

小規模コーヒーファームのイノベーティブな成長戦略と地域創生 ～コスタリカの小規模コーヒーファーム（Micro Mill）、リベンス農園の調査から～

上田 隆穂

要約

本稿では、コスタリカ共和国のチリポ山脈にあるブルンカ地方、高度2000mの高地にある小規模なコーヒーファームがいかにして、規模を拡大し、第2次産業も取り込んで成長し、世界のコーヒー・ディストリビューターと取引を行なうようになったかに関する、イノベーティブな成長プロセスを描いている。ポイントは、周辺ファームを巻きこむことによる規模の拡大、マイクロミル化による第2次産業の取り込み、地の利を生かした特徴あるコーヒー豆の生産と特殊な処理方法による製品差別化、テロワール化、外国ディストリビューターとの関係性強化が挙げられる。インタビュー対象となったリカルド氏は、それを *Patience & Passion* と表現する。これらの結果、周辺のコーヒー農園は、コーヒー単価の向上を通じて、豊かになりつつあり、地域創生につながっている。

キーワード

COE, Cupping, イノベーション, コーヒービジネス, コーヒーファーム, コスタリカ, 成長戦略, 単価の向上, 地域創生, テロワール, マイクロミル, ハニープロセス, ブラックハニー, リベンス農園

1. はじめに

コスタリカは日本にとっては、あまりなじみのない国のひとつである。面積は5万平方キロメートル、人口は450万人程度である。名前の由来は、Costa Rica つまり rich coast 「豊かな海岸」を意味している¹⁾。このコスタリカを有名にしているのは、コスタリカ方式という選挙方式と軍隊を持たない国という特徴だが、さらにコーヒー並びにバナナ園でも有名である。最近では、アメリカから大手のハイテク産業が進出し、それがGDPの大きな部分を占めるようになっていく。コスタリカの概要と日本人の暮らしに関して、コスタリカ日本人会の公式ホームページでは次のように説明している²⁾。

『コスタリカ共和国は北米大陸と南米大陸のほぼ中間に位置し、面積は四国と九州を合わせた程の大きさです。その国土は太平洋とカリブ海に無数の美しいビーチを持ち、中央には優美

1) <http://hackcoffeebeans.com/costarica/>

2) コスタリカ日本人会公式ホームページ <http://www.ajaponesa.com/outline.htm>

な姿の火山の連なる山脈が走っています。変化に富んだ地形に恵まれたコスタリカの熱帯雨林や海、川には豊かで多彩な動植物が育まれ、世界の5%の動物種、鳥類にいたっては世界の10%の種が生息。世界中のバードウォッチャーの憧れの地と呼ばれています。国と国民が一体となって守ってきたこの自然保護先進国はエコツーリズム発祥の地として広く知られ、世界中から多くの観光客が訪れています。またこの国は平和憲法を掲げ、日本とともに軍隊を持たない国でもあります。その反面、教育には国家予算の22%をさき、中米随一の教育レベルを保っています。

また、近年ペンシオナード政策（年金生活の外国人に居住ビザを与える）に力を入れ、中南米にあっては比較的治安の良いこともあってアメリカや日本からの移住者が増加しています。コスタリカには現在約350人の日本人が生活し、日本人経営の高級ホテルや和食店、スーパーマーケットなどとともに地域に根付いています。日本人のほとんどは首都のサンホセとその周辺に居住していますが、年間を通して半袖で過ごせる（年間平均気温24度）快適な環境にあります。』

地図は図1のようになる。この太平洋と大西洋に挟まれたこの小さな国も多様な気候の地域が存在し、コーヒー栽培に適した地域が多い。もとはアメリカ大手のバナナ資本が入っていたが、今ではコーヒーの生産の方が特徴的である。このコーヒーファームのうちブラックハニーという優れたコーヒー豆を生産する特定の地域、コスタリカの最高峰3,820mのチリポグランド山のチリポ地域（図1の右図）に焦点を当て、その中でブラックハニーというコーヒー豆の中心的な存在として急成長を遂げるリベンス農園を調査訪問し、チリポ地区（写真1）のコーヒー農園の成長戦略に焦点を当ててみる。それは地域に遍在する小規模農園の成長に大きな含意を示していると考えられる。



出典：http://www.aquanotes.com/c_america/c_america.html
（一部加筆）利用可能素材
丸で囲んだ国がコスタリカ

出典：http://www.aquanotes.com/c_america/costa.html# 利用可能素材
丸で囲んだエリアがチリポエリア

図1 コスタリカおよびチリポ地区の地図



出典： <https://www.facebook.com/esteban.urenarojas/videos/pcb.2750840501619292/2750837128286296/?type=3&theater>

写真1 リベンス農園の工場のある地域 (Esteban Ureña Rojas 氏撮影)

