った「モモタマナッツ・バター」やコーヒーの花から作った「コーヒーフラワートイー」など独自製品の加工や販売も手掛けている<sup>35</sup>。ほか、父島には「ハートロックカフェ」の経営者竹澤博隆氏も、わずかな土地ながらコーヒー栽培に挑戦している<sup>36</sup>。竹澤氏も高校時代に島を訪れたことがきっかけで移住を決意した I ターン者であるが<sup>37</sup>、既に移住してから 30 年以上経過してい

(<https://history38.jimdofree.com/%E7%8F%BE%E5%9C%A8%E3%81%AE%E5%B0%8F%E7%AC%A0%E5%8E%9F%E5%B3%B6%E3%81%AE%E3%82%B3%E3%83%BC%E3%83%92%E3%83%BC%E6%A0%BD%E5%9F%B9/>)

<sup>22</sup> 同。

<sup>23</sup> 同。

<sup>24</sup> 同。

<sup>25</sup> 同。

<sup>26</sup> 民宿さきもとウェブサイト(<http://ogasawaranoyado.web.fc2.com/bonincoffee.html>)参照。

<sup>27</sup> USK コーヒーウェブサイトの「コーヒー農園」のページ参照(<https://uskcoffee.com/farm/>)。

<sup>28</sup> 「オズモール」ウェブサイトの「最果てのコーヒー農園をたずねて／東京都・小笠原村父島」のページ(<https://www.ozmall.co.jp/metromin/article/31108/>)参照。

<sup>29</sup> 「ボニアアイランドのコーヒーを世界に発信する」『フリーペーパーDEAL』2019 年 6 月号(2019 年 6 月 19 日付記事、<https://www.dealmagazine.net/posts/6075494>)

<sup>30</sup> 同。

<sup>31</sup> 同。

<sup>32</sup> 同。

<sup>33</sup> 同。

<sup>34</sup> 「オズモール」ウェブサイト同ページ。

<sup>35</sup> USK コーヒーストアウェブサイト(<https://uskcoffee.stores.jp/>)参照。

<sup>36</sup> 「オズモール」ウェブサイト同ページ。

<sup>37</sup> 『CREA』文芸春秋、2023 年 4 月 23 日付記事「世界でいちばん遠い場所」【父島】誕生以来、陸と繋がった

る<sup>38</sup>。普段は島内の自然ガイドや民宿の経営などの観光事業に取り組む傍ら、自らのカフェ用のコーヒー豆を育てている。

父島から南方 50 キロに位置する母島でもコーヒー栽培が行われている。北川農園と「株式会社しまてらす」の 2 経営体である。このうち、北川農園は、父島の野瀬・笹本両氏と同じく、明治初期にコーヒー栽培のために入植してきた開拓者、北川兵介氏をその起源とする。しかし父島のケースと同じく、戦中疎開のためコーヒー栽培は中断し、兵介氏の孫道一氏が返還数年後に母島に移住し、母島内に放置され野性化していたコーヒーを挿し木栽培により復活した農園である<sup>39</sup>。もう一つの経営体である「しまてらす」は 2021 年に設立された株式会社である。民宿経営者が「母島コーヒー」ブランドを立ち上げ、他の熱帯性果実をふくめたコーヒー栽培も手掛けている。コーヒー栽培までの経緯は不詳であるが、実生から育苗した 160 本を栽培している<sup>40</sup>。

以上のように小笠原諸島では現在父島で 4 者、母島で 2 者がコーヒー栽培に取り組んでいるほか、島内にある東京都の亜熱帯農業センター営農研修所でも栽培やその指導が行われ、後継栽培者の育成にも取り組んでいる。品種は母島に残っていたロブスタ種と、返還後他所から導入されたアラビカ種(実生、挿し木)が多い。とはいえ、島内の年間コーヒー生豆生産量は 0.2 トンにとどまり<sup>41</sup>、台風の襲来など障害も多い。

