

コーヒー果皮使った「カスカラティー」



「気候変動アクション大賞」を受賞した武田准教授と学生団体のメンバーら＝いずれも静岡文化芸大で



大学内の売店に並ぶ「カスカラティー」

うまい取り組み大臣賞

廃棄されるコーヒーの果肉や皮でつくるお茶「カスカラティー」の商品開発に成功した静岡文化芸術大（浜松市中央区）の学生団体「りとるあーす」が、本年度の「気候変動アクション環境大臣表彰」で、部門別の最高賞「気候変動アクション大賞」を受賞した。抗酸化作用など素材本来の価値を引き出し、環境負荷を軽減しながら農家の副収入につなげる。植物の「かす」から生まれたアップサイクル（創造的再利用）商品が大きな実を結んだ。（久下聡美）

環境や貧困問題を研究する国際文化学科の武田淳准教授（42）と学生は、近年の高温による気候変動とコーヒー栽培の影響を調査。2050年には世界の適作地域が半減するとの予測を入手した。武田准教授は「収量が減れば収入増加は見込めない」と、廃棄されていた果肉や果皮を利用し、新たな収入源とする茶の生産に着目。中米コスタリカのコーヒー生産組合と協力し、20年に学生約20人と「カスカラ」を生み出せるプロジェクトを始動させた。コロナ禍で現地には渡航できず、取り寄せた乾燥果実で商品化を試行錯誤。園田製茶（浜松市中央区）から助言を受け、ほうじ茶の製法で実を適度に焙煎すると、雑味や苦味がなく甘みいっぱいのお茶が完成した。これまでに約2千点を販売。収益で現地に植林し、農家の副収入確保にもつながっている。2日に表彰を受けた4年の川名春野さん

環境に優しく農家も增收 文化芸大グループ受賞

（23）は「世界と日本の文化を融合させ、学びを生かした商品開発が認められてうれしい」と笑顔。国内のコーヒー問題を調査する3年の林菜緒さん（21）も「純粹においしいと言ってくれる方が多く、カスカラの商品が一般的になってほしい」と願う。武田准教授は「気候変動で生産者の収入が減るのは、どの国でも起こり得る。廃棄物から新たな価値を生み出せる例として、多くの方に知ってほしい」と話す。来春、研究実績の書籍化を予定している。同大は18年にアジア初のフェアトレード大学に認定され、学生団体を中心に、輸入や加工、パッケージデザインを手掛けさまざまな商品を生み出している。「カスカラティー」は大学内の売店や、静岡市葵区駿府町の「テラボム」と同店ホームページ内、藤枝市の「ア・テ・スエ！」で購入できる。