2. コスタリカのコーヒー生産

コスタリカ・コーヒーの定義は、中央アメリカ南部に位置しているコスタリカ共和国で栽培されているコーヒー豆の総称とされている。またここは2,000mを超える標高や雨の多い熱帯性気候、地質的条件といったコーヒー栽培に適した環境が整っている³⁾。すなわち高い標高であるがゆえに昼と夜の温度差が激しくなり、昼間は気温が高く、夜間から夜明けにかけては気温が低くなり、コーヒーを栽培する上でこの温度差は、より美味しいコーヒー豆を作ることができる地理的条件とも言われている。実際にコスタリカ産のコーヒー豆の栽培地域の気温は、17度～23度の間である⁴⁾。

コスタリカ・コーヒー豆の2018年の生産量は、年間85,340トンであり、世界の約1%のシェアがあり、生産国量ランキングでは16位となっている。ちなみに中米は世界のコーヒー豆生産で約12%のシェアを占め、例えば、ホンジュラスはコスタリカの約6倍の生産量であるが、コスタリカ・コーヒー豆の方が人気である⁵⁾。

またコスタリカ・コーヒーの歴史については、<https://cafelte.com/coffee-beans/1821/> に詳しい。簡単に紹介するとこのwebサイトから次のようになる。

コスタリカは、中米で最初にコーヒー栽培が始まった国と言われており、18世紀ごろにキューバからコーヒー豆が持ち込まれたことがきっかけとされている。国中に広まっていったコーヒー栽培は産業として成長を遂げていき、19世紀初めには輸出が開始された。以降も拡大していき、コスタリカにおけるコーヒーは重要農産物として位置づけられるようになった。

3) <https://cafelte.com/coffee-beans/1821/>

4) <http://hackcoffeebeans.com/costarica/>

5) <https://acts-coffee.net/5198.html>

その後、コーヒーの中長期的な安定供給と品質・ブランドを守る目的で1933年には「コスタリカコーヒー協会（CICAPE）」が設立され、生産から輸出までの管理や生産者への技術指導、コーヒー豆の栽培に伴う環境破壊への対策が行われるようになる。さらにコスタリカ政府は、アラビカ種以外のコーヒーの生産を禁止する法律を1988年に制定した。この制定はコスタリカでしか行われておらず、国をあげての生産体制を整えていこうとする姿勢を示している。実際に、現在でもコスタリカで栽培されるコーヒー豆の50%はスペシャルティコーヒー（一般的なコーヒーではなく優れたコーヒーという意味）として取引されており、その生産処理の精度は他の生産国の手本となるほどの高さだといわれている。

またこの web サイトによると、コスタリカでは主な生産地であるタラスをはじめ、7つの生産地域でコーヒーが栽培されている。非常に特徴的であるが、コーヒー豆の75%は標高1,000～1,700mで栽培され、高地ではカトゥーラ種、低地ではカトゥアイ種が育てられている。このため、生産地域ごとに異なったフレーバーを持つのが大きな特徴である。8万件もあるコーヒー栽培農家のうち、90%以上は5ヘクタール未満の小規模農園であるといわれている。

同 web サイトには、コスタリカ・コーヒーの独自の精製法である「ハニープロセス」が解説されている。それによると、コスタリカ・コーヒーの特徴であるハニープロセスはナチュラルとウォッシュトの中間的な精製方法で、通常は外皮と果肉を取り除き、さらにその内側にあるミューシレージという粘着質を洗い落としてから乾燥させるところを、ある程度のミューシレージを残したまま乾燥させている。この独自性の高いプロセスによりミューシレージに含まれる糖分が豆の中に濃縮され、より甘くフルーティな味わい、そして深いコクを持ったコーヒーになる。そしてこのミューシレージをどの程度残すかによってコーヒー豆は次のように細分化されている。

- | | |
|------------|----------|
| ・ブラックハニー | 全く除去しない |
| ・レッドハニー | 20～25%除去 |
| ・イエローハニー | 50%程度除去 |
| ・ゴールドエンハニー | 75～80%除去 |
| ・ホワイトハニー | 90%程度除去 |

ちなみにリベンス農園のマイクロミルとしての工場は写真1にみられるように標高2000mの高地にある。ここで処理されるコーヒー豆を写真2に示しておく。

またこれらコーヒー栽培に関しては、陽が直接当たりすぎてもよくないため、「シェイドツリー」という陽を遮る木をコーヒーの木の横に植え、陽の加減を調整するところにも特徴がある。これについては写真3を参照されたい。

小規模コーヒーファームのイノベティブな成長戦略と地域創生
～コスタリカの小規模コーヒーファーム（Micro Mill）、リベンス農園の調査から～（上田）



生の赤い実を乾燥させた豆

2層の皮をむいた生のコーヒー豆（いわゆる
グリーンビーン）
これをローストして茶褐色のコーヒー豆となる。

写真2 リベンス農園のコーヒー豆（筆者撮影）



手前真ん中の小さな木が若いコーヒーの木 まわりを日よけの木々を取り囲んでいる。

写真3 リベンス農園のシェイドツリー（筆者撮影）

また <http://hackcoffeebeans.com/costarica/> によるとリベンス農園のあるコスタリカの山岳地帯では、火山灰によるミネラル豊富な土壌であり、高品質なコーヒーの栽培が可能である。この火山灰性の土壌は保水力があり酸素供給を助けるという点においてもコーヒー栽培に適している。そして3月～4月の雨季にコーヒー豆の木は白く可憐な花を咲かせ（写真4）、6月頃には緑のコーヒーチェリーができ、11、12月になるとコーヒーチェリー（果実）が赤く成熟する。そこから収穫が始まる。収穫されたものが写真5にある。