### 第 3 章 沖永良部島でのコーヒー栽培—現地調査とインタビューを通して

#### 3-1 南西諸島

九州鹿児島から台湾の間に位置する琉球列島(奄美、沖縄、宮古、八重山諸島の総称)、トカラ列島、大隅諸島、さらに琉球弧から外れた大東諸島を含むこれらの島嶼群は、「南西諸島」と呼ばれ、鹿児島<sup>42</sup>、沖縄両県にまたがる。この地域でコーヒー栽培が最初に始まったのは沖縄本島の本部半島にある桃原農園で 1923 年とされる<sup>43</sup>。しかし、当時は当該地域でも日本でもコーヒーが嗜好品としてはまだ本格的には広まっていなかったことや、生産性の観点からサトウキビなど工芸作物栽培が優先されたことから、戦前は小笠原ほどコーヒー栽培が広まらなかった。琉球返還

---

ことのない自然の神秘にあふれた小笠原諸島を参照(<https://crea.bunshun.jp/articles/-/35932?page=3>)。

<sup>38</sup> J-Cast ウェブサイトの 2022 年 1 月 4 日付記事「小笠原・母島で震度 5 強、父島で震度 4」(<https://www.j-cast.com/tv/2022/01/04428178.html>) 参照。

<sup>39</sup> 詳細については、北側農園産コーヒーを扱う「ペイジコーヒー」のウェブサイト「東京産珈琲—北川兵介の想い」を参照(<http://www.page-coffee.com/beans kitagawa.html>)。

<sup>40</sup> 詳細は「しまてらす」ウェブサイト(<https://www.shimaterrace.com/coffee>)および「民宿しまてらす」ウェブサイト([https://www.facebook.com/shimaterrace/?locale=ja\\_JP](https://www.facebook.com/shimaterrace/?locale=ja_JP))を参照。

<sup>41</sup> NIKKEI STYLE2016 年 12 月 3 日付記事「このコーヒー 産地は「東京都」なり」(<https://www.nikkei.com/article/DGXMZO10103560Q6A131C1000000/>)、コーヒー豆研究所ウェブサイト(<https://coffee.oaks.co.jp/domestic-coffee/>)、Cup of Joe ウェブサイト「小笠原コーヒー」のページ(<http://cupofjoe.jp/ogasawara-coffee/>)等参照。この数値は野瀬農園のみとする資料もあるが、仮にそうでも小笠原全体でも 500 キロには届かないものと考察される。

<sup>42</sup> 南西諸島の鹿児島県側は「薩南諸島」と総称され、大隅諸島、トカラ列島、琉球列島のうちの奄美群島を指す。

<sup>43</sup> 当農園の創始者である旧琉球王朝の尚順氏の指示により、コーヒー種子(豆)をハワイより持ち込み試験栽培したのが始まりとされる。『琉球新報』2014 年 11 月 4 日「<金口木舌>沖縄コーヒー」、2022 年 8 月 21 日付記事「栽培法確立し、特産品に 他産業とタッグも、構想描く、農家同士連携、課題解決目指す<沖縄産コーヒーの挑戦>」、株式会社桃原農園ウェブサイト(<https://www.toubaru-nouen.co.jp/aboutus/history/>)等参照。



後、コーヒー栽培が各所で始められるが、当初は観葉植物的な扱いで、コーヒー豆の収穫やその加工、出荷までを意図した本格栽培は、近年のことである。

### 3-2 沖永良部島

沖永良部島は南西諸島の鹿児島県部分、奄美群島の一つである。同群島では奄美大島(712平方キロメートル)、徳之島(105平方キロメートル)に次ぐ(94平方キロメートル)大きさ(面積)である。人口も奄美大島(5.75万人<sup>44</sup>)、徳之島(2.18万人)に次ぐ規模で、約1.2万人である。行政的には鹿児島県大島郡であるが、一島一町ではなく、西側は知名町、東側は和泊町に二分割されている。

奄美大島の中心地名瀬(奄美市)と沖縄本島那覇とのほぼ中間に位置し<sup>45</sup>、北東側に徳之島、南西側に鹿児島県及び奄美群島最南端となる与論島がほぼ同じ距離(約30キロメートル)隔てて隣接している。同島からは沖縄本島、徳之島、奄美大島(徳之島経由)、鹿児島への定期航空路があり、沖縄と鹿児島を起終点とする定期航路もあり、那覇までは空路40分、海路8時間で結ばれる。島の南端は北緯27度19分、北端が27度26分であり、コーヒーベルトの北端が北緯25度だとしても、そのベルトには含まれないことになる。

地図2 奄美群島と沖永良部島



(左地図:国土地理院 地図 Web より。一部筆者による修正。右地図:「ねりやかなや」ウェブサイトからの画像引用(<https://www.neriyakanaya.jp/life/traffic/oki.html>))

