

製品の販売数に応じてコーヒー生産国エルサルバドルの生産者への寄付を実施

～“生産者と共に”コーヒーを未来へ紡ぐ～

井崎珈琲有限公司(本社:福岡県福岡市博多区、代表取締役社長 井崎 康英、以下 井崎珈琲 商号:ハニー珈琲)は、コーヒー生産国エルサルバドルにおけるコーヒー産業を未来へ残すプログラム「Growing Together」※1を通じて仕入れたコーヒー豆を使用したハニー珈琲製品/ドリンクの販売数に応じて、エルサルバドルのコーヒー生産者の生産活動をはじめ、生活、教育、医療、環境など多岐にわたり役立てられる寄付の取り組みを2024年12月1日(日)よりハニー珈琲直営店舗、オンラインショップにて開始しました。



■エルサルバドルのコーヒー生産者へ売上金額の約5%の寄付を実施

世界中で愛されているコーヒーですが、生産地ではコーヒーの2050年問題(コーヒー豆のアラビカ種の栽培地が現在の50%にまで減少する一方で、需要は増加し供給が不足する懸念)をはじめとする多くの課題を抱えています。その背景には、気候変動や病害虫などによる不安定なコーヒー生産状況に加え、先物取引の価格変動によって生産コストが回収できず、経済的に困窮に陥ってしまうというものがあります。近年の後継者不足もあり、生産者が減少しています。こうした課題はエルサルバドルも同様であり、生産コストを回収できないコーヒー生産者も多く存在し、かつてエルサルバドルのGDPの20%ほどを占めたコーヒー産業がいまや一桁に落ち込み、将来的にコーヒーの生産が危ぶまれる状況になっています。



2024年12月1日  
井崎珈琲有限公司

そうした危機意識から、生産者の一人であるエミリオ氏が立ち上げた Growing Together というプログラムは、特にコーヒー生産に関する設備、知識をあまり持ち合わせていない中小生産者をサポートするための取り組みで、何世代にもわたって続いてきたエルサルバドルのコーヒー産業を後世にも残していきたいという強い想いがあります。エミリオ氏とかねてより交友のあった井崎珈琲/ハニー珈琲として、そうした取り組みに共感し、Growing Together を通じてコーヒー豆を仕入れ、その販売に応じた寄付を継続的に実施することを決定しました。

#### ■※1 Growing Together とは

エルサルバドルのコーヒー生産者であるエミリオ氏の会社「Odyssey Coffees」が始めた持続可能なコーヒー生産に向けた取り組み。特にコーヒー生産に課題を抱える中小規模のコーヒー生産者を中心に、環境・コミュニティ・持続的可能性の3つを柱とした様々な取り組みを通じて、コーヒー産業を未来へ残すことを目指しています。

具体的な取り組みとして、Growing Together ではコーヒー生産者が栽培を始めてから実際に市場へ出荷するまでに、必要なサポートプログラムが組まれています。通常は先物取引によって価格が決まりますが、スペシャルティコーヒーでは品質によって販売価格が決定するので、コーヒー豆の品質が高くなれば、それに応じて取引価格も高くなるため、生産者にとって品質向上は重要なテーマの一つです。エミリオ氏は、中小生産者に向けて、コーヒー栽培の管理方法、コーヒーの木の剪定、病害虫への対策、土壌処理や土地の施肥、選別収穫など様々な技術支援を、ワークショップを通じて提供し、農園での実践もサポートしています。

また、コーヒーは農作物のひとつで、豊かな自然と環境の維持が Growing Together において最優先事項になっています。天然の資源を大切に扱うことで、森林や生物の多様性の保護などを尊重していることを示すレインフォレストアライアンスを農園生産者へ認証しています。また、絶滅危惧種が多数生息している私有自然保護区において天然水の湧き水を使用した水汲み施設を設け、250世帯、2,000人もの人々が飲み水へアクセスができるようになった事例もあります。

コーヒー生産者のみならず、その家族、関わる地域社会やコミュニティにおいても継続的にコーヒーが生産できる環境づくりに注力しています。国の保健省と連携した健康診断の実施をはじめ、地域の学校の生徒や先生たち向けの眼科検診や必要な眼鏡の提供、学校への本の寄贈など、様々な観点からコーヒー生産者を取り巻くすべての人々と手を携えながら持続可能性を模索しています。

結果として、コーヒー豆の品質を示すスコア(カップpingと呼ばれる官能検査によりコーヒーの持つ味わいを数値で評価します)は改善を続け、収穫量も年々増加傾向となるなど、コーヒー生産者の安定した経済面でも着実に成果を残しています。

Growing Together LP: [https://www.honeycoffee.com/growing\\_together](https://www.honeycoffee.com/growing_together)

#### ■エルサルバドルのコーヒー生産者エミリオ氏のコメント

このプログラムは、エルサルバドルのコーヒー生産地域、環境に対する私たちのコミットメントを反映しています。Growing Together は、従業員とその家族から始まり、私たちの農園周辺の地域社会、そして私たちに美しいコーヒーを提供してくれる中小生産者へと広がっていきます。

このプログラムは、3つの主要トピックに焦点を当てています。従業員、地域社会、農園、パートナーのための経済的、環境的、社会的持続可能性です。

まず初めに、このプログラムを支援して下さるすべてのお客様に感謝申し上げます。過去40年間のエルサルバドルのコーヒー生産を見れば、この産業を存続させることがいかに困難であるかがお分かりになるかと存じます。このプログラムの支援が、サンタアナ、ソンソナテ、アワチャパンなどのエルサルバドルの各地域でのコーヒー生産の継続的な成長の機会につながると信じています。



