

# 職人の技

シリーズ③② 〈コーヒー・ハンター〉

川島 良彰 さん

サロンに案内されての第二印象は、上質のワイン・ダイニングだった。凛とした専用ゼラーに、静かに時を待つビーンズたちが眠る。「コーヒーのために出来ることは全てやる」。今、川島さんの強い信念が、日本のコーヒー文化を、そして世界中のコーヒー生産者と消費者の関係を变えつつある。

「記念日、レストランのフルコース。ワインはちゃんと選びますよね。でも最後のコーヒーはどうでしょう？」  
 コーヒーという存在は日常であまりにも当たり前過ぎて、見逃されがちな存在だ。原産地や製造過程にはほとんど関心を持たれない。  
 「とにかく間違った情報、認識が多い。例えば『素材よりも焙煎』の話ばかり。ただ、これは

日本だけの話ではありません」

エルサルバドルへの大学留学を皮切りに、現地の名門コーヒー研究所への入所、ジャマイカ、ハワイ、インドネシア、アフリカと生産地で「コーヒー人生」を送ってきた川島さんは、帰国後、この現状にあきれ、怒り、そして嘆いた。自分が愛したコーヒーが、それを生み出した生産者たちが悲しんでいる。

コーヒー原産国の多くはかつての植民地であり、独立してから主力輸出産業として育成されたケースが多い。また最近では、先進国の投資ファンドのマネーゲームの対象となり、実態のない国際価格に翻弄され

ている。当然生産地に不利益になるわけだが、実は消費地においても、本当に優れて、おいしいコーヒーと出会えないという不幸をもたらす。

「だから、生産者と消費者がお互いに幸せになれる懸け橋になりたいと思ったのです」

その一つが「グラン・クリュ」への取り組みだ。樹、畑、風、気候、水、選別する職人、乾燥、貯蔵、袋詰め、そして生産者の気概……すべてが最高品質であると川島さんが自らの足と目と心で認定した農園の、その中でもわずかな量がグラン・クリュ、最高品質として世に送り出される。「僕が作ったグラン・クリュの

規格に合うコーヒーは、どの農園も生産量の0・03%程度です」

現在は6つの農園が認定されていて、まもなくジャマイカ、ブルーマウンテンのある農園が加わる。

「ブランドとして確立されたブルーマウンテンは、その名前にあぐらをかき、この厳しいグラン・クリュ基準を説明しても生産者は理解しないだろうと思っていました。しかしもし僕がブルーマウンテンを作る時は、パートナーは彼らにしかないと考えていた兄弟が、わざわざ東京に来てくれて、ぜひやりたいと手を上げてくれた。これは本当によろしかった」