島の形は頂点を下とする不等辺三角形に近似し、南北最大8キロメートルであるのに対し東西が20キロメートルに達する左右(東西)に細長い島である。その組成は同群島の喜界島、与論島同様に隆起珊瑚礁であり、よって石灰質に富み、地形的には起伏が見られるもののそれは単調であり、奄美大島のような峻険な山塊に覆われてはいない。島の最高地点は知名町側にある大山で標高は239メートル。地形は全体的になだらかである。一方、石灰質に富む地質から島内のあ

<sup>44</sup> 人口値は、2020(令和2)年国勢調査による。

<sup>45</sup> 名瀬・那覇間は約300キロメートル離れており、ほぼその中間点150キロメートルに位置する。

ちここに洞窟や鍾乳洞があり、ケービングが同島の重要な観光資源の一つとなっている。

気候及び文化・民俗は、沖縄と奄美の中間というその位置が示すように、両島の中間的性質を示している。かつては琉球王朝の一部であったが、薩摩藩の統治を受けるようになり、琉球処分により明治初期に大日本帝国に編入され、太平洋戦争後に米軍により占領、統治されるに至った点では沖縄、奄美と同じであるが、1952(昭和27)年、北緯 30 度以南のトカラ列島の一部と奄美群島が日本に返還されたことにより、鹿児島県に復帰する。かかる点から伝統的には琉球・沖縄に近似した文化・民俗は見られるものの、アメリカの影響は沖縄ほどではなく、軍事基地当も見られない。

島は伝統的に農漁業が主要産業で、農業は畜産業とサトウキビを中心とする工芸作物の栽培が中心である。観光は 1970 年代の「離島ブーム」時から見られるようになるが、その多くが釣り客であった。東京や大阪などとの直行便がないこと(鹿児島や那覇を経由する必要がある)から、沖縄本島や石垣・宮古島、奄美大島のような大規模なリゾート開発は今に至るまで見られず、比較的規模の大きい宿泊施設は知名港にある町営のフローラルホテルのみである。

### 3-3 ノアコーヒー農園<sup>46</sup>

2022 年 10 月 20 日午前に訪問及びインタビューを行ったのは、和泊町にある「沖永良部島珈琲研究所」の代表者であり、かつ 2,000 本を超えるコーヒー樹木からなる農園を営む東さつき氏である。東氏はこの島に生まれ、高校卒業後は栄養士資格をとるため、専門学校のある名古屋に移り、そのまま証券会社に就職。その後、食に関わる仕事や栄養士資格を生かしたコンサルタント、製薬会社等転職するが、食品産業や都市生活への疑問、父親の高齢化もあり、沖永良部島ではないが、同島への定期航空路線が一日に複数ある鹿児島空港近くの霧島市に「ノアコーヒー」を開店する<sup>47</sup>。地元食材にこだわった飲食業を営む中で、メイン飲料として提供するコーヒーだけがどうしても地元産が見つからなかったことに奮起したことが、沖永良部でのコーヒー栽培のきっかけである。

沖永良部でコーヒー栽培を開始したのはインタビュー時点で 12 年前(2008 年)。畜産とサトウキビ農家であり農協職員でもあり、新しい作物の栽培に果敢に取り組んでいた父親の農地の一区画で100本の苗木から開始。小笠原のように政府や農協等による奨励や営農指導もなく、また小笠原や海外コーヒーの主要生産地とは気候や土壌が大きく異なることから、適度な施肥や土壌<sup>48</sup>、散水、日照等が分からず一から手探り状態で栽培を開始する。植樹して 3 年目で初めてコー

