



Unidos Por El Cafe.
- コーヒーでひとつに -

僕が産地に行って一番強く感じたのは、これまで農家さんたちのことを知ってはいたけど、きちんと理解はできていなかったという悔しさです。

もちろんお店で取り扱っているわけですから農園の情報や農家さんのことは知識としてある程度知っています。

しかし、カリオモンズコーヒーのスタッフとして本当に知っておかないといけない、理解しておかないといけないと感じたのは産地の情勢のことだったり、農家さんたちの生活のことだったり、もっと根幹の深い部分でした。

そこに気付くことができた今回の産地訪問が自分にとってのリスタートだと感じています。

今回学んだことをお店のみんなで共有し、農家さんたちにもお客様にも良い存在になれるお店をこれからも目指していきます。

今回、産地訪問の機会を与えてくれたお店や不在の間お店を守ってくれたスタッフのみんな、そしていつもカリオモンズコーヒーを利用して下さっているお客様、本当にありがとうございました。

今年のコーヒー豆も良い仕上がりが期待できます。

2016年 5月
近藤 彰



*Akira Kondo's
Coffee Journey
- 2016 -*

2016年 ニカラグア & エルサルバドル 買い付け訪問レポート

著：近藤 彰

渡航期間：2016年3月22日～4月2日



↑ 苗床には発芽したばかりのコーヒーがいっぱい！



→ 農園内は急斜面だらけ。



← この鉄線の向こうはホンジュラス！



↓ ナチュラル乾燥中のコーヒー豆の香りをチェック。

エル・ポルベニール農園 ~ Finca El Porvenir ~

中米で初めての農園訪問がエル・ポルベニール農園でした。農園主はセルジオさん。すごく研究熱心で毎年毎年何かしら違う試みをしています。ちなみに今年は肥料をあげる回数を昨年より増やし、地中やコーヒーの木にどのような影響がでるのか調べていました。

農園で毎年違う試みをするというのはその年の収入が減ってしまうリスクを伴います。私たち焙煎人やバリスタは違う試みをして結果がすぐにわかり対処する事が出来ませんが農園のコーヒーの木の結果がでるのは試してから早くても1年後なんです。気が遠くなりますね。。

セルジオさんにコーヒー豆を作るなかで、一番何が重要なのかを聞いてみました。

答えは《気温》だそうです。

一日の中での気温差が大きいと熟すコーヒーの実もキュッとしまりますし、実からコーヒー豆を取り出すにする生産処理の工程の1つ『乾燥工程』の際も気温はとても重要です。

もちろん気温が全ての原因ではないですが、その年の環境の違いでコーヒーの味がガラッと変化するというのが納得出来ました。コーヒーは農作物でお米やお茶やワインと同じ、毎年味が違うのです。

生産者：セルジオ・ノエ・オルテツ

そして、要所要所で必ずセルジオさん自身が目視や香りなどで発酵や乾燥の度合いを判断しているのも印象的でした。こういった1つ1つの丁寧な作業でコーヒーの味は劇的に変化します。

だからセルジオさんのコーヒーは本当に美味しいんですね。

↓ セルジオさんと一緒にカップングもやりました。



農園名	エル・ポルベニール農園
栽培地	ニカラグア ヌエバセゴビア サンフェルナンド
標高	およそ1,160m
品種	パカマラ種
収穫年	2016年
生産処理	パルプトナチュラル



↑ひとつひとつ詳しく説明してくれるルイスさん。



→収穫した実を担いで山を登る労働者。



←収穫後はすぐに果肉除去機へ。



↓労働者さんたちもつかの間の休息。

ラ・ベンディシオン農園 ~ Finca La Bendicion ~

生産者：ルイス・アルベルト

ラ・ベンディシオン農園の農園主はルイスさん。とても紳士的で僕のどんな下手な質問にも真面目に答えてくれました。

僕たちが訪問した日、ラ・ベンディシオン農園では農園の作業が休みにもかかわらず、ルイスさんが労働者を連れて来てくださり、収穫作業や生産処理を見せて下さいました。休みの労働者を雇う為にいつもの倍の報酬を支払うそうで、ルイスさんには感謝しか出てこないですが、60kgほどある収穫したコーヒーの実が入っている袋を背負って急な斜面を運ぶ労働者の方達には尊敬とか何か特別なものを感じました。

一杯のコーヒーの中には農園を管理する人、農園で働く人、生産処理施設で作業をする人、乾燥させる人、豆を選別する人、テスト焙煎する人、、、と、挙げきれないほど多くの人に関わっています。カリオモンズのコーヒー豆を使って飲んで頂いているお客様には、一杯のコーヒーの中に存在するたくさんの『人』を感じていただける様に、出来る限りの事をしたいです。それがお客様と現地の人たちを繋ぐ僕たちの役割なんだと生意気ながら感じました。

話が逸れましたが、ラ・ベンディシオンのウェットミル（生産処理場）であまり見

ない光景を見ることが出来ました。それは、通常は選別を行わないナチュラル処理にも関わらず、乾燥前に水を使って比重選別をしていたんです。ここで欠点豆や塵や草を選別し、安定した品質のコーヒーの実だけを使うことで、より完成度の高いコーヒー豆に仕上がっているのだと感じました。ここから更に、味に複雑さを出す為の工夫

