

## 二十歳の助走⑤



世界を舞台に

活躍する人たちは、

「若き日」に何を学び、

何に挑戦したのか。



キーコーヒー株式会社経営企画部長

### 吉橋宏幸

## 北海道の酪農農場から

## インドネシアのコーヒー農園へ

インドネシア・スラウェシ島の山岳地トラジャでつくられていた「幻のコーヒー」再生の物語。

——吉橋さんはキーコーヒーのトラジャ事業に携わってこられました。学生時代から関心をお持ちでしたか。

**吉橋** 大学では農学を専攻していました。当時（一九八〇年代初頭）は、オイルショックの影響や自給率低下などの問題で「日本はもつと海外に出てゆくべきだ」と言われ始めていた時代でした。私自身も「日本の農業がもつと元気にならなければ……。」と真剣に考えていましたので、「開発移住研究会」というサークルに所属していました。一年生は、酪農実習するのが恒例行事となっていて、北海道の農場で一カ月近く働きました。牛の世話や大豆畑の雑草

取りなんかやりましたね。二年生のときには長野県川上村のレタス畑農家で、朝五時からレタスの収穫、サイズの仕分け、箱詰め、集荷までをやっていました。お手伝いというよりは農家の一員になるという感じでしたね。

三、四年生のゼミでは、第二外国語でインドネシア語を学んでいたこともあって、インドネシア語のゼミを選びました。担当の先生は毎日新聞の記者を辞めて大学教授になられた方で、その先生との出会いがいまにつながっています。四年生のときにゼミ長に選ばれたんですが、先生に「一度はインドネシアに行つてこい」と言われて、現地では先生

の知り合いの農場にお世話になりました。この時から、インドネシアには縁があったんだと思いますね。

——卒業後はキーコーヒーに入社されました。

**吉橋** 海外事業を手がけていましたし、先生の勧めもあって、入社試験を受けました。当時は「木村コーヒー店」という社名でした。

初めは千葉の船橋にある工場で製造と品質管理の仕事を担当され、二年間勤務しました。いまは完全にコンピュータ管理になっていてコーヒー豆を焙煎するところは見えませんが、当時は焙煎するところも見えました。仕事を終えた後にどこかのお店に行くと、「コーヒーの匂いがある」と言われるくらい、体に匂いが染み付いていましたね。朝に出勤すると、まず工場長がコーヒーをいれてくれるんです。これがうまい！そこで「コーヒーとは何ぞや？」という話を聞いたりしながら、コーヒーについて一から学びました。

その後、当社の研究所勤務になりました。隣の工場では職人の勘でコーヒーが製造されていたわけですが、研究所では「そもそもコーヒーとはどういう成分でできていて、旨みをどこで感じるのか」といった研究をするために、焙り豆を光学顕微鏡で見たり、成分を分析したりして、そこ

でも二年ほど過ごしました。その後、海外事業室に異動となり、縁のあったインドネシアで、トラジャコーヒーに携わることになりました。

### 「伝説の「コーヒー」を求めて

——トラジャコーヒーとは、どのようなコーヒーですか。

**吉橋** トラジャコーヒーは、インドネシア・スラウエシ島の高地にある北トラジャ県で一七世紀ごろから栽培されていたコーヒー豆です。ヨーロッパでも絶賛されていたアラビカ種の高級な豆でしたが、第二次世界大戦の戦禍で姿を消し、「幻のコーヒー」といわれていました。一九七〇年に当社がこのコーヒーと出会い、荒れ果てていた旧コーヒー農場と原始的な栽培方法を見直して、復活させることになったのです。直営農場の建設は、まず架橋や道路建設などインフラ整備から始めなければならず困難を極めました。七八年に「トアルコトラジャ」というブランド名で出荷することができました。

このトラジャ事業は、当社直営農場だけでコーヒー豆を作るものではなく、周辺地域の農家も参加する一大事業なのです。まず、高地の農家の方々に自分たちで農園を切り開いてもらい、当社の農場で作った苗を無償でお配りして



トンドリタ集買所で、標高1800mのコーヒー産地の農民の方と産地調査の際に（吉橋氏提供）

コーヒー栽培に参加してもらいます。収穫された豆はもちろん当社が買い取ります。そのお金で農家の方が地域で買い物をする。その結果、物が回って、お金が回って、グッドサイクルになっていくわけです。北トラジャ県はもともと貧しい地域でした。コーヒー豆を育てて売ることで、それが農家の安定した収