<sup>46</sup> 本節部分の記述内容については、本文記載の日時に、ノアコーヒー農園ならびに沖永良部島珈琲研究所において東さつき氏からの聞き取り内容に基づくが、以下の資料もインタビュー前および事後に参照している。『南海日日新聞』2020 年 5 月 31 日付記事「年間1ト>生産可能に コーヒー農園を拡張 沖永良部島珈琲研」、2021 年 12 月 13 日付記事「愛のコーヒー大作戦 涙と汗の 13 年——1 トン収穫までの道のり 沖永良部島」、『奄美新聞』2020 年 2 月 22 日付記事「沖永良部のコーヒー農園視察」、『南日本新聞』2011 年 1 月 21 日付記事「沖永良部産コーヒー 父娘の夢」、アットプレスウェブサイトの「沖永良部島のコーヒー農園で生まれた 国産初のコーヒー果実シロップ(カスカラシロップ)「NOAH COFFEE コーヒーチェリーシロップ」新発売 ～SDGs の取り組み・健康のサポートに期待～」のページ(<https://www.atpress.ne.jp/news/302285>)、「【地産知詳特集】こだわりのメイドイン沖永良部島コーヒーを世界へ。』『LEAP』No.351、2023 年 7-8 月号、リアルローカルウェブサイトの上泰利氏のインタビュー記事「鹿児島県霧島市」“食”に付加価値をつけ、世の中に一石を投じる / ノアコーヒー 東さつきさん」(<https://www.reallocal.jp/100894> および <https://www.reallocal.jp/100907>)、ノアコーヒーウェブサイト(<https://noah-coffee.com/>)、株式会社 JUN 建設ウェブサイト(<https://noa.jun-kensetsu.jp/>)

<sup>47</sup> ここまでの経緯の詳細については、前注に記してある上泰寿インタビュー記事(リアルローカル 2022 年 9 月 22 日付)を参照されたい。

<sup>48</sup> 肥料としては、酒粕、畜産堆肥、サトウキビカス等沖永良部島での他の農牧醸造業の際に排出される廃棄物を

ヒー豆が収穫できた。

画像3 ノアコーヒー農園



植樹後 7 年目(インタビュー時点)のコーヒーの樹木。防風ネットと防風林が後方に写っている。また、当日は開放されているが、日差しが強い日は、黒い遮光ネットを展開するという(筆者撮影 2022 年 10 月 20 日)。

コーヒーは比較的実生栽培がしやすく、早く成長し、病虫害や害獣<sup>49</sup>が少ないことから、東氏の農園は順調に拡大を続けてきたのだが、最大の障害が台風の襲来であった。コーヒーの木は根が地中浅くに張ることから、風に弱く、特に台風による暴風は致命的であった。年に何度も大型台風が襲来した2010 年代のある年、農園のほとんどのコーヒーの木が根こそぎ倒されたり、主幹が根元から折れたりするなどしてコーヒー豆収穫ができなくなった。東氏はそれでもくじけずコーヒー栽培を継続する。防風林の植樹や新たに農園を開墾する際、なるべく谷間を選ぶなど風対策にも力を入れ、インタビュー時点では1ヘクタール 2,000 本を超えるコーヒー農園に成長していた<sup>50</sup>。年間収穫量は 1 トンとのことで<sup>51</sup>、これは日本におけるコーヒー栽培の発祥の地である小笠原の倍に達する。

---

利用した有機肥料を開発使用しているという(こちらについては、アットプレスウェブ(前注のページに同)を参照)。

<sup>49</sup> コーヒーの実を狙う鳥類はいるとのことだが、摘果前の実(コーヒーチェリー)を飛びながら食することはできず、主に食べるのは地上に落下した実であり(地面に落下した実は傷がつき、コーヒーチェリーごと焙煎するノアコーヒーでは使えない、とのことである)、食害にまでは至っていないという。

<sup>50</sup> 2023 年時点では 1 ヘクタールに 4,000 本という記載もある。ただし、コーヒー樹木 1 本に約 10 平方メートルの農地が必要とすれば(3メートル強四方)、4,000 本植樹は困難に思われる(農園の実測はされていないとのことであるが、インタビュー日に当該農園で巡検したところ、1ヘクタール以上あるものと考えられる)。

<sup>51</sup> 東さつき「国産コーヒー生産の現状と今後の展望について」(二水会プレゼンテーション資料)2022 年、p.12 (当該資料は東氏の厚意により頂いたものである)。

画像 4 新たに拓げられたコーヒー農園



風の影響を受けないよう谷間に植樹し、周囲の樹木はそのまま残している(筆者撮影 2022 年 10 月 20 日)。

現在、東氏は霧島市と沖永良部島を週単位で往復する二拠点生活を営んでいる。島に不在の際は「沖永良部島珈琲研究所」の「研究員」である地元の縁者数名にコーヒー農園の管理を委託している。この縁者とは父親の農業絡みの知人である。珈琲研究所は母屋に隣接している納屋を改修した建物で、収穫したコーヒー果実の洗浄や焙煎、コーヒー果実を利用した新たな食品の開発などを行っているという。

