

沖縄県産コーヒーの可能性



沖縄珈琲生産組合
焙煎技術マネージャー
コーヒーマイスター 仲座清也
(PureCastle 珈琲 代表)



沖縄珈琲生産組合で焙煎技術マネージャーをしております仲座と申します。

沖縄コーヒー生産について最初に述べておくこととして、世界的な高品質なコーヒー生産地と比べると、沖縄は地理的条件があまり良いとは言えません。

それは、海外の高品質なコーヒー生産地は標高が高く日中の寒暖差があり、また有機物を多く含んだ火山灰土壌等で水はけが良く、さらに年間を通じて平均気温が20度前後、年間降水量は1,200~3,000mmというものです。

標高の低い沖縄は日中の寒暖差は小さく、特に毎年、大型台風が襲来するので他国のコーヒー生産地とは事情が異なります。

しかし沖縄でのコーヒー栽培に魅力が無いわけではありません。

日本国内では、年間気温を考えると栽培には望ましい地域です。それにインフラ面や安心安全面（栽培者の顔が見える）や独自の生産処理を確立すれば、素晴らしいコーヒーが出来る可能性は十分にあり、将来性はあると思います。

コーヒーは嗜好品なので、美味しさは人それぞれですが、私達は実際に沖縄産のコーヒーを収穫から生産処理、焙煎、抽出にこだわり美味しいコーヒーを作る事も出来ました。（右図参照）

まだまだ、沖縄でのコーヒー生産に課題は沢山ありますが、新鮮さもあり魅力的な農産物だと思います。

【沖縄産コーヒー】

