

はじめに、そして最後に。

今回、3月18日から30日までの13日間、中米の産地訪問にわたしも同行させていただきました。

念願の産地訪問ということや初めての海外ということで、目に入るもの全てが新鮮で刺激的で、約2週間の渡航でしたが一瞬で過ぎ去った気がします。

たくさんの学びがありましたが、特に産地に行ってよかったと思えることを挙げるなら、

『農園主の人格が知れたこと』

『農園で働く労働者たちの大変さが少しでも知れたこと』

『ニカラグアやエルサルバドルに住む人々や街の様子が見れたこと』

『素晴らしいコーヒー豆に出会えたこと』

です。

今まで、オーナーの伊藤から産地の話を聞いたり、写真を見たりだったのが、実際に自分の目で確認でき、自分の手で農園を歩き、自分の手でコーヒーに触れ、『情報』から『経験』に変わった瞬間だったのがわたしの中ですごく大きかったです。



農園を歩いてみて第一に感じたのが「キツイ!」ということでした。

標高も高く、急な斜面で石や木の枝がごろごろ落ちていて、太陽の日差しも強く、ただ歩くだけで疲れました。

ここを労働者の方々は毎日作業をしながら歩き、重たい荷物を持って上ったり下ったりしていると思うと頭が上がりなくなります。

しかも農園は果てしなく思えるほどとても広いんです!