理想のコーヒーを目指す。これは崇高なことではあるが、従来の慣習やビジネスを壊すという意味では業界的な抵抗

はなかったのだろうか。

「それがまったくといってありませんでした。皆さん、いいコーヒーを……という思いは一緒。僕も業界全体が良くなることを考えてやっていますから」

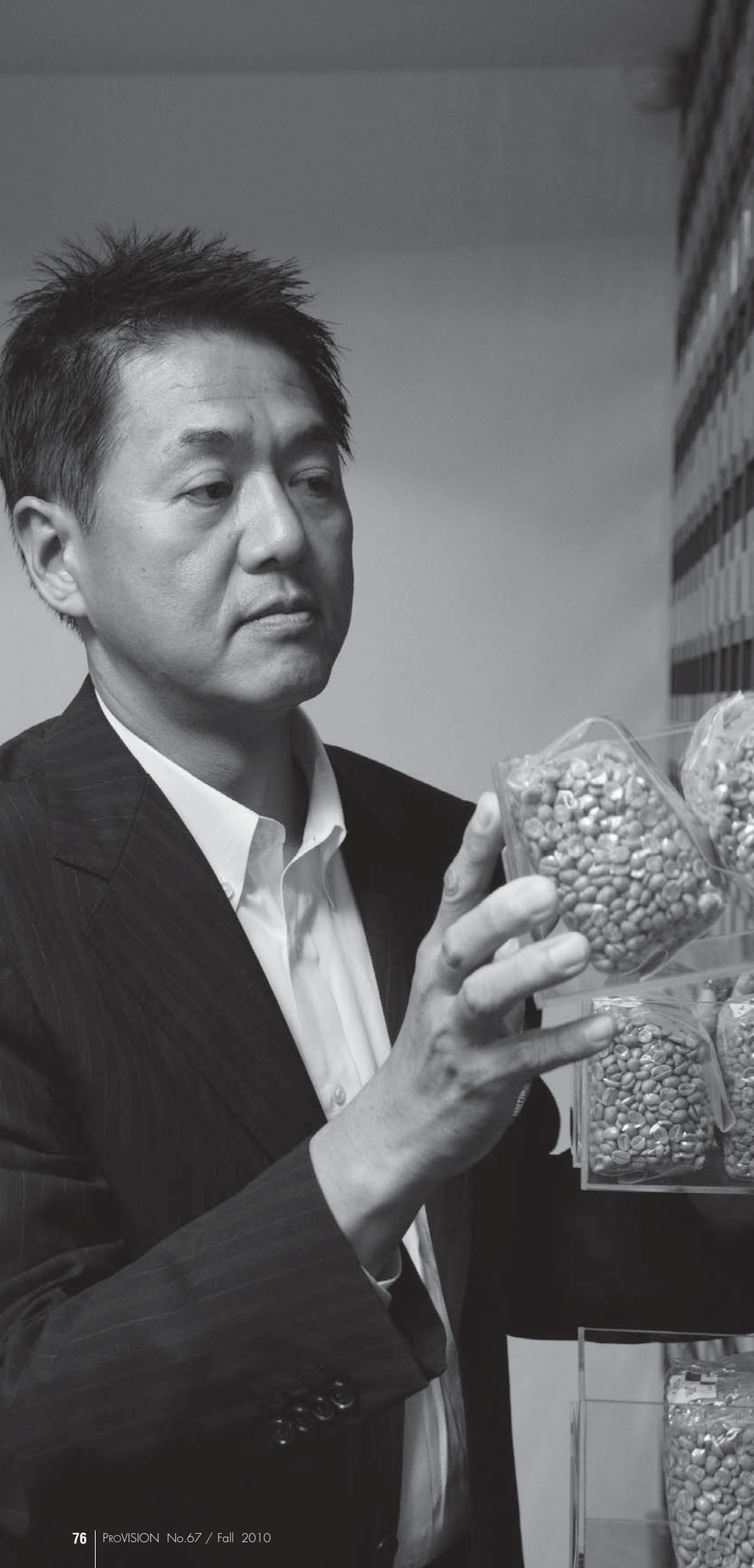
ほかに農園が自立し、自分の判断でさまざまな取引ができるような仕組み、信頼関係の構築など、コーヒーにかかわるすべての人が幸せになれるように、次々と新機軸を打ち出してきた。そもそも、川島さんは、常識や結果に縛られないコーヒー人生を歩んできた。「当たって砕ける。僕の人生

当たって砕ける。  
 人生はその連続。



文=岩瀬 大二  
 text: Daiji Iwase

写真=山家 健一  
 photo: Kenichi Yanbe



はその連続ですよ」  
エルサルバドルでは内戦に巻き込まれ機関銃を突き付けられ、日常の風景に多くの死体があった。疎開先のLAでタコス屋のアルバイトで食いつなぎ、コーヒーを一生の仕事にしたいという情熱を持ち続けた。そこ

で大手コーヒー会社の創業者と出会い、世界の生産地で活躍できた。その恩義に報いるためにもコーヒー人生を全うするつもりだ。紛争地帯も未開の土地も待ち受けているが、そこにコーヒーがある限り…。  
「東京での仕事もしっかりや

らなければいけません、本音をいえばすぐにでも山に戻りたい（笑）。だって、まだ僕を待っているコーヒーたちがどこかにいるはずだから」  
コーヒー・ハンターという名前の波乱万丈の人生は、まだまだ続く。



## PROFILE

**かわしま・よしあき**  
静岡県生まれ。1975年に静岡聖光学院卒業後エルサルバドル留学。国立コーヒー研究所入所。81年UCC上島珈琲株式会社入社。ジャマイカ、ハワイ、インドネシアの農園開発、アフリカで絶滅危惧種の発見と種の保存、衰退したコーヒー産業の復活などを手掛ける。2003年帰国。執行役員農事調査室長を最後に07年退職し、日本サステイナブルコーヒー協会を設立。08年株式会社M.Cafeto（ミ・カフエト）設立。