



中米のコーヒー 生産者を訪ねて

2019

中村 仁美



はじめに

2019年3月、カリオモンズコーヒーとしては9回目の中米買い付け。今回は、スタッフになって3年の中村仁美が同行してまいりました。わたしにとっては初めてのコーヒー産地、見るものすべてが新鮮でした。中米についても、コーヒーの知識も、まだ勉強不足ですが、だからこそ伝えられることもあるかもしれない、と思っています。カリオモンズコーヒーをよく知っている方も、すこしだけ興味がある方も、楽しんでいただける読みものになればよいなと思っています。

中米滞在スケジュール

2019 - MARCH -

5 TUE	(移動)エルサルバドル到着	
6 WED	①エル・ミラドール、②ラス・ラデラス農園訪問	P.04
7 THU	③エル・タンボール農園訪問、カップリング	P.06
8 FRI	エルサルバドル観光(移動)ニカラグア到着	
9 SAT	④ロ・プロメティード農園訪問、カップリング	P.09
10 SUN	⑤サン・ホセ農園訪問	P.10
11 MON	⑥ラ・エスペランサ農園訪問	P.11
12 TUE	⑦エル・ボルベニール農園(カップリング)	P.12
13 WED	⑧ラ・ベンディシオン農園訪問	P.13
14 THU	カップリング(移動)	P.15
15 FRI	(移動)ホンジュラス到着	
16 SAT	カップリング、⑨レセパ農園訪問	P.18
17 SUN	ホンジュラス観光	
18 MON	カップリング、ラ・コルメナ農園訪問	P.19



まずは、場所の確認。

カリオモンズコーヒーの豆は、中米3カ国(ニカラグア・エルサルバドル・ホンジュラス)の農家さんから直接仕入れたものがほとんどです。契約している農園の、その年最後の収穫が終わる春頃に訪問して、品質チェックと買付量の調整を行っています。約束したコーヒー豆は、さまざまな審査を終えた後、中米から日本までの長い道のりを旅して、だいたい秋頃に私たちのもとへ届きます。



エル・ミラドール農園

約 80 年の歴史があり、2005 年のサンタアナ火山噴火の名残も見られます。さまざまな樹齢の木が混在することが、バランスのよい深みのある味わいを作り出す理由のひとつ。フェルナンドさんの木を大切にする姿勢が印象的でした。



写真、にがて!



ちょっと息...



ぜんぶ収穫。

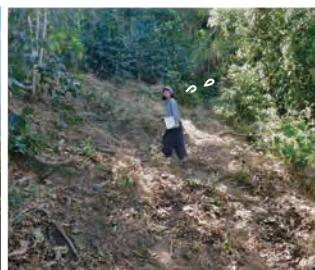
ラス・ラデラス農園

〈斜面〉という意味の名前です。土はふかふかで、葉はつやつや。豊富な養分を蓄えている土壌ではありますが、収穫したコーヒーチェリーを抱えてこの急な坂道を登る過酷さは想像を絶するでしょう。

30kg以上あります↓



コアテペケ湖が一望



旅は、エルサルバドルから。



朝、フェルナンドさんが颯爽とホテルに迎えに来てくれました。お宅に立ち寄り奥様のマグダレナさんにご挨拶をしてからさっそく農園へ。サトウキビ畑が広がる郊外へ車を走らせると、目の前に高い山々が見えてきます。この国で最も高い標高 2382m のサンタアナ火山の山腹に、フェルナンドさんの農園があります。

まず到着したのは、〈エル・コロソ農園〉。4年目を迎えるゲイシャという品種が育っています。昨年はほんの少しの収穫だったのですが、その貴重なコーヒーを日本に求めたときに手土産でいただいた、愉しませていただきました。たくさん花の蕾が枝についていて、フェルナンドさんはとても嬉しそう。

さらに車で5分ほど進み、〈ラス・ラデラス農園〉へ。お隣の〈サンタ・エレナ農園〉で収穫の真只中のピッカーさん達に遭遇。突然の訪問にかかわらず、朗らかな雰囲気を出迎えてくださって、間近に収穫姿を見学させてもらいました。今年最後の収穫なので熟していない青いチェリーもすべて採りつくしています。