たった数十分歩いただけで息切れし、足がパンパンになってしまった自分がすごく情けなくなりました。

今回訪問した農園は子ども、とてもきれいに整備されながらも自然が保護されていました。



また、ひとつひとつの仕事が丁寧に行われていて、農園主の教育がきちんと行き届いているんだなと感じました。

中米のコーヒー農家を毎年訪問するようになって5年目になりました。

年々、農家さんたちとの信頼関係も強くなり、お互いの家族のことや将来のビジョンのことなども話せるようになってきました。

今回は初めてお店のスタッフの近藤祐加に同行してもらい、私からの間接的な情報ではなく、コーヒーの産地を実際に自分自身の経験として学んでもらいました。

初めての海外やコーヒー産地に様々なショックを受けながらも、それを正面から学び、自分の糧としていく姿に、連れて行って本当によかったと感じています。

帰国してからは、お客様への接客にも大きな変化が見られるようになりました。

このように自分以外の人間が産地に行けるようになったのも、普段から当店をご利用いただいているお客様のご協力あってのことです。

今回の渡航を更なる味の品質へと還元し、より質の高いサービスへと活かしていきたいと思っています。

日々、ますます成長できる環境が整っていくことに感謝をしながら、今回の近藤祐加のレポートを作成いたしました。

彼女の目から見た産地や作り手のことを感じていただけたら幸いです。

カリオモンズコーヒーロースター 代表 伊藤寛之



ニカラグアやエルサルバドルと日本を比べると、日本の方がはるかに暮らしやすいですが、そこに暮らしている人々を見ると、みんな良い顔をしていると感じました。

正直、最初は日本との生活の雰囲気が違いすぎてカルチャーショックを受けました。

でも向こうの人たちは、いつでも陽気に歌を口ずさみながら歩き、目が合うとニコッと笑顔を見せてくれたりと、とても明るく暮らしています。

どれだけ自分が当たり前の多すぎる生活に慣れてしまっていたのかを考えさせられる訪問でもありました。

コーヒーを扱う身である以上、自分が扱っているコーヒー豆が栽培されている国や農園へ行くことは、とても大事なことです。

経験が何よりも大切だと思います。経験しないとわからないことだらけです。

私たちに生活があるように、農園で働く人々にも家族がいて生活があります。

コーヒーの美味しい農園の農園主のみなさんに共通していると感じたのは、コーヒーに対する情熱はもちろんですが、家族や労働者たちをとても大事にされているところでした。

みなさんが命をかけて育てたコーヒーのボタンを最後に受け取るのは私たち消費国のコーヒー屋。

魅力を最大限に引き出し、お客様に満足いただけるよう、もっともっと自分自身が本気にならないといけません。

また必ず産地に行くので、今回は農園の方と真っ正面に向き合えるよう、恥ずかしい人間になりたいです。

今回は歩いて歩くのが精一杯な部分が多くありました。

次は周りをもっと観察しながら、今回以上のことを学びに行きます。



素晴らしい体験をさせてくれたお店のみんなや家族、そしてお客様に感謝をし、これからも頑張ります。

ありがとうございました!! 今年のコーヒーも期待大です♪

カリオモンズコーヒーロースター スタッフ 近藤祐加

ニカラグア・エルサルバドル コーヒー農園 訪問レポート

2015年3月18日～3月30日
著・近藤祐加



【今回訪問した農園】

エル・ポルベニール農園（セルジオ・ノエ・オルテツさん）

ラ・ベンディシオン農園（ルイス・アルベルトさん）

セロ・デル・シエロ農園（マウリシオ・ビルチェス・ウルビナさん）

ロ・プロメティード農園（ルイス・アルベルトさん）

ラ・エスペランサ農園（サラティエル・フェルフィーノさん）

サン・ホセ農園（エウドロ・ホセ・ギレンさん）

エル・ミラドール農園（フェルナンド・リマさん）



KARIOMONS
COFFEE ROASTER

カリオモンズコーヒーロースター

長崎県西彼杵郡時津町左底郷297-3

T・F 095-870-7447

www.kariomons.com



「ポルベニール」の日本語の意味『未来』が掲げられた農園入り口の看板。

→木についての説明をするセルジオさん。とても丁寧に説明してくれました。



→選別されるコーヒーの実。何度も選別作業があります。



→セルジオさんのオフィスで今年の仕上りをチェック。今年も素晴らしい出来です！



←農園内に建設中の生産処理場。建屋は建設中ですが、機械はすでに稼働していました。

→コーヒー豆の洗浄作業を体験。とても重く、腕がパンパンになりました。



→乾燥場を案内してくれるルイスさん。乾燥の方法も様々です。



→同じ農園内でも区画によって仕上がりには違いがあるので、必ずカップリングして品質を確認します。



『エル・ポルベニール農園』～El Porvenir～

私にとって初めての農園訪問はセルジオさんのエル・ポルベニール農園。ここでは研究熱心なセルジオさんならではのことをたくさん試されていました。

収穫が終わったコーヒーの木の下、だいたい幹から50cmほど離れたところに石灰を混ぜた肥料が撒かれていて、これはなぜかとセルジオさんに聞くと、収穫後の木はとてもストレスを感じているからリラックスさせるためと言っていました。

収穫するということは木にとってはダメージを受けてしまうことになります。自分の体の一部を取られる訳ですから。そうすると、次の収穫時にできた実に悪影響を及ぼしてしまうため、肥料をまき、木の健康状態を維持しているんだそうです。

生産処理場（収穫されたコーヒーの実から殻付きのコーヒー豆を取り出す処理を行う場所）にも案内していただきましたが、さすがセルジオさんと言わんばかりの徹底ぶりでした。

まず、収穫した実を水の中に入れ、沈む実と浮く実とに選別します。中身がしっかりと詰まった実は重く、水に沈みますので、その沈んだ実を今度はパルピング（コーヒーの果肉を剥がすこと）を行う機械に通します。完熟した実は簡単に果肉が剥がれるので、セルジオさんのパルピングの機械はとても弱い圧力に設定しており、その弱い圧力でも果肉が剥がれる状態の良い実と、剥がれない実とに分けられます。

実の果肉がとれた状態のことをパーチメントコーヒーと呼ぶんですが、そのパーチメントコーヒーを最初に選別したように水の中に入れ、ここでもまた比重選別を行っていました。

何回も何回も選別されているのを目にして、「ここまでやるんだ」と驚きです。もちろん全ての選別をクリアしたコーヒーだけがカリオモンズコーヒーに入荷されています。



農園主 『セルジオ・ノエ・オルテグ』さん

彼は陽気で明るく、一緒にいて楽しい方でした。奥様のケニアさんと付き合う前には、花をプレゼントしたいからと花屋に行き、一生懸命に花を選んだそうです。そういった可愛い一面もありますが、仕事面ではとても研究熱心で、農園ではいろいろなことを試されていました。「そこまでする？」という徹底ぶり、さすがのセルジオさんでした。コーヒーを乾燥させるための乾燥場を所有していて、そこには自宅兼オフィスがあります。

『ラ・ベンディシオン農園』～La Bendicion～

ルイスさんと一緒に新しく建設している生産処理場を見に行きましたが、見た瞬間、唖然となるような大きさの設備でした。思わず「大きい！」と声が出るほど、、、まだ完成ではなかったですが、機械を動かしてくれ、一通りの流れを見せてくれました。まず、底にいくつもの穴があいた鉄板の上に収穫されたコーヒーの実を流し、収穫時にとれてしまった枝や葉を取り除きます。第二の選別は水の中での比重選別。中身がしっかりと詰まった実は沈み、中身がスカスカな軽い実は浮きます。沈んだ実だけを次はパルピング（コーヒーの果肉を剥がすこと）を行う機械へと流し、そこでもまた、うまくパルピングされる実と果肉がとれずに出てくる実と選別します。