霧島市では夫が経営する建設会社の傘下として「ノアコーヒー」の店舗経営に携わっている。沖永良部で収穫したコーヒー豆およびブレンド商品のほか、コーヒー関連商品も販売している。また、建設会社の方では、沖永良部での農園整備や拡張の際、機材や什器を融通しているという。

本稿は、コーヒーの栽培に着目するもので、焙煎以降の工程については今回詳述していないが、ノアコーヒーは日本ならではの、沖永良部ならではの独自焙煎法も編み出している。それは「果実の極み」と呼ばれるコーヒー種子(豆)の外部を覆う果実部分を剥がさず丸ごと焙煎する、というものである。この焙煎法を東氏は鹿児島大学農学部の加治屋勝子(栄養学・生分子機能学)教員と共同開発し 2019 年に特許申請<sup>52</sup>、翌年 12 月には発明として特許が公開されている<sup>53</sup>。丸ごと焙煎する理由としては、東氏の栄養士としての経験と、極力農業廃棄物を減らしたいという思いからである<sup>54</sup>。栄養的側面については、抗酸化作用がある「トリゴネリン」という物質がコーヒーチェリーに含まれているが、通常の(果実を除去した)焙煎では、その熱によりトリゴネリンが損なわれてしまう<sup>55</sup>。そのため果実ごと焙煎するのであるが、従来の焙煎だと加減が難しく、加熱が足りな

<sup>52</sup> 国立大学法人鹿児島大学ウェブサイトの「「鹿児島県産コーヒーの新商品発表会」で共同研究成果を発表！(農学部・加治屋勝子講師)」のページ参照(<https://www.kagoshima-u.ac.jp/topics/2020/01/post-1662.html>)。

<sup>53</sup> 特開 2020-198827(P2020-198827A)。

<sup>54</sup> 日本国特許庁『公開特許公報(A)』JP 2020-198827、2020 年、pp.3-4。

<sup>55</sup> 前注に同じ。東さつき資料、2022年、pp.18-23。

いと豆が生焼けとなってしまう、加熱しすぎると果実が損なわれてしまう。トリゴネリンを損なわず豆も十分に炒るためには遠赤外線による焙煎が最も効果的であることも発見した<sup>56</sup>。

画像 5 および 6 沖永良部島珈琲研究所内部



(画像上)洗浄されたコーヒー果実(コーヒーチェリー)。10 月から秋季収穫期となるが、1 日で収穫できるのがこの量(約 20kg)であるという(インタビュー訪問の前日収穫分)

(画像下)東氏が独自に開発した世界に 1 台しかない収穫コーヒー果実の洗浄から選別を一貫して行う機材。開発費は 500 万円を要したという。

(上下画像とも筆者撮影、2022 年 10 月 20日)

<sup>56</sup> 日本国特許庁 2020 年、pp.4-5。

商品開発の面でも力を入れ、コーヒーはもとより、コーヒーチェリーを生かした商品(コーヒーチェリーシロップや果実ゼリー等)を創作している。さらに 2023 年には沖永良部島にもノアコーヒー店を開店させ、沖永良部島観光とコーヒー農園の収穫(摘果)ツアーを組み合わせるなど、地域貢献活動にも力を入れている。

### 3-4 てるまに珈琲コーヒー<sup>57</sup>

2022 年 10 月 20 日午後、インタビューを兼ねて訪問したのが「てるまに珈琲」農園である。こちらは前述ノアコーヒーが株式会社 JUN 建設のコーヒー生産部門であるのに対し、全くの個人経営である。「てるまに」とは沖田新作氏が経営する和泊町役場近くにあるコーヒー店の商号であるが、その営業の開始は 2014 年<sup>58</sup>、さらに 2019 年には奄美大島の名瀬にレストラン形式の「てるまに珈琲」2 号店を開業した<sup>59</sup>。名前の由来は現地の言葉ではなく、「～して(い)る間に」立ち寄って欲しい、という日常的な語句から思いついたのだという<sup>60</sup>。