フェルナンドさん

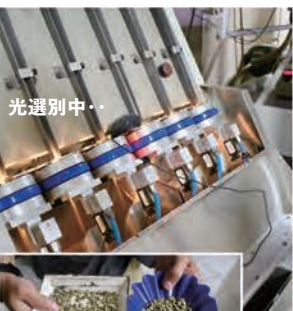
マグダレナさん

- ・とても紳士的
- ・趣味はマラソンと自転車
- ・パンダが好き

エルサルバドル最高峰
サンタアナ火山だいたい
このへん。

1600 ~ 1800m

午後からはヘクツカチャパンにて、買付メインイベントであるカップピングがスタート。テーブルには番号だけがふられた14種類のカップが並びます。一度にこの量をこなすのは、わたしにとって初めてでした。緊張しつつも、カップに集中してなるべく素早くチェックを行いました。私たちが点数をつけ終わったら、屈指のカッパーというマウリシオさん達が、一斉にカップピングします。これが驚くほど早いのです。



↑欠点豆

【フェルナンドさんご家族】
次男アンドレスくん
マウグダレナさん
お母様



夜はフェルナンドさんのお宅で夕食をご馳走になりました。噂通りの素敵なお宅でも居心地がよく、マウグダレナさんの手料理がとても美味しく、癒されました。



03. EL TAMBOR

エル・タンボール農園

早くも来年のコーヒーの花が咲いてました。香りを試すと、ジャスミンみたいな爽やかで甘い香り。一気に花が咲く雨季には農園中がこの香りであっぴいになります。



左:アニバルさん
右:農園スタッフさん



ずっと嗅いでたい...



↑パルプ(果皮と果肉)は肥料に

ドライバーのアニバルさんの案内で「エル・タンボール農園」に向かいます。前ページの農園とはサンタアナ火山の反対側にあり、地質や雰囲気もがらりと変わります。やはり農園の敷地内の道は舗装されておらず火山の影響からゴロゴロと岩があり、車ごと滑落も十分にありえそうで想像するとひやっとします。

さらに足を伸ばして、フェルナンドさんが管理している標高の低い「サンタ・ホセ・フイータ農園」も見せてもらいました。標高が低い分日差しはきつく、日焼けした葉も見られます。ピッカーの技術が低いのか収穫により葉が少なくなっていると思われる木も見られます。昨日見せてもらった、私たちがいつも取引させてもらっている農園がどれほど特別手をかけている存在なのかということが感じられます。





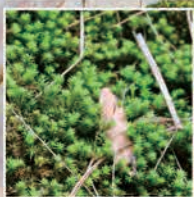
04. LO PROMETIDE

ロ・プロメティード農園

澄んだ空気ときれいな水が流れている、マイナスイオンたっぷりの場所。透明感溢れるナチュラルの魅力にせまります。



実と花を同時につけている木も。



ふいふい健康◎

収穫されたコーヒーチェリーは3～4日間は気温の低い農園内で寝かせて、通常の乾燥工程に進みます。

長くて40日間もかかるので結果、発酵感が控えめで透明感のあるナチュラルが生まれている秘訣かもしれません。

冷たい風が当たる傾斜など、木が育ちににくいエリアが多く困難も多いけどあえて試験的な栽培にも取り組んでいるのだそう。

朝9時にルイスさんが迎えに来てくださって、モンソテに向かいます。このエリアは自然保護区域になっているそうです。乾燥した荒野に野生のサボテンやエアープランツ、日本とは全く異なる景色に圧倒されている間に農園に到着しました。

わたしがコーヒーを楽しむきっかけとも言える「ロ・プロメティード農園」。特別、自然が豊かであると聞いてはいましたが、やはり実物はすごい。アップダウンはきついけど、爽やかな空気と珍しい植物たち、複雑な環境にゆっくりと適応して、元気に育ったコーヒーの木に囲まれて歩くのはとても楽しいのです。

コーヒーの質は素晴らしいのですが、収穫時期の関係から今まで品評会への出品ができていないことが、結果的に私たちがこのコーヒーを譲ってもらえている理由かもしれません。ここでランチにいたルイスさんの奥さま特製サンドイッチは絶品でした。



ニカラグアは、北にあるオコタルを拠点に。



ほとんどの生産者さんがこの町に住んでいます。収穫期には、季節労働のピッカーさん達で賑わいます。今年は経済の悪化により活気がないとの事ですが、のんびりした雰囲気の良い町です。

ロースター ルイスさん
ノエミさん



ガブリエルさん

ルイスさんはオコタルに大きな乾燥場を所有しています。とても真摯な方です。息子のガブリエルさんは跡継ぎの準備中。ロースターのノエミさんを中心としたスタッフの方々にもお世話になりました。

ノルマさん エウドロさん



夫婦とても仲が良く、笑いが絶えません。ところどころジョークを交えたりコーヒー以外のコミュニケーションも大切にしてくれて、ニカラグアをより身近に感じさせてくれます。