ルイスさんの生産処理場でもいくつもの選別作業があり、丁寧さを感じました。

労働者の方が行っていた、パルピングした後のパーチメントコーヒーを洗う作業を少し体験しましたが、とても重たく大変で、たった数分やっただけで腕がとてもきつかったです。本当に労働者の方々に頭が上がりません。また、コーヒーを乾燥させるための乾燥場にも行きましたが、様々な工夫がされていて見ていて楽しかったです。ルイスさんの所有している乾燥場は広く、たくさんの乾燥行程を見ることができました。

風通しを良くするためや作業効率を上げるため、腰の高さに組んだ枠にシートを敷き、乾燥をさせるアフリカンベッド。

従来のようにコンクリートの地面で乾燥を行うパティオ。

パティオはパティオでも、コンクリートではなく芝生を利用し、地面から伝わる熱を抑え、風通しを良くしたパティオ。

広い敷地を余すことなく使っていました。

乾燥場の中にルイスさんのオフィスがあり、そこで今年収穫されたコーヒーのカッピング（テイスティング）を行いました。今年のコーヒーも期待大です！



農園主 『ルイス・アルベルト』さん

彼はラ・ベンディシオン農園やロ・プロメティード農園以外にもいくつかの農園の持ち主で、コーヒーを乾燥させる乾燥場を所有しています。コーヒーに対する情熱がすごく、1つ1つのことに熱心で、負けず嫌いで、この人に一生ついていきたいと思わせるカッコいい人でした。また、労働者の方々に挨拶をしたり握手をしたりと、交流も積極的に行っていて、働く人たちを大切にされているんだなという印象を受けました。娘さん2人と息子さん1人がいらっしゃいますが、全員が美男美女でした！



←入り組んだ複雑な地形にそって広がるセロ・デル・シエロ農園。まるで楽園のようです。

→木にはたくさんコーヒーの実がついていました！



→完熟した実だけを選んで収穫していきます。熟練した収穫人はアビードも精度も抜群。



→自分が栽培したコーヒー豆を嬉しそうに淹れてくれるマウリシオさん。



『セロ・デル・シエロ農園』 ～ Cerro del Cielo ～

この農園を訪問して一番に感じたことは、とても気持ちのよい場所だということです。標高が高く空気が澄んでいて、太陽の日差しもしっかりと当たり、穏やかな雰囲気に包まれている農園でした。

体が左右に思い切り振られるほどのデコボコ道を車で通ったり、いくつもの川を横断したりと農園に着くまでも大変でしたが、農園内も急な斜面の道が入り組んでいて、歩き回るのがとてもきつかったです。ですが見たことのない植物や虫を見ることができ、あっという間の時間が過ぎていった感じがします。

セロ・デル・シエロ農園ではまだ収穫作業を行っていたので、ピッカー（収穫する人）の動きを見ることができました。木を傷つけずに完熟した実だけを選んで摘む技術は惚れ惚れするほど早かったです。

この日は一日、マウリシオさんの娘さんのヒメナちゃんと一緒に過ごすことができましたが、マウリシオさんとそっくりで、とても優しい子でした。手作りのミサンガをプレゼントすると、すぐに腕につけてくれ、本当に嬉しかったです。はやくまた会いたいな。

また、農園をまわる前とまわった後に食事を用意してくださり、嬉しいおもてなしまで受けました。今年日本から手挽きのミルを持参して、カリオモンズコーヒーで焙煎したセロ・デル・シエロ農園のコーヒーと一緒にプレゼントしました。すぐにその場で豆を挽き、マウリシオさん自身がコーヒーを淹れてくれ、みんなで楽しみました。

