

コーヒーの「カス」をお茶に

かわな はるの
川名 春野さん(23)

静岡文化芸術大(浜松市中央区)の学生グループの一員として、廃棄されるコーヒーの果肉や果皮を焙煎した「カスカラティー」の商品化に成功。2024年度の気候変動アクション環境大臣表彰の部門別最高賞「気候変動アクション大賞」を受けた。

スペイン語で乾燥果皮・果肉を意味する「カスカラ」は、コーヒー豆生産の過程ではゴミになる。世界の環境・貧困問題を研究する



この人

武田淳准教授(42)の下、温暖化などで適作地域が25年後に半減する実情や茶の材料として利用する中米の食文化を学んだ。「生産者の副収入や植林につなげよう」と始動した「カスから生まれるプロジェクト」で、試作・改良や販売促進のデザインに携わった。

浜松の製茶店の助言で、カスカラを中華鍋で焙煎。いり具合で変わる香りや風味を調べ、おいしさを追求した。試飲会を経てコク深いコーヒー由来の茶が完成。「世界と日本の製茶文化を融合したプロジェクト」。おいしく気候変動対策に関わることができると知ってほしい」と願う。4月からは社会人。「課題を深く学び、解決につなげられる視座の高いデザイナーになりたい」(久下聡美)