を今年から新たに試みていたので、今後のラ・ベンディシオン農園も楽しみです。

農園名	ラ・ベンディシオン農園
栽培地	ニカラグア ヌエバセゴビア ハラパ
標高	およそ1,260m
品種	パカマラ種
収穫年	2016年
生産処理	水洗式



ロ・プロメティード農園 ~ Finca Lo Prometido ~

ここの農園主もラ・ベンディシオン農園と同じでルイスさん。この農園はモソンテという地域にあり、行くまでガタガタな道を通ったり、小さな川をいくつも渡ったりと、とても大変な思いをしたのを覚えています。（と言っても大変なのは運転しているルイスさんなのですが）

でも着いたらそこは別世界。すり鉢状の斜面にぐるりとコーヒーの木が植えられているので、太陽の光が当たる時間が短く、いつもは暗いそうですが、今回訪問した時間はカラッと晴れていて急斜面に植えられたコーヒーの木が一望出来ました。

標高が高く空気も澄んでいるので1度深呼吸すると、道中の疲れが全て吹き飛んでしまいました。次はいつこれるかわからないので何度も何度も深呼吸をしました。

肝心のコーヒーはというと、今年は実が熟すペースが遅れていたのが現状でした。なぜなら、ロ・プロメティード農園があるモソンテという地域はニカラグアの中でも標高が高く気温が低い地域だからです。でも、ゆっくり熟すということはそれだけしっかりと養分が実に蓄えられ、なおかつ高低差のある気温のおかげで実が引き締まり、より複雑味を持つコーヒー豆に仕上が



↑農園のマネージャーと真剣に話し込むルイスさん。



←真っ青の空と山一面のコーヒーの木！



→ゆっくり熟していくコーヒーの実。



↓農園内の川沿いに咲くカラーの花にはミツバチが。

生産者：ルイス・アルベルト

るのです。

余談ですが、ロ・プロメティード農園は標高が高く電波も届きにくい為、電話する時は農園を出て、山の先まで歩いて電話をするそうです。ひとつひとつ大変ですね（笑）

↓ルイスさんの奥様の特製サンドイッチでランチ！



農園名	ロ・プロメティード農園
栽培地	ニカラグア ヌエバセゴビア モソンテ
標高	およそ1,600m
品種	レッドカトゥアイ種
収穫年	2016年
生産処理	ナチュラル



↑とてつもない急斜面にみんな苦笑い。



→農園を継ぐ予定の息子サミュエルさん。



←農園内には豊かな水源も。



↓疲れも吹き飛ぶとびきりの野外バイキング！

ラ・エスペランサ農園 ~ Finca La Esperanza ~

生産者：サラティエル・フェルフィーノ

この農園はディピルトという標高の比較的低い地域にあり、宿泊しているホテルから1時間ほどで到着します。

トラックの荷台に乗っての移動だったのですが、これがまた、気持ちいいんです。ニカラグアの青い空、壮大な大地のおかげで大きいはずの木が小さく見えます。この光景は今でも脳裏に焼き付いています。

到着するとまずはラ・エスペランサ農園の農園主であるサラティエルさんの自宅で、ウェルカムフルーツ（パイナップルやスイカなど）を頂きました。そしていざラ・エスペランサ農園へ。ここは今回訪問した農園の中で一番の山登

りでした。不覚にもこの日だけ帽子を被らずに出てしまったので、案の定、頭の皮まで日焼けしてしまいました。けれど、日焼けした中、農園の中で食べたサラティエルさんの奥さんたちが作ってくれたご飯はびっくりするほど美味しかったです。そして、その分たくさん農園を歩いてコーヒーの木を間近に見ることができたので僕にはとても良い勉強になりました。

ラ・エスペランサ農園は昨年さび病の被害がひどく、収穫量が半分ほどに落ち込んでしまっていました。ですが、今年はしっかり対策をしていて収穫量は問題ないそうです。

それでもさび病らしい葉っぱや今年から問題になっている他の現象もあり、つくづくコーヒーは農作物で1年中向き合う農家さんたちの大変さを感じました。

↓荷台から見たニカラグアの景色は一生忘れません。



農園名	ラ・エスペランサ農園
栽培地	ニカラグア ヌエバセゴビア ディピルト
標高	およそ1,200m
品種	カトゥーラ種
収穫年	2016年
生産処理	水洗式



↑足を滑らせたら真っ逆さま。恐る恐る通ります。

→ラ・エスペランサと隣り合わせの区画。



↓美味しいコーヒーは農家さんの情熱あってこそ。



←家族も交えてみんなで記念撮影！



サン・ホセ農園 ~ Finca San Jose ~

生産者：エウドロ・ホセ・ギレン

ラ・エスペランサ農園から車で15分ほどでサン・ホセ農園に到着します。サン・ホセ農園の農園主はエウドロさん。サン・ホセ農園も昨年さび病に苦しみました。今年は肥料や農薬のタイミングを変えたりと対策もしっかりとっていたので豊作とのことでした。コーヒーの生産量が生活に大きく響く農園の方々の事を考えたら一安心です。