農園の中で飲むコーヒーの味は格別！マウリシオさんも美味しいと嬉しそうに言っていました。

農園内にある生産処理場は、セルジオさんやルイスさんのところに比べ小さく、一般的な設備でしたが、美味しいコーヒーができることには変わりありません。



農園主 『マウリシオ・ビルチェス・ウルビナヨ』 さん

彼はすごく努力家です。セロ・デル・シエロ農園は着くまでの道中が険しく、農園内も険しいのですが、その土地を1人で切り開き、今の農園を作り上げました。また、とても優しい方で、誰とでも平等に、という感じがします。わたしが作ったトルティーヤ（トウモロコシをすり潰して作る薄焼きのパン）をすぐ手にとり食べてくれて、「最高だよ！」と言ってくれました。実際は下手でしたが、常に笑顔でピュアで透明感があり、優しさが溢れているマウリシオさんだからこそ、あのコーヒーの味が出せるんだと思いました。



←セロ・デル・シエロ農園と同じエリアと思えないほど異なる雰囲気のロ・プロメティード農園。

→農園内はどこも急斜面。もう歩き方も覚えました。



→青々とした立派な葉をつけたコーヒーの木。健康状態もとても良さそうでした。



→一日の仕事を終え、トラックの荷台に乗って街へ帰る労働者たち。お疲れさまでした！



『ロ・プロメティード農園』 ～ Lo Prometido ～

ロ・プロメティード農園は、セロ・デル・シエロ農園と同じくモゾンテというエリアにあり、セロ・デル・シエロ農園からは車で15分ほどで到着しました。しかし、セロ・デル・シエロ農園とはまた雰囲気が変わり、すごく涼しい場所ですがちょっと湿度が高いような、そんな感じがしました。

昨年、セルジオさんのエル・ポルベニール農園のハバ種をお店で販売したのを覚えていらっしゃいますか？ロ・プロメティード農園でもハバ種が育てられており、木に付いていた実を一粒食べてみましたが、果汁がブワッと口の中に広がり、とてもジューシーで甘かったです。

まだまだ収穫量が少なく、今年はすでに買い手が決まっていたので、カリオモンズコーヒーで買い付けはできませんでしたが、わたしの中で成長が気になる豆の一つとなりました。

ルイスさんの生産処理場やロ・プロメティード農園をまわってみて思ったのが、働く労働者の方々が元気だということ。ルイスさんがどれだけ働く人のことを大切に考えているのが、ひしひしと伝わってきました。



→わたしの傘になるほどの大きな葉っぱ！まるでトトロの世界です。農園内に川が2本も流れていました。



→農園で仕事をしている労働者の方々と一緒に写真を撮ってもらいました。みなさん気さくで良い人たちでした。



農園主 『ルイス・アルベルトヨ』 さん

彼はラ・ベンディシオン農園やロ・プロメティード農園以外にもいくつかの農園の持ち主で、コーヒーを乾燥させる乾燥場を所有しています。コーヒーに対しての情熱がすごく、1つ1つのことに熱心で、負けず嫌いで、この人に一生ついていきたいと思わせるカッコいい人でした。また、労働者の方々に挨拶をしたり握手をしたりと、交流も積極的に行っていて、働く人たちを大切にされているんだという印象を受けました。娘さん2人と息子さん1人がいらっしゃいますが、全員が美男美女でした！



←サン・ホセ農園内で一番品質の良いコーヒーが収穫されるエリア。

→真剣に説明してくれるサラティエルさん。顔つきが職人そのものです！



→収穫したコーヒーの実の選別作業をお手伝い。笑われています。。



→エウドロさんと奥さん、サラティエルさんの奥さんと。みんなでランチに行った時のピクトグラム。



『ラ・エスペランサ農園』～La Esperanza～

『サン・ホセ農園』～San Jose～

この二つの農園は同じディピルトというエリアにあります。まずはラ・エスペランサ農園の中にあるサラティエルさんのご自宅に集合しました。そこにはなんと、サン・ホセ農園のエウドロさん、ラ・ベンディシオン農園やロ・プロメティード農園のルイスさん、セロ・デル・シエロ農園のマウリシオさん、カリオモンズコーヒーでお取引のある農園のオーナー4人が揃うという、なんとも豪華な場面を見ることができました。エウドロさん夫妻からのご好意でみんなにフルーツが振る舞われ、ここでもまた温かいおもてなしを受け、嬉しい限りでした。

そのあとに各農園を一気にまわったのですが、やはり一番気になるのがサビ病。サビ病というのはコーヒーの木がかかる病気の名前です。葉でカビが繁殖し、まるで錆のような山吹色の斑点ができるためサビ病と呼ばれるようになりました。