写真4 コーヒーの花（筆者撮影）



出典： <https://www.instagram.com/p/B9Nane7JNHs/> 出典： <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2788564421180233&set=pcb.2788569511179724&type=3&theater>

写真5 収穫されたコーヒーチェリー（Esteban Ureña Rojas 氏撮影）

3. リベンス農園

3.1 リベンス農園の歴史

リベンス農園は、コスタリカ最高峰チリポ山脈のブルンカ地方2000mの高地にあり、セロデラムエルテ（3,491m）とセロチリポ（3,820m、コスタリカで最も高い）の2つの非常に高い山に挟まれている⁶⁾。これらの山間の谷はコーヒー栽培に理想的な独特の気候を作り出してい

6) <https://www.olamspecialtycoffee.com/costa-rica-shb-ep-fincaelmango-black-honey-microlot.html>

る。この地区は、もともとはスペシャルティコーヒーとしては、ほぼ知られていなかった。

リベンス農園は、2005年にレグロ・ウレナ氏（Régulo Ureña）とイサベル・ロハス氏（Isabel Rojas）（写真6）によって設立されたファミリーマイクロミルである。ちなみにマイクロミルとは、小規模農園が自らコーヒーを精製するミル（ペルガミーノと呼ばれるタネの周りの皮を除いて出荷できる生豆にする）を持つ農家のことであり、その農園主たちは、農協に直接収穫したコーヒーチェリー（赤い実そのもの）を二束三文で売ることを止め、コーヒー豆を処理してから直接、バイヤー市場に乗り出している⁷⁾。

彼らの始めたマイクロミルの形成期には、多くの課題があり、苦しい時期を過ごさねばならなかった。スペシャルティコーヒーで知られていない地域での彼らの取り組みは、失敗すると予測されていたが、忍耐力、信念、そして多くの困難の克服により、ウレナ・ロハス一家は、専門のコーヒー生産者として認められるまで長い道のりを歩み続けた⁸⁾。今では長男のリカルド氏（Ricardo Andrés Ureña Rojas）が中心となって一家で経営している（写真7）。



出典：<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2650651078296401&set=p.2650651078296401&type=3&theater>

エステバンさんのフェイスブックより許可を得て掲載

写真6 COE において5位と20位にランクイン（レグロさんとイサベルさん）

長い苦難の末、リベンス農園は2014年のマイクロミルのコーヒーの格付けで最も由緒あるカップ・オブ・エクセレンス（COE）賞のドメスティックブランド（国内ブランド）賞を受賞した。そして続いて2015年にCOEに入賞し、一躍、国際オークション生豆となり注目を浴びるようになった⁹⁾。2016年にはブルーボトルコーヒーも注目するようになり、赤ワインを思わせる芳醇な香りが特徴であるその豆は、2019年について同大会において2種類の豆で第5位と第20位、二賞の同時受賞を果たした。ブラックハニーでの5位入賞は史上初であるという（写真6）。

7) <https://ameblo.jp/costaricasakurako/entry-12486721905.html>

8) <https://www.olamspecialtycoffee.com/costa-rica-shb-ep-fincaelmango-black-honey-microlot.html>

9) <https://bluebottlecoffee.com/releases/costa-rica-rivense-del-chirripo-honey> および

<https://ameblo.jp/costaricasakurako/entry-12350400207.html>



出典：https://www.facebook.com/photo.php?fbid=3071595236206664&set=pob.100000801088755&type=3&theater エステバンさんのフェイスブックより許可を得て掲載

写真7 経営する Ureña Rojas ファミリー
(右端がリカルドさん、中央が父のレグロさん、右から4人目がリカルドさんの弟エステバンさん)

3.2 リベンス農園のコーヒービジネス

この農園は、ブルンカ地方にある30の農園のうち多くの農園および自己の農園で生産された地域独自のコーヒーの熟した果実を集荷し、コーヒーの生豆（Green beans）に処理し、品質チェックを実施（Cupping）し、それを海外のディストリビューターを経て、市場に出荷する。この一連の過程がこの農園のビジネスである。つまり1次産業に加えて2次産業を取り入れた段階である。この概要については図2を見られたい。ただし、次のコーヒー豆の処理過程で述べるように、品質的にそれほど十分でない一部のコーヒー豆は地元のローカル市場に回る。海外の輸出相手国は、台湾や距離的に近いアメリカ合衆国がメインであり、その他にもオランダ、日本、ドイツ、中東諸国などである。