写真中央:エミリオ氏/右:井崎珈琲会長 井崎克英/左:井崎珈琲代表取締役 井崎康英

#### ■井崎珈琲有限会社代表井崎のコメント

今まで世界中のコーヒー生産国へ訪問してきました。中米ではコロナ以降、より良い労働機会や賃金を求めて、他地域へ流出する人々も多く、今回ご紹介する中米のエルサルバドルでもコーヒー豆収穫労働者や後継者不足の問題が浮き彫りとなっています。現地では今まで見かけなかった「収穫労働者募集」という看板を多く見るようになりました。実際に、今までお付き合いのある生産者の方でも収穫労働者が集まらないことで継続的な生産が叶わず、やむなくやめてしまった人もいます。また、後継者に「こんな思いはさせたくないから継がせたくない」というコーヒー農園生産者も多く見えました。

素晴らしいコーヒーを継続的に栽培し続ける生産者がいたからこそ、今の私たちがいます。このままではエルサルバドルのコーヒー産業自体が無くなってしまおうという危機感。またダイレクトトレードという、商社を通さずに直接生産者から買い付けを行っている私たちの使命もあり、このプログラムを作ったエミリオ氏と共にエルサルバドルのコーヒーの未来を作ろうという想いと強くしました。それこそが、私たちが Growing Together を取り扱う意義として感じています。

私自身もスペシャルティコーヒーの第二世代であり、後継者の一人として、この問題に少しでも力になれたらという思いでこのプログラムをご紹介させて頂ければと存じます。

■ Growing Together による取り組みのご紹介



・技術支援のワークショップの様子 ・75ヘクタールにおよぶ私有自然保護区と天然の湧き水



・国の保健省と連携した健康診断の実施



・地域の学校の生徒や先生たち向けの眼科検診実施や眼鏡の提供



・学校への本の寄贈



2024年12月1日  
井崎珈琲有限公司

■対象製品詳細

- ・商品名「Growing Together 豆 100g」
- ・価格 1,512 円(税込)



- ・商品名「Growing Together コーヒーバッグ 1 枚」
- ・価格 270 円(税込)



- ・商品名名「Growing Together コーヒーバッグ 5 枚」
- ・価格 1,404 円(税込)



- ・商品名名「Growing Together ドリンク ホット/アイス」
- ・価格 ホット 700 円(税込)～※店舗により異なります  
アイス 800 円(税込)～※店舗により異なります





2024年12月1日  
井崎珈琲有限公司

## 補足資料

### ■井崎珈琲有限公司/ハニー珈琲

ハニー珈琲ブランドとして、2001年に初めて福岡・博多にスペシャルティコーヒーを紹介したコーヒー豆専門店です。心を満たす一杯のコーヒーをお客様へお届けしたいという想いを胸に、コーヒー豆の買付からお客様への販売に至るまで、全てのプロセスを自社で手掛けることで品質管理を徹底し、日々さらなる改善に向けて探求を続けています。良質なコーヒーをお客様へお届けするために、ハニー珈琲として何よりも大切にしていることは、コーヒー生産者との関係づくりです。生産者と「共に良いコーヒーを作る」という情熱を共有し、毎年お互いに改善策を出し合いながら、継続して直接買付をすることを目指しています。そうすることで、生産者が継続的にコーヒーを作ることが出来るので、良質なコーヒー豆をお客様へお届けできることにもつながると信じています。

井崎珈琲有限公司/ハニー珈琲公式 HP：<https://www.honeycoffee.com/>

### ■スペシャルティコーヒー

日本スペシャルティコーヒー協会 SCAJ において「消費者(コーヒーを飲む人)の手に持つカップの中のコーヒーの液体の風味が素晴らしい美味しさであり、消費者が美味しいと評価して満足するコーヒー」と定義されています。

スペシャルティコーヒーという表現は1970年代のアメリカで登場したといわれています。コーヒーは世界中で多くの人に愛され、アメリカを始めとする多くの国で大量消費される時代が続いていましたが、消費者にリーズナブルなコーヒーを提供することが優先され、コーヒーの低価格化が加速し、その結果、生産者にわたる賃金が低下したことで担い手が減り、人手をかけられないことから品質が悪化するという悪循環が発生。こうした背景から、コーヒー生産者・農園を守り、高品質なコーヒー豆の生産ができる環境を整え、一般的なコーヒーの先物取引とは異なり、品質に応じて値付けされる直接取引(ダイレクトトレード)を前提としたスペシャルティコーヒーという概念が生まれました。品質の追求がなされることでコーヒーを楽しむ消費者のメリットにつながり、また、生産者側としても高品質なコーヒー豆は高い価格で取引されることで経済的にも継続してコーヒー生産に取り組めるようになるため、コーヒー産業の持続可能性における一つの重要な概念となっています。



2024年12月1日  
井崎珈琲有限公司

### ■コーヒーバッグ

九州においては井崎珈琲/ハニー珈琲が初めて紹介したコーヒー製品の一つのスタイル。コーヒー豆を挽いた粉末をティーバッグ形状の不織布で包んだ1杯の個包装タイプで、お湯に浸すだけで抽出できるため、特別な抽出器具や知識を持ち合わせていなくても、どなたでも味の再現性の高いコーヒーを淹れてお楽しみいただけます。井崎珈琲/ハニー珈琲としては、スペシャルティコーヒー6種のフレーバー（エチオピア、ホンジュラス、ブラジル、ケニア、スペシャルブレンド、ジェノバブレンド）を常時販売。今回、Growing Togetherの豆を使用したコーヒーバッグも加わり、全7種のラインナップになります。



<問い合わせ窓口>

井崎珈琲有限公司

TEL : 092-292-7668 (定休日: 火曜)

Mail : [kiyokawa@honeycoffee.com](mailto:kiyokawa@honeycoffee.com)