

こんなところがい！

おすすめポイント

- 栽培から収穫までほぼ手作業で行う100%ホームメイドの無農薬コーヒー
- 20年以上放置され、ジャングル化した農園で生き残ったコーヒーの希少な子孫
- 赤道～南・北緯25度で栽培されるコーヒーを、北限の北緯27度で栽培



コーヒー栽培は、種まき～苗の育成に3年。植付～最初の収穫に2年かかる。コーヒーチェリーは赤い品種が多いが、なかには黄色に色づく樹も

Nose's Farm Garden

☎04998-2-3485

【所在地】東京都小笠原村父島長谷

【HP】<http://www.ne.jp/asahi/bonin/island/>



編集部  
さとみんがゆく!!  
今号のこだわり  
産品



小笠原父島で  
30年もの時を経て甦った  
ジャパニーズコーヒー  
東京都小笠原村父島

コーヒー(焙煎豆) 50g1050円。生豆、脱殻前のパーチメント豆、コーヒーチェリーも販売(各50g1050円)。すべて送料別

## 小笠原産 無農薬コーヒー

年間200kg収穫。  
父娘で作る希少なコーヒー

日本のコーヒー栽培は、明治11年頃に小笠原で始まります。しかし、試験栽培の域を出ないまま競争が始まり、農園は荒れ果ててしまいました。そんな小笠原で、生き残ったコーヒーの木を大切に守り、今や1300本ものコーヒーを栽培している農園があります。

野瀬ファームガーデンは、戦争の激化により父島を離れた野瀬昭雄さんが、約30年後、家族を残して単身父島に渡り、開拓し直した農園。今は、娘の野瀬もとみさんが一緒に農園を守っています。昭雄さんがコーヒーの木を発見したのは、父娘で農園の運営に尽くしてきたある日のこと。農園の片隅にあったその木は、高さ50cmに満たない実生の苗でした。その後最初の実を採取し、慎重に育苗が進められ、少しずつコーヒーの木は増えていったそうです。

春先に花開いた白く可憐なコーヒーの花は、結実して7カ月かけて大きくなり、赤く色づいてコーヒーチェリーと呼ばれる実になります。台風の通り道となる小笠原で、ようやく収穫のときを迎えた実は、ひと粒ひと粒熟度を確認しながら手で摘み取られ、さら



小笠原諸島

作業で豆から果肉が剥かれます。果実2kgを30分摘み取り、30分かけて果肉を剥くと、ようやくコーヒー豆200gに相当する収穫量となるのです。手間隙かけて取り出した豆は、約1カ月間天日にさらし、手作業で殻を割ってようやく生豆が出来上がります。

野瀬ファームガーデンのコーヒーは、酸味のない爽やかな苦みとコク、すっきりとした後味が特徴。日本のコーヒーらしい上品な味わいです。戦後、一旦はジャングルに帰した農園は、野瀬父娘の尽力で、コーヒー豆のほか、マンゴーなども栽培する豊かな園となりました。それでも、離れ離れだった家族の日々を含め、戦前のもを取り戻すために犠牲にしたものは大きい、ととみさんは言います。コーヒーの味を褒めてもらうことはもちろん、何より農園を訪れた人が「よくここまでにした」と感動してくれる時が、とみさんにとって最も嬉しい時間だそうです。

こだわり産品とは…地元の食材、食文化、技術を活かした美味しく体にいいものをセレクト。編集部員さとみんは、栄養士、フードコーディネーター、調味料マイスターの資格を持ち、地域産品の発掘・PR活動をしています