サニエルさん



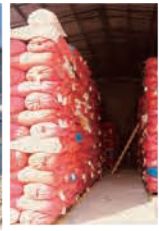
グロリアさん

若さと熱意に満ち溢れた生産者さん。故・サラティエルさんの遺志を引き継ぎ、いろんな壁にぶつかりながらも日々成長されています。

ケニアさん



カップング技術も持ち合わせた生産者さん。何処となく研究者やエンジニアのような雰囲気です。とても探究心があり、農園への設備投資にも積極的です。



06. LA ESPERANZA

ラ・エスペランサ農園

サラティエルさんが亡くなった後、息子のサミュエルさんに引き継がれ、懸命に奮闘されています。今後が一層楽しみな農園です。



「まず案内したい場所」とサミュエルさんが連れて行ってくれたのは、4年前にできた乾燥場。施設を見学しながら取り組んでいることについて語ってくれました。マネージャーのレクサニアさんは「今年のニカラグアのコーヒーは質も量も良いわよ」と太鼓判。農園に着いたら、お母様からフルツを振る舞っていただき、その後はコーヒータイム。サミュエルさん自らカリオモンズで焙煎したコーヒーをドリップしてくれました。その後、車で農園の頂上まで登って、密集したコーヒーの木を掻き分けながら下ってゆきます。ピエドレロエリアは質が上がるのでマラカトゥーラ種、デロンベは成長が早いのでパカマラ種、場所に適した品種に植え替えをして、アデリーナはザバラ家のはじまりともいえるエリアなので歴史を引き継ぎ同じ品種（カトゥーラ）を育てていくとのこと。



↑収穫したコーヒーチェリーの計量と選別のマスで軽量・記録したら、水槽に投げ込まれ未熟なもの、逆に干からびてしまったもの、虫食いがあるものは軽いため浮いてきます。それらは低品質のコーヒーとして扱います。



木の免疫が下がるからだとは考えられており、生産量は減るけど、木をなくして土の改善を優先するそう。以前は大学で勉強した奢りから生産量を増やそうとしていたけど、今後は5年かけて気候変動のリスクに備えた量より質を重視した改革にシフトしています。農園を見学後は、3人でサラティエルさんのお墓まいりに行きました。

05. SAN JOSE

サン・ホセ農園

ホンジュラスとの国境付近ディピルトにあります。日曜にもかかわらず、陽気な仲良し夫妻が農園を案内してくれました。



↑こちらは翌日撮った写真。というのも、歩いてすぐお隣に〈ラ・エスペランサ農園〉が。エウドロさんはサミュエルさんにとって兄のような存在なんだそうです。



酸味があって美味しいわ..

僕に挽かせて!

ランチはエウドロさんのお宅に招待していただき、お母様のご馳走を堪能した後は、のんびり団欒。ニカラグア式コーヒー（とても苦く、お砂糖をたくさん入れて飲む）をふるまってくださったり、カリオモンズで焙煎した〈サン・ホセ〉を飲んでもらったり。心ゆくまでゆっくりと一緒に過ごさせてもらい、楽しいニカラグアの休日となりました。



日曜日。エウドロさんと奥様のノルマさんが迎えにきてくれました。ノルマさんは私の友人に似ていて、会った瞬間から親近感が湧きました。聞くと、同い年でした。仲が良く明るい二人。環境や限られた資金から特別珍しい試みをされているわけではなさそうだけど、私たち日本の消費者を友好的に思ってくれているのが伝わります。農園に隣接する一般家庭（テレビ番組でしか見たことのないような素朴なおうち）のキッチンも見せてくれて、トルティーヤを焼かせてもらいました。お決まりのごとく失敗しましたが、素朴で焼きだてのしつとりした食感が忘れられない思い出の味です。



ニカラグア式
コーヒー

← 何回もお湯に濾して抽出します。



08. LA BENDICION / EL BOSQUE

ラ・ベンディシオン農園



ルイスさんから息子ガブリエルさんへと引き継ぎ中ということで、若い彼が案内してくれました。とても拓けていて整備もしっかりした農園です。



ルイスさんの息子・ガブリエルさんに迎えて来てもらい、パラパにある「ラ・ベンディシオン農園」へ向かいます。滞在しているオコタルからは一番遠く、長距離ドライブです。いつもの教会、公園、学校を通り過ぎていくのだけれど、どこもどかで馬や牛、いろんな動物たちが道を通せんぼ。学校では井戸の水にはしゃぐ子供たち、ノスタルジックな風景が広がります。車で山道に入った途端に、あたりはコーヒーの木一面になります。拓けた景色で敷地も広く整っているという印象を受けました。去年は品評会で優勝し輝かしい功績を残しています。