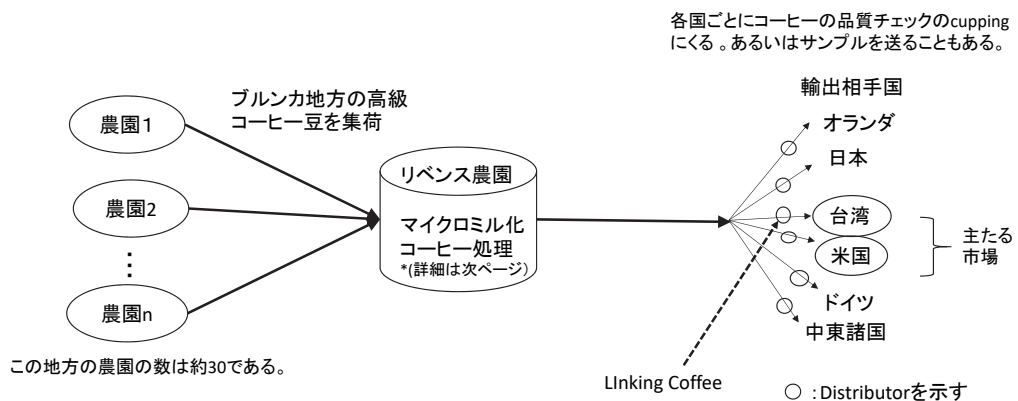


図2 リベンス農園のコーヒービジネスの概要

コーヒーは植樹してから4年でやっと収穫でき、1本の木から1～2kgのコーヒー豆が収穫できる。コーヒーの木は、成長して、大きくなると4～5mになり、カットしておく、再び若い葉が出てくる。農園では、常にコーヒーの木の健康維持に留意しておく必要がある。リカルド氏は、コーヒービジネスは、Patience and passion だと語っている。

11月～3月のはじめにかけて徐々に熟したコーヒーチェリーを収穫していく。そしてマイクロミルと呼ばれるこの農園全体では、コーヒー豆処理場で必要な機器を揃え、年間100t程度を処理する。リベンス農園単体ではシーズンによるが、自農園生産分の年間12～13t程度を処理する。

次にリベンス農園のコーヒー豆の処理過程を見てみよう。まず図3を見られたい。この図はコーヒーの果実を、収穫あるいは近隣のコーヒー農家から回収してから輸出するまでを描いたものである。

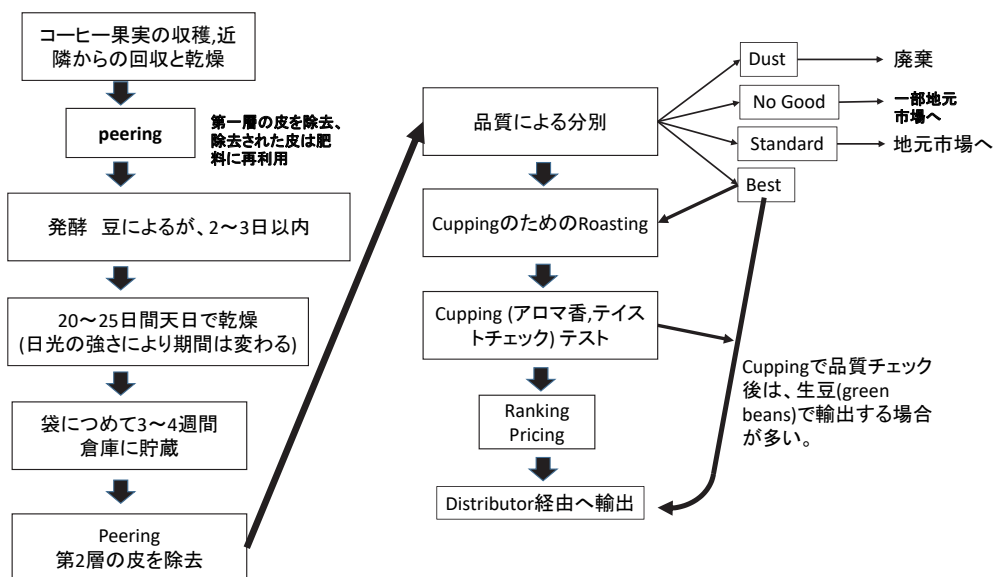


図3 コーヒー豆の処理過程

この図3について解説していこう。まずは赤く熟したコーヒーチェリーを自前の農園生産分に加えて近隣の農園から集荷する。そしてまずしばらく乾燥させから (写真8), 機械により、2層ある内の第1層の分厚い皮と果肉を除去する peering (パルピングと一般的には呼ばれる) を行う。この皮は肥料に回されることが多い。



写真8 コーヒーチェリーの乾燥（レグロさん 筆者撮影）

そして処理された豆は、2、3日発酵のためにおかれ、その後、20日から25日天日で乾燥される。この乾燥期間は太陽の光の強さに応じて変わる。

ここでこの地独特のハニープロセスが行われる。この製法については、前述と重複するが、より詳しく述べておこう。<https://hirocoffee.shop-pro.jp/?mode=f3>によると以下のような説明がなされている¹⁰⁾。