農園主 『サラティエル・フェルフィーノ』さん

少し怖い顔をされていますが、とても可愛い方でした。目が合うと恥ずかしそうに微笑んで、照れ屋さんな部分も感じました。また、奥様とも仲がよく、なんでもわかりあっている、そんな雰囲気をお知らせする夫婦です。彼が作り出すコーヒーは国際品評会でも評価が高く、ご自宅には、受賞した時の賞状がたくさん飾られています。



一度は小康状態となり、昨年の10月までは順調に育っていたコーヒーの木ですが、11月ごろからまたサビ病が出はじめたそうです。この病気の影響でラ・エスペランサ農園では前年の45%、サン・ホセ農園では55%の減作となる見通しで、このことについてその場にいた農園主の4人は熱く意見交換をおこなっていました。これからの経過がすごく気になるところです。

サン・ホセ農園を抜けると、摘み取ったコーヒーの実の選別作業をしている労働者の方々がいました。ものすごいスピードで完熟したものだけを選んでいく技術はさすがです。労働者の方のご好意でその作業を少しだけ体験させていただきましたが、量が多すぎて頭がこんがらがり、完熟した実を入れるカゴに未熟な実を入れたりと失敗ばかり。とても難しかったです。

農園主 『エウドロ・ホセ・ザレン』さん

他の農園主の方々に比べ若く、好青年といった感じです。お父様の死をきっかけに農園を引き継ぎました。エウドロさんを近くで見ているのが、とても奥様想いの旦那さんであるということ。手をつないで歩いたり、二人で楽しそうに話をされていて、その光景は見ていてこちらまで幸せな気分になります。



←完熟状態のコーヒーの実。そのまま食べてもとても甘くジュシーでした。

→今期の収穫量を説明してくれるフェルナンドさん。細かく記録がされていて管理体制の素晴らしさを感じました。



→見渡す限りに広がる新しい生産処理場。来年には本格稼働しているそうです！



→たくさんサンプルの中でもフェルナンドさん一家のコーヒーは品質の高さが際立っていました。



『エル・ミラドル農園』～El Mirador～

ジェットコースターのように揺れる車の荷台に乗り、向かった先はエル・ミラドル農園のフェルナンドさんが所有する農園。フェルナンドさんは広い土地の中で、細かい区画ではなく、農園名で区分けしています。このエリアの特徴は、火山灰性の自然の栄養をたっぷりと含んだ水はけの良い土壌です。サンタアナ火山をぐるりと囲むように農園がありますので、溶岩の流れた跡や積もった火山灰の層を目にすることができました。カリオモンズコーヒーでお取引のあるエル・ミラドル農園には、コーヒーの木を直射日光から防ぐシェードツリーに杉の木が植えられています。なぜかという、杉の葉は細かく地面に落ちたときの分解が早いため、土壌の肥料になるのも早いからだそうです。恵まれた環境とフェルナンドさんの細かな工夫があるからこそ、完全オーガニックのコーヒーが栽培できるのではないのでしょうか。

毎年素敵なおもてなしをしてくださるフェルナンドさん夫妻。今年も奥様のマグダレナさんの手料理をお腹いっぱいにごちそうになりました。「また来ます！」と伝えると、「早く来てね！」と言ってくださり、ジーンと熱いものがこみ上げてきました。

今年は、フェルナンドさんの一族が新しく購入した生産処理場と乾燥場が合わさった設備の見学にも行きました。咄然となるほどの広さで、見学に言った全員が「すごい！」と口を揃えて言っていました。訪問した時は、10年も手付かずだった設備と場所をメンテナンスしている最中で、来年の産地訪問の時までには稼働している予定だそうです。

設備の見学の後は、今年収穫されたばかりのエルサルバドルのコーヒーをカップング。エルサルバドルではブラインドカップング（先入観などをなくするため農園名を伏せた状態でのテイスティング）でしたが、カリオモンズコーヒーでお取引のある農園のコーヒーは今年も点数・評価が高く一安心。

ニカラグアとともにエルサルバドルのコーヒーも期待大ですね！

農園主 『フェルナンド・リマ』さん

彼はいつでもレディファーストで、とても紳士的な方でした。マラソンが大好きで、日本で開催されたマラソン大会に出場したこともあります。奥様の手料理を振る舞ってくださったり、帰り際には全員に手作りの色紙をプレゼントして下さったりと、とても温かいご夫婦です。新しく整備している生産処理場では、無駄な電力は極力使わず、高低差を利用した省エネルギーでの稼働を目指すなど、環境のこともしっかりと考えていて、聞けば聞くほど素晴らしい設備を建設されていらっしゃいました。