農園を歩くと、昨晚の雨でいくつかが花が咲いていました。ルイスさん曰く、シャイでまだ不慣れなガブリエルさんですが、しっかり時間をかけて案内してくれました。農園内を車で移動中、ピッカーさんたちのお昼休憩に遭遇しました。かわいいエプロンを身にまとったおじさんが振る舞う甘酒のような白い汁、トルティーヤにフリホーレス。お昼を食べ終わった人たちは、収穫したチェリーをハンドピック。見事に選別されていて、ピッカーさん達の意識や技術の高さが伺えました。

食べ盛りなピッカーさん達



給食当番。



ハンドピック中...

09. EL PORVENIR

エル・ポルベニール農園



残念ながら今回わたしは訪問することができませんでした。研究熱心なセルヒオさんが手がけるコーヒーは個性豊かで力強い味です。

午前中のカップリングでの、コーヒーの品質はとても素晴らしい。セルヒオさんは研究熱心さから生産処理へたくさんの投資をされるのですが、それを個人でしか利用しておらず、ニカラグアの経済状況の悪化から資金繰りで忙しい日々を過ごしています。彼の技術でビジネスができるようになり、国の状況がよくなることを願っています。

朝から、不覚にも発熱してしまいました。セルヒオさんの「エル・ポルベニール農園」訪問を予定していたのだけど、まだ旅も中盤。悩んだ末、休養をもらうことにしました。お昼頃には少し良くなっていたので、ランチを一緒にしました。セルヒオさんがオコタル1と太鼓判を押すお店のお肉はとても美味しくて、病み上がりとは思えないほどしっかり食べられました。

COLUMN

産地の醍醐味、コーヒーチェリーを食べる。



農園を歩いていると、度々熟したコーヒーチェリーを食べさせてもらえます。「コーヒー豆は果実の種」ということを改めて実感します。品種により大きさは異なりますが、だいたいブルーベリーくらいで、実は固め。渋みがありますがほんのり甘いです。中でも、フェルナンドさんのゲイシャ種のチェリーはとてもジューシーで甘かったです。口の中で転がしていると、見慣れた形のコーヒー豆が2つ出てきます。

ニカラグアの滞在先のホテルで。



ニカラグア滞在のある夜、〈セル・デル・シエロ〉の生産者だったマウリシオさんが娘さんを連れて遊びに来てくださいました。伊藤とマウリシオさんが昔話で盛り上がりつつある横で、わたしたちはお絵かきを楽しみました。



いちばん滞在が長かったニカラグアのホテル。コーヒーバイヤー御用達です。



LAS SEGOVIAS

ラス・セゴビアス

ルイスさんが経営する乾燥場。
オフィスは重厚感のある建物で、カップング施設も広々
としていて清潔感があります。



朝、すっかりお馴染みになつたホテルをチェックアウト。この日は、ルイスさんの乾燥場でのカップングです。訪問した農家さんたちのコーヒーが並びます。サミュエルさんも立会います。エウドロさんは息子さんの突然のケガで残念ながら来られませんでした。ブラインド状態でカップングを行なっています。この数日、会ってきた生産者さん達が手がけたコーヒーということもあり、いつも以上に集中してカップをとります。結果、どれもよい品質でほっとしました。できるだけ高得点の、但しロットによって生産量が異なるのでそのへんも加味しながら、買付の調整をさせていただきます。あまりに生産量が希少なため買付はできなかったけど、(ロ・プロメテイド農園)のウォッシュド処理はものすごく美味しかったです。



【1】〈ラ・ベンディシオン農園〉で収穫されたチェリーはトラックに積まれ運ばれてきます。【2】その後、機械の中に吸い込まれていき、【3】水の浮力によって選別。手前のレーンには、軽い枝葉や未熟なもの、熟しすぎたものが流れていますが、ほぼ奥の良質なものに振り分けられています。【4】選別された良質なコーヒーチェリーがひっきりなしに出てきます。【5】袋に詰められたきれいなチェリー。【6】ウォッシュド（水洗式）処理の場合は、パーチメント（実を剥がす）処理をして機械の手前にあるプールが使われます。



〈ラ・ベンディシオン農園〉専用のウェットミルも見学させてもらいました。原理は〈ラ・エスベランサ農園〉での選別処理（p.11 参照）と同様で、水に沈む良質なチェリーを機械で選別します。少しおもちやのような配色でかわいらしい外観です。