『ハニー製法（Honey Processing）とは、収穫した完熟コーヒー果実の果肉を除去した後、コーヒーの豆の周りに付いたミューシレージと呼ばれる粘液質を残した状態でゆっくりと乾燥させることで、完熟実のミューシレージの甘味が豆に移り、通常のウォッシュドコーヒーでは得られにくいハチミツを思わせる独特の香りやボディを持つ複雑な香味のコーヒー豆に仕上がります。従来からブラジルのパルプドナチュラル製法で知られたメソッドでしたが近年、精製技術の進歩と共にフレーバーのキャラクターを重要視するマーケットに合わせて中米を中心に急速に広まりました。乾燥工程が複雑で発酵等のリスクも多い反面、高品質のカップは世界からオファーが殺到する現在最も注目されている製法のひとつです。』

コーヒーのプロセスに関しては、一般にナチュラル（乾式）とウォッシュド（水洗式）の2種類があり、これについても以下のように説明がなされている¹¹⁾。

『ナチュラルは、コーヒーを摘み取ってそのまま乾かす方式。ウォッシュドは、表面の皮を剥がしてから発酵させ粘液質（ミューシレージ）を除去する方式。しかし数年前から「ハニー（スペイン語ではミエル）プロセス」という精製法が注目されています。ハニーはコーヒーチェリーの表面だけをはがし、ミューシレージ部分は残したまま乾燥させます。乾燥期間に外側のミューシレージの水分が蒸発しながら蜂蜜のようにベタベタするために名付けられたハニープ

10) <https://hirocoffee.shop-pro.jp/?mode=f3>

11) 同上

ロセスの作業過程は非常に繊細で完成するまで長い時間を要します。』

さらに重要なプロセスとして先ほど述べた乾燥がある。これについては以下のように説明がなされている¹²⁾。

『コーヒーが適度な水分を維持する様に細やかな管理が必要となります。ハニーコーヒーのキャラクターはミューシレージの量と乾燥時間によって大きく変化します。これらはその仕上がり具合から 'イエロー ハニー' 'レッド ハニー' 'ブラック ハニー' 等に分類されます。(※地域により手法 / 名称は多少異なります) 'イエロー ハニー' はミューシレージを約25%残して6～8日間乾燥したもの。'レッド ハニー' は50%残して12～14日間, 'ブラック ハニー' はミューシレージをそのままにし, 表面の果肉だけ除去して約1ヶ月乾燥させます。当然, ハニープロセスにしたからといって高品質なコーヒーになるのが担保される訳ではなく, 全ての行程においてミューシレージの粘度による作業効率の低下と発酵等のリスクを十分に管理する必要がありますが, 適切に処理されたものは際立った甘みと果実感を伴う素晴らしいカップとなります。』

ブラックハニーは写真9を見られたい。ミューシレージの残ったコーヒー豆である。

以上のプロセスはコーヒー豆の味を決める重要な部分である。そしてこれらを袋詰めして, 3～4週間倉庫に貯蔵する。



表面にミューシレージがたっぷり残っている。

写真9 リベンス農園のブラックハニー (筆者撮影)

その後, 薄茶色の薄い皮を除去 (peering) し, 分別機により, Best, Standard, No Good, Dust の4つに分別する。一度では完璧に分別できないため, 2度同じ過程を繰り返す。(写真10) ここでベストの豆は, 品質テストの Cupping を経て (次節で説明), ローストされずに生豆 (グリーンビーンズ) のまま, 海外のディストリビューターを通じて輸出される。スタンダード品質の豆の大半は, 一部のノーグッドの豆とともに地元市場で販売されることになる。

12) <https://hirocoffee.shop-pro.jp/?mode=f3>



写真10 リベンス農園におけるコーヒー豆の分別機（筆者撮影）

3.3 リベンス農園とディストリビューター

前に述べたように、海外の輸出相手国は、台湾や距離的に近いアメリカ合衆国がメインであり、その他にもオランダ、日本、ドイツ、中東諸国である。取材を行った2020年3月4日には台湾のディストリビューターである Linking Coffee 社が買い付けのための品質チェック (Cupping) にこの農園を訪れていた、Linking Coffee 社社員である Lizzy Huang 氏にインタビューする機会を得た。写真11の右上の写真においてメモをとる女性が Huang 氏である。中米の取引のあるコーヒー農園を次々にまわって品質チェックをしているとのこと、ニカラガから来て、コスタリカの次はパナマに行く予定とのことであった。