入源になる。コーヒー豆の栽培で子どもを大学にまで行かせた方もたくさんいらっしゃいます。このプロジェクトは、われわれが日本へ輸出するコーヒー豆を生産することだけが目的ではなく、地域基幹産業の育成を考えた壮大なプロジェクトなんです。

——トラジャ事業における吉橋さんのお仕事や、現地での生活についてお聞かせください。

**吉橋** 私は、このトラジャ事業で最初の豆が出荷されてからちょうど一〇年後の一九八八年に海外事業室へ配属され、赴任しました。直営農場よりはるか山奥にある「トンドリタ集買所」という、豆を買い取る集荷物と精選工場に、たった一人の日本人社員として買い付けや技術指導に当たりました。集買所を奥地に作ったのは、農家の畑の近くで新鮮な豆を手に入れるのと、中間業者による価格破壊を監視して農民と適切価格で取引するようにするためです。伝達手段も最初は手紙だったのが、無線、衛星電話、携帯電話へと変わっていききました。僕がいた八八〜九八年は衛星電話まででしたね（笑）。電気もありませんから、工場の動力源として発電機で電気を起こしていましたし、夜八時以降はランプで生活していました。——良いコーヒー豆を栽培するのは難しいと思いますが。

**吉橋** 私たちは、農家からお米という「モミ」の状態で豆を買い取るわけですが、検品作業の上、合格したものをだけを買い取ります。私が赴任したころは、豆の品質も悪く量も少なく、一年間でたった七トンしか買い取りませんでした。それがいまでは五〇〇トンになりました。

最初は「なぜ買い取らないのか」と、農家の人たちからのクレームも多かったんです。当社の求める品質を少

しでも理解してもらうために、買い取りの基準を作りました。例えば、割豆や欠豆の混入具合を農民たちの目で確認させたり、実際に豆を焙煎してコーヒーを飲んでもらったりもしました。それでもすぐにうまくいくわけではありません。返品する豆が多いときは、暴動に近いことが起こったりもしました。一〇〇人が売りに来て、六〇人が買い取ってもらえなかったら、それは怒りますよね(笑)。現地の方々と信頼関係を築くために、家を訪ねたり、持ってきた野菜を買ってあげたり、純粋なビジネス以外のコミュニケーションも大切だと実感しました。もともとは山間民族で、寡黙で真面目な人たちですから。

## 地元の人も共にいるおう

——トアルコトラジャは、現在では高い評価を得ていますね。

吉橋 二〇一〇年には国際味覚審査機構(JIC) 優秀味覚賞を日本のレギュラーコーヒーで初めて受賞するなど、世界的な評価を得ています。おいしいでしょ？

——おいしいです。普段飲んでいるコーヒーとは格が違うように感じますね。しばし仕事を忘れます……。さて、今後どのように事業を展開していきたいですか。

吉橋 良いコーヒー豆を育てるための環境保全活動や社員

の技術の育成はもちろんですが、今後はわれわれの事業の一部を地元の人たちにいかに継承していくかが重要だと思っています。現地のリーダーを育てて、彼らがイニシアティブをもって次世代に技術を伝え、地域の発展を図っていくことが私の願いです。

そして、欧米への輸出も目指しています。最近ではアメリカもシアトル系コーヒーのブームが一段落して、日本と同様のドリップ式コーヒーが注目を集め始めています。しかも品質の高いものが求められているということで、西海岸からトラジャまで買い付けに来るんですよ。名実ともに世界最高峰のコーヒー作りを考えると、やはり欧米も視野に入れていかなければなりません。

あとはインドネシア国内でロースティング事業を行なうことですね。インドネシアでも焙煎して、国内は元より海外へも輸出したい。元々コーヒーの消費が大きい国ですが、インドネシアの最高のコーヒーをインドネシアの人たち自身にも楽しんでもらいたい、そう思います。

よしはし ひろゆき

一九五九年生まれ。日本大学農獣医学部卒業後、キーコーヒー入社。一九八八年トラジャ農園事業に集買・精選マネージャーとして赴任。計六年半、地域住民へのコーヒー栽培の啓発と技術指導に注力。二〇〇九年より現職。