

made
in
akita



高温多湿な地域で育つ「コーヒー」が、豪雪地帯、美郷町で栽培されている。手掛けているのは「株式会社秋田食産」。意外な取り合わせのようだが、雪国秋田でのコーヒー栽培は、未来への大きなチャレンジといえるものだった。



コーヒー、リーフティ、カスカラティは、現在、美郷町の「ギャラリーカフェ・コムニタ」で飲むことができる。今後は秋田県内のコーヒー店などでも提供予定。



株式会社 秋田食産

代表取締役社長
佐藤 良一 Sato Ryoichi

〒019-15411
秋田県北郡美郷町
土崎上野乙205-9
TEL.0187-73-5046
<https://akitashokusan.jp/>

秋田県産 コーヒー 食文化の 未来のため

手探りから始まった、コーヒーづくり

「本当に生育するのかもわからないところからのスタートでした」。そう話すのは、代表の佐藤良一氏。20年後には、日本の食生活は輸入に頼ることが難しくなり食糧危機の恐れもあると叫ばれるなかで、「日本では作られていないものを」と、栽培を始めた。

休耕田を活用したビニールハウスでの完全無農薬栽培。コーヒー栽培のマニュアルや文献は山のようにあれど、どれも暖かい地域でのものばかり。手探り状態だったが、先行して国内での栽培に取り組んでいた沖縄と情報交換をしながら形にしていった。

そこから4年。現在、美郷町のハウス内には、濃い緑色の葉が茂り、さくらんぼ大の赤い実がたわわに実っている。

「秋田でもできる」コーヒーの挑戦

そしてこのコーヒー、注目すべきは、活用できるのが豆だけではないこと。葉はリーフティ、実と皮はカスカラティとして楽しむことができるのだ。このように余すことなく使用できるのは、国産、無農薬栽培だからこそ。気になる味については、コーヒーは浅煎りでもコクと果実感がしっかりとあり、リーフティは一見すると緑茶のようだが、香ばしさの奥に甘みが感じられる。

現在の収量は生豆で約50kgほどと少量で、栽培にあたり冬季は暖房費がかかることもあり高額ではあるものの、国産コーヒーへの注目度は非常に高い。そして、「秋田でもコーヒー栽培ができる」という実績は、他地域のモデルケースとなっている。今後は、秋田県としても試験栽培を行い、県立大学と共同で栽培段階からカフェインを除く方法や耐寒性のあるものへの改良なども進めていくという。

秋田だからこその新たな付加価値が備わることで、秋田県産コーヒーの注目度はさらに高まっていきそうだ。