沖田氏もまた沖永良部島の農家に生まれ育つ。高校卒業後、島を離れ大阪の飲食店で働いていた。沖永良部への U ターンは、父の沖田久氏が開始したコーヒー栽培に興味を抱いたことである。2014 年、帰郷と同時に、父とともに自宅の農園にコーヒー栽培について学ぶ一方、上述の役場前のカフェ経営を手掛けていた<sup>61</sup>。奄美にも「てるまに」を出店するきっかけとなったのは、母親が奄美出身ということである<sup>62</sup>。

2019 年に奄美に「てるまに」が開店してから沖田氏は、奄美大島の大和村にもコーヒー農場を開園した<sup>63</sup>。現在(インタビュー時点)は、東氏同様に週の半分以上が奄美の農園と名瀬の店舗に携わり、週末などに父の手伝いも兼ねて沖永良部島に滞在している。よって、実際は、沖永良部島のコーヒー農園は父利雄氏が管理している。父親はインタビュー時点で数年前までは和泊町役場に勤務する兼業農家で、コーヒー栽培については、近隣の知人の手助けを借りながら、独自の方法で取り組んでいる。

てるまに珈琲農園は、谷間にコーヒーが植樹されている区画がほとんどで、コーヒーだけではなく、バナナやパパイヤ、マンゴー、雑柑などと組み合わせて栽培しているのが特徴である。ニワトリを園内で放し飼いしている光景も見られた。植樹されている品種は 4 種類で、あまり聞かないも

<sup>57</sup> 以下の記述については、原則としてこの日に和泊町内の「やまがま」青果店、およびてるまに珈琲農園において沖田新作氏、および父親の利雄氏へのインタビューに基づくが、補足や事実確認として以下の資料を挙げる。またこのインタビュー場所には和泊町役場総務課森氏、フードジャーナリスト吉田氏、本学大学院都市イノベーション学府所属院生銭夢卿、周益彤も同席しており、沖田利雄氏が和泊町役場職員時代の部下であった森氏らとのぎっくばらんな会談の中で進められていった。「たびらい」ウェブサイトの「てるまに珈琲 | 奄美群島産のコーヒー豆を自分好みに焙煎して味わえる / 奄美大島」のページ(<https://www.tabirai.net/sightseeing/column/0009917.aspx>)、「あまみじかん」ウェブサイト(<https://amami-time.com/>)てるまに珈琲ウェブサイト(<https://terumani.base.shop/>)、

<sup>58</sup> てるまに珈琲ウェブサイトの About のページ(<https://terumani.base.shop/about>)。

<sup>59</sup> 「たびらい」ウェブサイト 前掲ページ。現在では奄美の店舗の方が大きく、また焙煎体験や商品販売も行われている。

<sup>60</sup> 前掲同。

<sup>61</sup> 調査時点では、R's Coffee(アルズコーヒー)という商標となっているが、沖永良部産コーヒー飲料は引き続き販売されている。

<sup>62</sup> 「あまみじかん」ウェブサイトの「奄美のコーヒーカルチャーに注目！奄美群島内でコーヒー栽培に挑戦する「てるまに珈琲」！」のページ(<https://amami-time.com/cat topic/cat koto/5111/>)。

<sup>63</sup> 「あまみじかん」ウェブサイトの「①教えてあまみんちゅ」のページ(<https://amami-time.com/cat topic/cat hito/6308/>)

のばかりで(具体的な品種名は聞き漏らしたが、うち幾つかはティピカ種の品種)、アラビカ種とロブスタ種が主であるノアコーヒーとは大きく違っている。

画像 7 および 8 てるまに珈琲の農園



植樹 2 年後の樹木。両側は森で防風林としてそのまま利用しているため、風害対策は一部でよいが、遮光対策が遅れたことで、落葉や葉焼けを起こして成長が伸び悩んでいる木もあると利雄さんは話す(筆者撮影 2022 年 10 月 20 日)。



ティピカ種のものと思われるコーヒー樹木。若葉が赤銅色をしているのがこの種の特徴である(同)。

年間収穫量や栽培面積については、計量していないとのことなので詳細は掴めなかった。

てるまに珈琲も地域貢献活動に熱心である。奄美の店舗で販売される商品はもちろん、自農園生豆のみでつくられたコーヒーの他、ブレンドコーヒーも置かれており、コーヒーの花でつくられたお茶など他のコーヒー経営体には見られない商品もある。沖田氏は今後、コーヒーチェリーを生かした商品を手掛けたいとし、コーヒーチェリー焼酎などを考案しているという<sup>64</sup>。その他の活動としてコーヒー樹木の「オーナー制度」<sup>65</sup>や奄美店内での焙煎体験などがある。今後はコーヒー栽培に関連しゲストハウスの設立運営も手掛けたいという<sup>66</sup>。