そして農園内で一番品質の高いコーヒー豆が収穫できる『サンフランシスコ』という区画に連れて行ってもらって驚きました。なんとその隣が、前に訪問したラ・エスペランサ農園で最も品質の高いコーヒー豆が

収穫できる区画だったんです。土壌の質や日当たりなどの環境がコーヒー豆に与える影響はとても大きいんだと感じました。

そしてそこからの景色も格別でした。山の方を見るとホンジュラスの国境があり、辺りには一面コーヒーの木、ニカラグア滞在の最後のほうでヘトヘトだったんですが夢中で目に焼き付けてきました。

↓大の犬好きのエウドロさん。もちろん農園内にも。



農園名	サン・ホセ農園
栽培地	ニカラグア ヌエバセゴビア ディピルト
標高	およそ1,200m
品種	カトゥーラ種
収穫年	2016年
生産処理	水洗式



→ コーヒーの花。爽やかでいい香り！



↑ 積もった火山灰が地層のようになっていました。

↓ もちろんカッピングもしっかりとやりました。



← アゴピオと呼ばれる伝統的な栽培方法。



エル・ミラドル農園 ~ Finca El Mirador ~

生産者：フェルナンド・リマ

エルサルバドルでの最初の農園訪問はエル・ミラドル農園。農園主はフェルナンド・リマさんです。
ここは農園までの道中が過酷でした。2005年のサンタアナ火山の噴火によって火山灰が多く降り積もっているのです。車で通るとタイヤから砂埃を巻き上げます。トラックの荷台に乗っての移動だったので頭をはたと砂埃がぶわっと。。さすがにこれにはまいりました。
農園はというと、ここエル・ミラドル農園は1800m以上の高地に位置しているということもあり、熟し方もゆっくりでまだ赤くきれいに色づいたコーヒー豆を見ることができました。何粒かにとって食べたのです

がニカラグアとはまた違う、青いフレッシュな甘さがあってとても美味しかったです。
農園を回った後は『セルビア』というウェットミル（コーヒー豆を取り出す処理場）に連れて行ってもらいました。ここでは水洗式は水洗式でも、高圧の水でコーヒー豆についた粘膜質を除去する『パルプトデスムシラージド』という方法を用いて処理を行います。残念ながら処理を行っている場面は見れなかったのですが。その分じっくりと、機械を見学させていただきました。こんな近くで見て実際に触ることなんてそうそう出来ることではないので、とても興奮しながら説明を聞いていたのを覚えてい

ます。

そして夜は恒例のリマ家で夜ご飯。リマさん夫妻と買い付けメンバーで食卓を囲い、たわいもない話やビジネスの話、そしてそれぞれの家族の話まで、とても豪華な時間を過ごすことが出来ました。
あくまでリマさんとはビジネス上のお付き

合いなのですが、こうやって家に招待して頂きご飯を食べながらお話しをするのは売り手と買い手を飛び越えた関係だと感じました。
農園を訪問したいのはもちろん、またリマさん夫妻に会いに来たいと本当に思いました。

農 園 名	エル・ミラドル農園
栽 培 地	エルサルバドル サンタアナ
標 高	およそ1,800m
品 種	ブルボン種
収 穫 年	2016年
生産処理	パルプトデスムシラージド



エル・タンボール農園 ~ Finca El Tambor ~

エル・タンボール農園の農園主は、フェルナンド・リマさんのお兄さんでもあるエルネスト・リマさん。

残念ながらエルネストさんは多忙で会うことが叶わなかったのですが、農園を管理しているイズマイルさんが案内してくれました。

イズマイルさんと2匹のワンちゃんと共にコーヒーの木の状態などを見ながら1時間程かけて農園を周りましたが、とても健康で良い木ばかりでした。

そのほかにも、根元付近で幹を切り、新しい幹を生やす栽培方法であるカットバックをおこなったとても古い大きなコーヒーの

木や、野生環境下で3 m以上にもなるコーヒーの木などを見ることができ、農園の野生的な面も感じる事が出来ました。

訪問する前日に、毎年輸入でお世話になっている農協でエル・タンボールのカッピングをしていて、今年もとても美味しいなと感じてはいたのですが、実際に農園を見ることができると一層安心出来ます。コーヒー豆を商社から取り寄せて購入する方法ではわからないことだらけです。

農園に行くことがゴールではないとは思いますが、農園の空気や状況を五感で感じ、農園主や管理者と同じ目線で話し、継続し



↑ 管理人のイズマイルさん。良い顔！



← この旅一番のコーヒーの巨木！



→ イズマイルさんと一緒に農園散策。

↓ 苗床では若木がすくすくと育っていました。



↓ 前日のカッピングでも高評価！美味しい～！



生産者：エルネスト・リマ

て購入することの大切さを感じました。

農 園 名	エル・タンボール農園
栽 培 地	エルサルバドル サンタアナ
標 高	およそ1,600m
品 種	ブルボン種・ブルボンナノ種
収 穫 年	2016年
生産処理	パルプトデスムシラージド