キーコーヒー

# 「トアルコ トラジャ」が柱 省資源化や地方振興にも取り組む

▲キーコーヒーの柴田裕社長

キーコーヒーのサステナブル経営の柱は、旗艦のコーヒーブランド「トアルコ トラジャ」の生産地であるインドネシア・スラウェシ島の秘境・トラジャの山岳地帯にある。

同社はここに、現地法人トアルコ・ジャヤ社を1976年に設立し、広大な面積を持つパダマラン農園を直営しているほか、周辺の協力生産農家や仲買人からコーヒー豆を買い付けている。

トラジャでは、トアルコ・ジャヤ社が協力生産農家と信頼関係を構築している。

出張集買所を設けてコーヒー豆を買い付けているほか、栽培講習会を実施し生産効率の向上に取り組んでいる。「生産者を育成し、我々も生産者から教えを受けたりする持ちつ持たれつの関係にある」と柴田裕社長は語る。

コーヒーの持続的な生産には、協力生産農家の生活向上と地球温暖化への対策がある。

生活向上には、優秀な協力生産農家を讃えてコーヒー豆の品質アップを促進する「キーコーヒーアワード」を創設。

多くの農家では、手作業でコーヒーチェリーの脱肉やパーチメントの水洗が行われている中、アワード受賞者にはパルパー（脱肉機）などを贈呈。生産意欲向上への強い動機づけになっているほか「受賞式では各地から生産者が集まり我々との情報交換やコミュニケーションの機会にもなっている」。

地球温暖化などの気候変動への対応としては、国際的な研究機関ワールド・コーヒー・リサーチ（WCR）と16年4月に協業を開始し直営パダマラン農園の一角を実験圃場として提供している。

実験圃場ではインターナショナル・マルチロケーション・バラエティ・トライアル（IMLVT：国際品種栽培試験）を実施し、世界各地の品種の中から気候変動に耐えベストパフォーマンスを発揮する品種を発掘している。

持続可能な社会への貢献として省資源化や地方新興にも取り組む。

省資源化では、一部商品の包材を環境配慮型に変更して$CO_2$排出量の削減を図っている。

製造過程で出される“廃コーヒー”とコーヒーの生豆を入れる麻袋は、それぞれ動物園や観光農園などに提供し、家畜の寝床、雑草を抑制する根巻きとして利用。

焙煎、粉砕工程で発生するシルバースキン（生豆の外側についている薄皮）も堆肥づくりや同社の名刺・封筒などに再利用している。

パダマラン農園でも、脱肉したコーヒーチェリーを水牛の糞などと混ぜ合わせて肥料としている。

地方振興では、地域住民のコミュニケーションの場として、業務用事業として提案している様々な業種・立地条件に出店可能なパッケージカフェ「KEY’S CAFÉ（キーズカフェ）」を拡大していく。

コーヒーの未来と持続可能な社会の実現への貢献活動として、創業100年を迎えた20年8月24日に「キーコーヒー クレルージュ基金」を設立。キーコーヒーグループの役員・従業員の募金やチャリティ活動からの募金を通じて、コーヒー生産国の社会福祉、自然環境の保全、災害救済のための支援のほか日本国内における災害救済についても機動的な支援を行っている。