



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、スタッフになつて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、まだ強めですが、だからこそ伝えられることもあるかもしない、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	P.04
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、カッピング	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、カッピング	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・ポルベニール農園(カッピング)	P.12
13 WED	⑧ラ・ベンディシオン農園訪問	P.13
14 THU	カッピング(移動)	P.15
15 FRI	(移動)ホンジュラス到着	
16 SAT	カッピング、⑨レセバ農園訪問	P.18
17 SUN	ホンジュラス観光	
18 MON	カッピング、ラ・コルメナ農園訪問	P.19

まずは、場所の確認。



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りも見られます。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!



02. LAS LADERAS

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壤ではありますが、収穫したコーヒー豆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 2,382m のサンタアナ火山の山腹に、フェルナンドさんの農園はあります。

農園へ続く途中からの道は舗装されておらず、四駆でないと到底進むことはできません。車は上下左右に大きく揺れ、まるでアトラクション。そして、この道が思いのほか長いのです。

フェルナンドさんは飘々とハンドルを切りつつ、度々仕事でかかる無線の応対をしたり、私たちに農園やエルサルバドルの近況についてお話をしてくれたりしてました。

フェルナンドさんは飘々とハンドルを切りつつ、度々仕事でかかる無線の応対をしたり、私たちに農園やエルサルバドルの近況についてお話をしてくれたりしてました。

まず到着したのは、〈エル・コロソン農園〉。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来られたときに手土産でいただき、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。

そこから車で程なくカリオモンズでもお馴染みの〈エル・ミラドール農園〉に到着。最終収穫を待つコーヒーチェリーに会えました。

フェルナンドさんは飘々とオモンズでもお馴染みの〈エル・ミラドール農園〉に到着。最終収穫を待つコーヒーチェリーに会えました。

さらに車で 5 分ほど進み、まさに車で 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〉で収穫の真っ只中のピツカーさん達に遭遇。突然の訪問にかかわらず、朗らかな雰囲気で出迎えてくださいました。今年最後の収穫なので熟していい青いチエリーもすべて採りつくしています。

フェルナンドさんは暖かい目で収穫作業を見まもりながら時折、木に残ったチエリーを摘んだり葉っぱを撫でたりしながら状態を確認していました。

エルサルバドル最高峰
サンタアナ火山

た"いにい
このへん。

全員一致で高得点がついた
カツプは、買付予定の「ラス・
ラデラス農園」。とても華やか
で透明感がありました。その
他の農園も良好です。2セツ
シヨンのカツピングを終えた
頃にはあたりは真っ暗。今シ
ーズンの品質のよさにほつと
一息、朝から農園めぐりの疲
労感もあり、帰りの車の中で
うどうとしてしまったのでした。



午後からは「クリアチャト」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、一斉にカップングします。これが驚くほど早いのです。



夜は「エコナント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とても居心地がよく、マ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いっぱいになります



左:アニバルさん
右:農園スタッフさん



ずっと鳴いでたい…



↑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、地質や風貌もがらっと変わります。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・ホセファイータ農園」も見せてもらいました。標高が低い分日差しがきつく、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き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な?ということが感じられ



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、モソンテに向かい
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。アツ
ブ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。



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。



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居心地がいい町です。



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。



夫婦とも仲が良く、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。



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。

カッピ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つてくれたのは、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、お母様からフルーツを振る舞つていただき、その後はコーエーティム。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つて、密集したコーヒーの木を搔き分けながら下つてゆきました。ピエドロエリアは質が上がり、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（カトウーラ）を育していくとのこと。

サビ病（カビ）がでやすいエリアは、土が古く雨で成分が流れています。



↑収穫したコーヒ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彼は考えており、生産量は減るけど、木はなくして土の改善を優先するぞ。以前は大学で勉強した奢りかう。生産量を増やすとしていたけど、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て兄のような存在なんだそうです。

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）をぶるまつてくださったり、カリオモンズで焙煎した〈サン・ホセ〉を飲んでもらつたり、心ゆくまでゆつくりと一緒に過ごさせてもらいました。

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、会つた瞬間から親近感が湧きました。聞くと、同じ年でした。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く、ただけど、私たち日本の消費者を友好的に思つ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ないような素朴なおうち）のキッキンも見えてくれて、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、素朴で焼きたてのしっとりした食感が忘れられない思い出の味です。



← 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。



食べ盛りなピッカーさん達



技術の高さが
伺えました。



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。



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れど、まだ旅も中盤。悩んだ末、休養をもうことにしました。

お昼頃には少し良くなつたので、ランチをご一緒にしました。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つかり食べました。

午前中のカッピングでの、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。

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のエリューを食べさせてもらいます。「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。渋みがありませんがほんのり甘いです。中でも、フェルナンンドさんのゲイシャ種のエリュ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つ出でてきます。



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、カッピング施設も広々としていて清潔感があります。



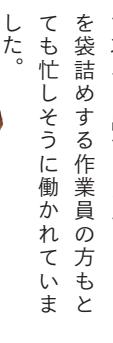
朝、すっかりお馴染みになつたホテルをチェックアウト。この日は、ルイスさんの乾燥場でのカッピングです。訪問した農家さんたちのコーヒーが並びます。サミュエルさんも立会います。エウドロさんは息子さんの突然のケガで残念ながら来られませんでした。ブラインド状態でカッピングを行なつていきます。この数日、会つてきた生産者さん達が手掛けたコーヒーといふこともあり、いつも以上に集中してカップをとります。結果、どれもよい品質ではつとしました。できるだけ高得点の、但しロットによつて生産量が異なるのでそのへんも加味しながら、買付の調整をさせていただきました。あまりに生産量が希少なため買付はできなかつたけど、「ロ・プロ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



【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】水の浮力によつて選別。手前のレーンは、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がひっつきなしに出てきます。【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ブルーが使われます。



専用のコートを着て運んでます。



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

専用のウェットミルも見学させてもらいました。原理は選別処理（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。少しおもちゃ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、ピッカーラン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）だったのを次々と出てくるチェリー。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した。



ペはホンジュラス

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、どの国もうだけど、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。



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います。こじんまりしたカッピングルームは、部屋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。iPad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が、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ろうと思います。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。



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。



彼ららしい個性的なフレーバーが楽しめるコーヒーを譲つてもらうことになりました。横にある工場も見学しました。コマーシャルコーヒーの処理のされ方、選別後のディフェクトの多さを目の当たりにすることで、スペシャルティコーヒーがいかに限られたものか実感します。



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 グアメ
food



↑豆、チーズ、アボカドなどをはさんだ最高のトルティーヤ



ナチョス

EL DORAO CAFE
朝食はサンビセンテの経営するカフェでもおいしい。



たくさんのロースターが訪れてます→



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、という気持ちがより強くなりました。

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、お互に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組みへの意識が高まるようになります。買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つてもらえていたら。そのためにも自信を持つ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がたくさん溢れています。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ません。



2019年
中村 仁美

KARIOMONS COFFEE ROASTER