この Cupping では、コーヒーの農園別のロット、品種別のロット、コーヒーのプロセス方法、またはディストリビューターへのカスタムブレンドごとに、そのチェックを行う。そしてテスト用にローストした豆を挽き、コーヒーを入れ、上澄みの泡を捨て、事前の香り、酸味、ボディの状態、吐き出した時の味、従来からの味・香りの安定性を評価する。同写真の左下の写真は、香りのチェックシーンである。またこの後で大きな音とともに、匙に入れたコーヒーを吸い込み、そのテイスティングする様子は興味深い。こうして合格した豆は、大半が生豆のまま輸出され、販売がなされる。そして現地でローストされ、3～5日で豆の炭酸ガスが抜けたところに粉に挽かれ、飲まれるのである。日本でも、田中桜子氏を代表とする株式会社グリーンパティオが日本アジア地域総代理店としてディストリビューターを担当している。

小規模コーヒーファームのイノベティブな成長戦略と地域創生
～コスタリカの小規模コーヒーファーム（Micro Mill）、リベンス農園の調査から～（上田）



写真11 コーヒー豆の Cupping（筆者撮影）

この Linking Coffee 社や株式会社グリーンパティオのようなディストリビューターとの関係の強さがまたこの農園の特徴である。ディストリビューターはマイクロミルに対して、どのように改良すべきかの微調整部分に関してアドバイスを送る等、強い協力関係にある¹³⁾。

4. リベンス農園のイノベーション

歴史的には、コスタリカのコーヒー農園はコーヒーチェリーを処理するために、大規模な中央工場に運んでいた。生産地の標高は通常高く、そのためコーヒーの味がクリアで、口当たりがかなりいいものであった。しかしながら、そのコーヒー処理の方法は一般的なもので、特徴的または印象的ではなく、他国のコーヒーと比べて差別化が十分なされていなかった。ではリベンス農園のイノベーションの要素はなんであったのだろうか。この章では、リベンス農園のイノベーションについてまとめてみる。ただし、この農園のイノベーションはコスタリカ・コーヒーの多くの農園に共通していることが多い。筆者のインタビュー、<https://www.coffeereview.com/costa-rica-2016-innovation-success-changing-market/>、コーヒーの専門誌である FRESH CUP, November 2018からは次のようなイノベーションの要素が見られる。

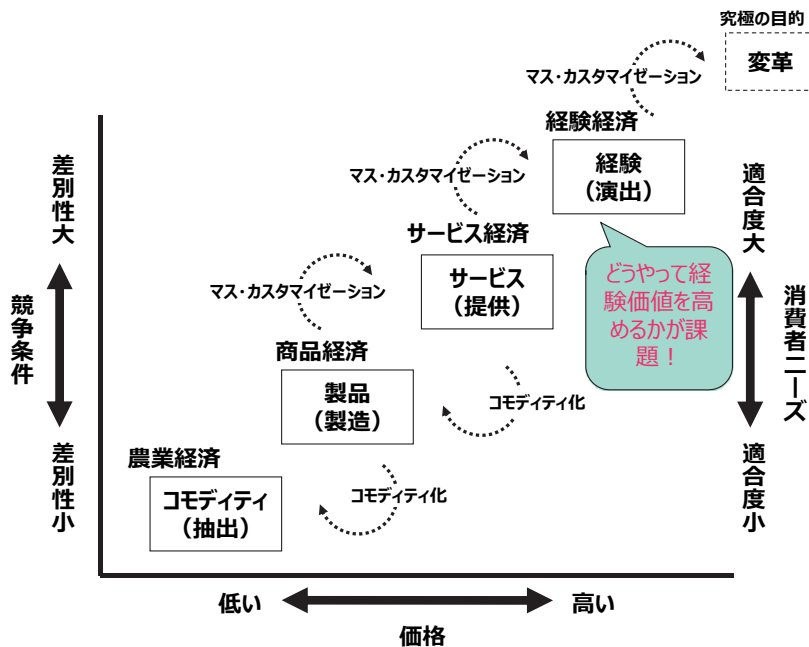
（1）規模の拡大とマイクロミル化

イノベーションの中心となるのは、マイクロミルの進化だと言われている。マイクロミルとは本質的に独自の処理設備を備えた農場であり、リベンス農園は、コーヒーチェリーを大規模なミルに送るのではなく、自前での処理を行い、一次処理と乾燥のすべての段階をコントロー

13) FRESH CUP, November 2018, pp.38-41.

ルしている。そして近隣の小さなコーヒー農園からもコーヒーチェリーを集め、処理を行っている¹⁴⁾。このように規模の小さな農園をまとめ、規模を拡大し、自前の処理を行うことにより、1次産業から2次産業の取り込みを行っている点がイノベーションの大きな要素として挙げられる。

ここで図4を見られたい。この図は 経験価値経済の説明である¹⁵⁾。農業経済で単にコーヒー豆を生産して販売しても、安価にしかならないが、商品経済段階でコーヒー豆を処理し、袋に詰めてブランド化すると差別化がしやすくなり、農業経済段階よりも高い価格で売ることができ、これを店で販売するサービス経済段階になるとさらに付加価値が付き、より高く売れることになる。そしてこれがスターバックスのように顧客のより良い体験を生み出すことができれば、さらに差別化が進み、より高い販売が可能になることを示している。リベンス農園では農業経済から商品経済の段階に進んだことになる。これ以上段階を短期的に上げることはリベンス農園には、おそらく無理であり、担い手は代わることになろう。ただ現状のままで経験価値を上げることは、コーヒーツーリズム等を通じて可能であろう。



出典：Pine, B.J. & Gilmore, J.H. (1999). The Experience Economy, Boston, MA: Harvard Business School Press.