## まとめ

以上、小笠原諸島と沖永良部島を中心に離島地域にコーヒー栽培とコーヒー豆加工・販売に至るまでの現状について前者は文献資料、後者は2022年10月の訪問インタビュー調査をもとに論述した。これを踏まえて、離島地域の栽培農業におけるコーヒー栽培の位置づけと、それに見られる3つの「挑戦」について結論において論述したい。

1つはコーヒー栽培において「不可避的」、あるいは「不可分的」な要素として挙げられる「コーヒーベルト」概念が、結局「相対的」なものでしかないこと、「神話」に過ぎないことを日本離島地域におけるコーヒー栽培が明らかにした点で、すなわち「コーヒーベルト」への挑戦、ということができる。この「ベルト」の両限が回帰線なのか、緯度25度なのかは諸説あるようだが、いずれにしても小笠原や沖縄のほとんどの離島はこのベルトから外れている。だが、ベルト内部でも栽培に適している地域は世界的に見ても限られるし、ベルト外でも嗜好品としてのコーヒー豆生産活動が可能なることを離島でのコーヒー栽培成功とその生産者の増加が示したといえるだろう。

2つ目は、「有機栽培」と「ゼロエミッション」に新たな方向付けをもたらす挑戦、と言える。この2つの概念は離島という限られた空間で農耕を行うためには、相互に関連付けられる必要がある、ということ、沖永良部島でのコーヒー栽培を見学して痛感したことである。「有機栽培(農法)」については諸定義あり<sup>67</sup>、また国ごとに定義が異なる概念でもある。コーヒー栽培と1つ目に取り上げた「コーヒーベルト」の関連から述べると、コーヒー栽培は本州など離島以外でも栽培されているが、それらはすべて温室やハウスで栽培されている、という点である。コーヒーに限らず日本では季節性のある種無視した農業生産活動が行われている。しかし離島でのコーヒー栽培は、そうした保温(加温)施設に拠らない栽培であることを重視し、有機農業に自然農法や植物倫理に近い概念を加味しつつある。このことは例えば温室やビニルハウス等(加温・保温施設)で育てる農法が有機と言えるのか一石を投じることになる。もう1つはやはり沖永良部島の調査で実感した徹底した農業廃棄物<sup>68</sup>の削減、である。コーヒーチェリーの活用、島内からの肥料資材の調達などの取り組みであり、従いこれらは単なる地産地消を超えた動きであると考えられる。

3つ目は、「コーヒー価格に対する挑戦」である。先述したようにコーヒー価格は国際市場の取引により決定され、コーヒーベルトにて生産され、輸出される生豆の価格はこれにより左右されるこ

<sup>64</sup> 「たびらい」ウェブサイト、前掲ページ。

<sup>65</sup> 36,000円でてるまに珈琲農園のコーヒー樹木の所有者となり、てるまに珈琲農園関係者が樹木の管理から摘果、洗浄、搾種、焙煎作業を行い、当該樹木から収穫されたコーヒー豆をオーナーに届ける、というもの(てるまに珈琲ウェブサイトより)。

<sup>66</sup> 「たびらい」ウェブサイト、前掲ページ。

<sup>67</sup> 有機「農業」については、「有機農業の推進に関する法律」(平成18年法律第112号)第2条にて「化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業」と定義されているが、これは「農業」であって「農法」「栽培」ではない。

<sup>68</sup> 「農業廃棄物」と「食品ロス」は日本では異なる概念とされる。生産や出荷段階で生じた可食部分の除去・廃棄や過剰生産等により破棄される野菜・果実等は「農業廃棄物」となる。



ととなる。これに対し小笠原や沖永良部にて生産されるコーヒー豆は島内消費あるいは輸送されるにしても国内に限定されたものであり、国際価格の影響を受けない。国内流通と国際取引とは別個に考察すべきかもしれないが、双方は相互に影響しあってもいる。コーヒー栽培や生産に関しては以前より生産者に公正な対価が支払われていない点が指摘され、フェアトレード運動も途上国におけるコーヒー栽培農家への妥当な報酬がその発端の一つであった。一方、現時点で日本国内生産コーヒー豆関連商品の市場価格は、輸入品やブレンドに比して数倍高くなるが売れ行きは好調であるという。このことから、コーヒー豆関連商品に対する妥当な価格が今後、国内的にも国際的にも大きく変わる可能性があり、その意味で価格への挑戦でもあると言える。