機械から出てくるほとんどが、良質なチェリーであることにとても感動しました。農園の品質ですが、ピッカーさん達の技術力の高さが伺えます。この時は、ナチュラル処理（非・水洗式）だったので次々と出てくるチェリー。を袋詰めする作業員の方もとても忙しそうに働かれています。

専用のコートを着て運んでいます。

← ウォッシュド処理したコーヒー豆を
アナエロビック（嫌気性発酵）しています。



SANVICENTE

サンビセンテ

サンタバルバラのコーヒーの輸出業者。

毎朝、近くの農家さんがコーヒーを持って集まってきます。こじんまりしたカッピングルームは、部室

のような不思議な居心地の良さ。



頭フル回転！



朝からカッピングルームへ。片手にサンプル情報を入力するインテリ感漂うアンヘルさん、従兄弟のベンハミンさん、ロースターのラウルさん、3人が手際よく準備するサンプルを全員で次々にカッピングします。みんなスコアをつけるのが速いので、私はついていくのに必死。でも、スピード感あふれるカッピングはスポーツみたいで純粋に楽しいです。考察の時間は、各々の評価の捉え方や表現の仕方も勉強になります。このコーヒーに対する熱量と刺激を求めて世界中のバイヤーがここに集まっているのだからと思います。少し離れたエリアに農園を持つ、オレヤナさんが私たちのためにサンプルを持って来てくれました。

コーヒー
持ってきたよ！



ブライアン・オレヤナさん



↑工場内の個室(空調あり)は、品質が高くなる4月になると女性労働者がハンドピックに訪れる。スペシャルティコーヒーが雇用を生んでいます。



メはホンジュラス

...

カリオモンズでは3回目の訪問となるホンジュラス。他の2カ国と比べるとまだ馴染みが薄いです。ホンジュラスの治安の悪さは日本のニュースでもよく取り上げられますが、車から見る町の景色も廃れていて、歩く人の表情も何処となく疲れが滲み出ているように感じます。対照的に熱気溢れる、コーヒーの現場。その輸出を担う「サンビセンテ」のアンヘルさんが多忙な中、空港の送迎からサポートしてくださいます。中米どこの国もそうだけど、生産者さんたちの存在なしに私たちは安心して移動できません。



サンビセンテのカッピング集団



二十歳になったばかりのルイスくん。縁あってネルソン一家と共に暮らしています。



ホンジュラス グルメ
food Y!



↑豆、チーズ、アボカドなどを
はさんだ最高のトルティヤ



ナチョス

これも、
豆とチーズ



たくさんのロースターが訪れてます→



EL DORADO CAFE

朝食はサンビセンテの経営するカフェ
でもおいしい。

あとがき

実際に産地に足を運んでみると、私たちカリオモンズが手にしているスペシャルティと呼ばれるコーヒーは、どれほど限られた存在で、生産者さんが手をかけて作っている、ということが身に沁みました。それと同時に、この大切に育てられたコーヒーを価値あるものとして届けたい、という気持ちがいよいよ強くなりました。どの生産者さんも素敵な人柄で、コーヒー作りに真摯に取り組んでいます。

働く場所は違うけど、お互いの仕事をおいしいコーヒーに携わる人と場所に還元したいという気持ちは同じで、中米の小さな国々と、日本の西の先にある小さなロースターが、直接取引して価値を共有していることをすこし誇らしくも感じています。

私たちが産地のことを語り、生産者さんの顔を思い浮かべることで日々のコーヒーの扱

い方や取り組みへの意識が高まるように。買い付け量としてはまだ微量なのだけど、期待と信頼を寄せて日本から毎年足を運んでくる私たちの存在が、彼らのモチベーションにも繋がってもらえていたら。そのためにも自信を持って提供できるような努力をしなければ、と思います。

コーヒーに限ったことではないですが、便利な世の中には安価で品質がそこそこのものがたくさん溢れていて、わたしも毎日その恩恵を受けています。ただ、それを当然のように受け取り、豊かさだと捉えることは、コストダウンの先に生産者の負担や何か歪みが生じていることに気づいていないかもしれません。もちろん高価なものを無理して選ぶことが正しいとは思いません。考えることを放棄せず、に価格の裏に秘められた理由、本来の価値に目を向けると暮

らし方も自然と変わってくるのかもしれない。

せっかくのうらかなコーヒーの時間。時には、こんなコーヒーと。気に入っていただけたらいつもそばに。(カリオモンズのコーヒーじゃなくても) お気に入りの一杯でコーヒータイムをお過ごしただければ幸いです。



2019年

中村 仁美

KARIOMONS COFFEE ROASTER