



農村発の コーラシロップ が人気

地元でとれた材料を生かし、瓶詰めにして売る
コーラシロップが盛り上がっている。
炭酸水で割ればご当地クラフトコーラの出来上がり!

みんな
コーラが好き

耕作放棄地を スパイス畑に

山田健太郎 (島根県雲南市・出雲 SPICE LAB.)

大阪の市街地で生まれ育ち、大学進学とともに上京しました。2018年7月に東京から島根県雲南市へ移住し、今は耕作放棄地で育てたスパイスを原料にクラフトコーラをつくっています。

食べ物をつくるよろこび

大学を卒業してサラリーマンをしていた頃。このままずっと東京で働いていいのかわからない、漠然とした悩みを抱えていました。自分の好きなことを仕事にしたいという思いはあったのですが、なかなか一歩を踏み出すことができず、何よりそれではお金を稼げないと思いついていました。

なぜこんなにお金に縛られているのか？ 至った結論は、自分で食べ物をつくることのできないから。だから、まずは自分で食べ物をつくってみようと、千葉の貸し農園で週末農業をやってみました。虫にやられたりもしましたが、野菜が育つことが何よりも楽しく、どんどん農業にのめり込んでいきました。

これをきっかけに農業に関わる道を探し始め、友人が雲南市で農



レシピ開発の様子

業関連の会社を営んでいた縁で移住を決めました。

スパイスを育ててみよう

移住後は起業型の地域おこし協力隊員として活動を始めました。

農業に関わりたいう思いはあったものの、事業は白紙だったため、地域の農家にお邪魔させていただくことからスタートしました。

いろんな農家にお世話になるうちに、彼らの思いを大切にしながら、外から来た自分だからこそできる農業がしたいという思いが芽生えてきました。そこで目をつけたのが、スパイスです。

大学生の時から旅が好きで50カ国以上を訪ねた私は、行く先々で出会う様々なスパイスに心惹かれていました。そしてここ雲南でもシウガやトウガラシといった和製スパイスが盛んに栽培されています。それを知った時、地域と自分がスパイスでつながる感覚がありました。

担い手がどんどん減り、耕作放棄地が増える。雲南も例外ではありません。今の自分にはこの課題を解決する力はないけれど、この

先もこうした現状と向き合いたい。そんな思いから、スパイスを育てる場所は耕作放棄地にしました。

スパイスドリリンクより「コーラ」

農業と並行して、スパイスを活用した商品開発を始めたのは19年の春です。旅の記憶を頼りに独自のブランドをつくったスパイスドリリンクを、ファーマーズマーケットで試験販売しましたが、まったく売れませんでした。「どんな味なの?」とお客さんに聞かれるのですが、

うまく説明できない。スパイスの特徴を伝えるのが精一杯で、早くも壁にぶち当たりました。そんな時、東京でクラフトコーラが話題になりつつあることを知り、なるほど!と感心しました。誰もが一度は飲んだことがあるコーラ。だからこそ、味が想像できる。そこから売れなかつたドリンクに「コーラ」という冠をつけてみたら、それが手づくりだという珍しさも加わって、お客さんの反応がよく、手にとっていただけ



筆者(31歳、左)と営業広報担当の中野弘也さん(29歳)

ことが格段に増えました。この成り功体験から、コーラの商品化を決めました。

レシピ開発に1年

スパイスの配合や組み合わせは無限にあり、何がベストなのか、理科の実験のように試作を繰り返しました。スパイスの砕き方やそれを鍋に入れるタイミング、調合の順序、シロップに漬け込む時間などで香りや味が変わるのです。

初めは特定のスパイスの香りがハッキリとわかりやすいシロップをつくっていたのですが、開発が進むにつれ、数あるスパイスの香りのバランスで美味しさが感じられるものとの間で悩むようになり

*筆者は雲南市地域おこし協力隊の「起業型隊員」で、市に雇用されるのではなく、市長から委嘱されて起業を目指す。