(パイン, B. J., ギルモア, J. H. 岡本慶一, 小高尚子 (訳) (2005). 『[新訳] 経験経済— 脱コモディティ化のマーケティング戦略』ダイヤモンド社, p123) を一部改変

図4 経験価値の進展

14) <https://www.coffeereview.com/costa-rica-2016-innovation-success-changing-market/>

15) Pine, B.J. & Gilmore, J.H. (1999). The Experience Economy, Boston, MA: Harvard Business School Press. (パイン, B. J., ギルモア, J. H. 岡本慶一, 小高尚子 (訳) (2005). 『[新訳] 経験経済— 脱コモディティ化のマーケティング戦略』ダイヤモンド社, p123)

ところで、ゼロからマイクロミルを構築すると、農家は50,000ドル以上の費用がかかる可能性があり、コスタリカの多くの農園にとって費用のかかる投資だが、マイクロミル化されたコーヒー農園が獲得できるプレミアム価格は、1ポンド(約453g)あたり0.40ドルと高い。コスタリカの銀行は現在、この新しいビジネスモデルをサポートするために積極的に農園に貸し付けを行っている¹⁶⁾。

<http://www.coffee-colors.com/sakurako.html> にもこの説明と類似しているが次の様な説明がある¹⁷⁾。参考に記しておこう。

『コスタリカはこれまで、コーヒー生産者は効率重視の大規模農園などに「コーヒーチェリー」を売り、農協などは集めたチェリーを自社の巨大な工場で加工処理をします。このとき、チェリーの質や細かい標高の違いによる品質の違いはあまり考慮されません。標高の高い農園や在来品種を生産する農家・農園などは、せっかくのポテンシャルがまったく活かされず、経営が危ぶまれる状況に置かれていました。そんな状況から生産者自身(家族や親族、グループ)で、ごく小さな工場を作り、栽培から水洗処理、乾燥までを一貫管理し、個性のある素晴らしい高品質なコーヒーを、少量ながらも生産し、自身のコーヒーに付加価値をつけるという動きが見られるようになりました。革新的な方法による生産処理工程、ていねいな天日乾燥、適切適時な収穫、情熱と誇り、地域の中での良質生産区の再発見。マイクロミル革命は、再び家族の絆と愛にささえられた営みに取り戻すモノづくりの原点回帰です。』

(2) ブラックハニーというコーヒーチェリー処理方法の差別的優位性の確立

3.2で述べたようにコーヒーチェリーの処理プロセスでハニープロセスという方法がある。収穫した完熟コーヒーチェリーの果肉を除去した後、コーヒーの豆の周りに付いたミュシレージと呼ばれる粘液質を残した状態でゆっくりと発酵・乾燥させることで、完熟実のミュシレージの甘味が豆に移り、通常のウォッシュドコーヒーでは得られにくいハチミツを思わせる独特の香りやボディを持つ複雑な香味のコーヒー豆に仕上がる。中でもリベンス農園は、ブラックハニー製法を採用し、独自の差別的優位性を持つコーヒー豆に仕上げている。

(3) COE への参加と入賞によるブランドの確立

3.1で述べたようにリベンス農園は、COEにおいて、何度かトライし、2015年には入賞し、2019年には5位と20位入賞を獲得している。2016年にはブルーボトルコーヒーの注目を得て、2019年後には世界から注目を集め得る状態となった。このことにより、マーケティングにおいても売り込み型であるプッシュ型からプッシュしなくても顧客がやってくるプル型に変化した。

16) Pine, B.J. & Gilmore, J.H. (1999). The Experience Economy, Boston, MA: Harvard Business School Press. (パイン, B. J., ギルモア, J. H. 岡本慶一, 小高尚子 (訳) (2005). 『[新訳] 経験経済— 脱コモディティ化のマーケティング戦略』ダイヤモンド社, p123)

17) <http://www.coffee-colors.com/sakurako.html>
この web サイトには、地域の小規模焙煎家(ローカル・マイクロロースター)の重要性も指摘している。ここには『消費地にもマイクロロースターと呼ばれる人たちによって、コーヒー生産地におけるマイクロミル革命と同様の動きが見られるようになりました。』とあり、彼らの技術もこの地域のテロワール化の重要な役割を果たしている可能性がある。