#### 参考文献・電子刊行物等

錢夢卿・長谷川秀樹(2024)「沖永良部島(鹿児島県)の移住(希望)者に関する記録」『常盤台人間文化論叢』第10号、pp.195-208。

長谷川秀樹(2022)「離島あるいは一部離島自治体におけるIターン状況について：鹿児島県長島町獅子島における聞き取り調査」『常盤台人間文化論叢』第8号、pp.101-112。

東さつき(2022)「国産コーヒー生産の現状と今後の展望について」

(二水会プレゼンテーション資料)

日本離島センター『2021 離島統計年報』

『毎日新聞』

『南海日日新聞』

『南日本新聞』

『琉球新報』

『じゃらんとーりむかし』

『フリーペーパーDEAL』

『CREA』文芸春秋社

『LEAP』

NIKKEI STYLE

#### 参考 URL

上 泰利(2022)「【鹿児島県霧島市】“食”に付加価値をつけ、世の中に一石を投じる / ノアコーヒー 東さつきさん【前編】」リアルローカル鹿児島ウェブサイト

(<https://www.reallocal.jp/100894>)

同 「【鹿児島県霧島市】“食”に付加価値をつけ、世の中に一石を投じる / ノアコーヒー 東さつきさん【後編】」リアルローカル鹿児島ウェブサイト

(<https://www.reallocal.jp/100907>)

アットプレスウェブサイト(<https://www.atpress.ne.jp/news/302285>)

「あまみじかん」ウェブサイト(<https://amami-time.com/>)

奥尻ワイナリーウェブサイト(<https://okushiri-winery.com/>)

小笠原村観光局ウェブサイト(<https://www.visitogasawara.com/>)

小笠原コーヒーウェブサイト(<http://cupofjoe.jp/ogasawara-coffee/>)

オズモールウェブサイト(<https://www.ozmall.co.jp/>)

株式会社桃原農園ウェブサイト(<https://www.toubaru-nouen.co.jp/>)

キャンプファイヤーウェブサイト(<https://camp-fire.jp/projects/view/384250>)  
国土地理院地図ウェブ(<https://maps.gsi.go.jp/>)  
国立大学法人鹿児島大学(<https://www.kagoshima-u.ac.jp/topics/2020/01/post-1662.html>)  
しまてらすウェブサイト(<https://www.shimaterrace.com/>)  
総務省統計局(平成 2 年国勢調査)(<https://www.stat.go.jp/data/kokusei/2020/kekka.html>)  
政府統計 e-stat ウェブサイト(<https://www.e-stat.go.jp/>)  
「たびらい」ウェブサイト(<https://www.tabirai.net/>)  
てるまに珈琲ウェブサイト(<https://terumani.base.shop/>)  
新潟県ウェブサイト  
([https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/murakami\\_kikaku/1356761156518.html](https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/murakami_kikaku/1356761156518.html))  
日本養蜂の歴史ウェブサイト(<https://history38.jimdofree.com>)  
ねりやかなやウェブサイト(<https://www.neriyakanaya.jp/life/traffic/oki.html>)  
農林水産省作物統計  
(<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files/data?sinfid=000032166683&ext=pdf>)  
農林水産省統計ウェブ  
([https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/nougyou\\_sansyutu/index.html#y1](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/nougyou_sansyutu/index.html#y1))  
ページコーヒーウェブサイト(<http://www.page-coffee.com/>)  
民宿ささもとウェブサイト(<http://ogasawaranoyado.web.fc2.com/>)  
Cup of Joe ウェブサイト (<http://cupofjoe.jp/>)  
J-Cast ウェブサイト(<https://www.j-cast.com/>)  
Nose's FarmGarden ウェブサイト(<https://www.nosefarm.com/>)  
PR TIMS ウェブサイト(<https://prtmes.jp/>)  
World Population Review ウェブサイト(<https://worldpopulationreview.com/>)  
USK コーヒーウェブサイト(<https://uskcoffee.com/>)