(4) テロワール化¹⁸⁾

「テロワール」はワイン用ブドウに関連する用語であるが、標高、土壌タイプ、天候など栽培環境に基づいてコーヒーを特徴付けることを勧めているため、コーヒーの木にも当てはまるといわれている。酸味、フレーバー、カップ全体の特性に影響を与えるその他の重要な要素が存在する。リベンス農園のあるブルンカ地区では、差別化できた優秀な豆を持っていたため、ICAFFE（コスタリカコーヒーインスティテュート）はコスタリカ・コーヒーの販売促進を行うために1932年に設立された公共の非政府機関によって特定された8つの主要な成長地域を広報している。セントラルバレー、トレスリオス、トゥリアルバ、グアナカステ、タラス、オロシ、ウェスト谷、そしてリベンス農園があるブルンカがそれにあたる。ブルンカはテロワール化がなされている。

(5) 各国の Cupping 派遣者の受け入れと関係性維持

収穫したコーヒー豆の処理等を通じて、農園は輸出先の国々のディストリビューターと直接的な関係を築き、ディストリビューターの関心に合わせて処理の選工夫を行う。3.3で述べたように、長期的な強い協力関係を築き上げることで、カスタムブレンド等、相互の工夫でよりコーヒーの品質を高めようとしている。

5. 結びとして ～リベンス農園と地域創生～

リベンス農園は、地域の農園と共に底上げを目指している。それぞれの農園ごとでは図4で示したように農業経済の段階に留まり、コーヒー豆単価も低く抑えられていたが、図5で見られるように、地域農園を束ね、規模を拡大し、新たな投資を行い、マイクロミル化すること、およびハニープロセスにより、豆の差別化を実現し、COE等で入賞することを通じて、有名ブランド化および地域のテロワール化を実現し、単価の向上を可能にした。海外のディストリビューターとも直接に取引を行い、地域ぐるみの収入向上を実現している。

具体的には、地域の農園からコーヒーチェリーを通常より15%くらい高く引き取っている。このことが取引を長続きさせ、地域全体で潤おうことで、サステイナブルな好循環を生み出すことができ、地域創生に貢献できる仕組みとなっている。

またリベンス農園には隣国のニカラガ・パナマから季節労働者が50人程度来る。彼らは、本国では日に8時間労働で4ドルしか稼げないが、リベンス農園では20ドル稼ぐことができる。このコーヒー豆単価の上昇が、サステイナブルな労働者確保の仕組みにもなっている。

将来的にリベンス農園は、このサステイナブルな好循環により、ますます拡大を続けるだろうと思われる。その先には、経験価値経済の段階を登っていく可能性も十分にあると思われる。

18) <https://www.coffeereview.com/costa-rica-2016-innovation-success-changing-market/>

小規模コーヒーファームのイノベティブな成長戦略と地域創生
 ～コスタリカの小規模コーヒーファーム（Micro Mill）、リベンス農園の調査から～（上田）

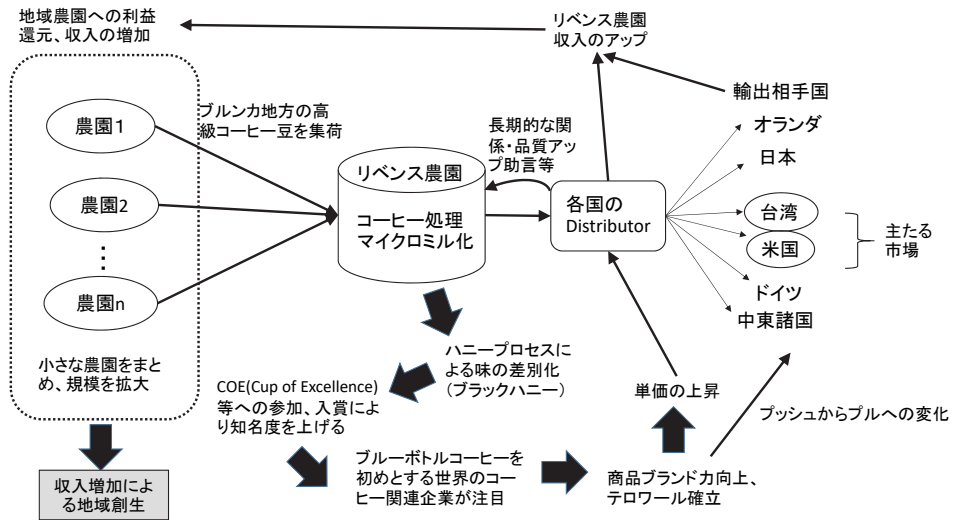


図5 リベンス農園のイノベーションと地域創生

【謝意】本研究は科研費基盤研究B（19H01540）（代表：上田隆穂）によるものである。またリベンス農園を紹介して頂いた田中桜子氏，そして案内して頂いた，桜子氏の夫であるレオン・キロス氏，親切にインタビューに応じて頂き，農園を案内して頂いたリカルド・アンドレス・ウレナ・ロハス氏，写真をご提供頂いたリカルド氏の弟のエステバン・ウレナ・ロハス氏，そして暖かくもてなして頂いたウレナ・ロハス一家の皆さんにも感謝申し上げたい。加えて偶然であったが，インタビューに応じてくれた Linking Coffee の Iizzy Huang 氏にも感謝申し上げたい。

