

# インドネシア バリ島コーヒー農園研修レポート

日付 2024年5月31日

部署店名 製造部

氏名 山崎太志

## 1. 概要

- 2024年5月21日から23日3日間、ムンダック モーディング プランテーション、Agro Plaga Mandiri、Cultina Coffee Farm の計3農園を訪問し生産地で実際にコーヒーがどのように作られているのかどのように品質管理されているか視察した。
- 今回訪問した3農園はとても良く清掃され、品質管理も科学的な手法はあまり用いられている印象はなかったが人力で良くされていた印象を持った。

## 2. 本文

### 2.1 背景

- 近年インドネシアでは、高品質なアラビカ種コーヒー豆の生産に力を入れる農園が増えており、スペシャルティコーヒーの生産が盛んになっている。また、環境保護や労働環境の改善など、持続可能なコーヒー生産への取り組みが進んでいる。さらに、インドネシア国内でもコーヒーの消費量が増加しており、カフェやコーヒーショップの数が急増している。若者を中心にコーヒー文化が浸透しており、国内市場の拡大が期待されている。
- 本研修の目的は今まで実際に見ることができなかった現地の農園で実際に栽培方法を学び、土壌管理、剪定、施肥、病害虫対策などの知識を得ること、また収穫後のコーヒーチェリーの精製工程(水洗式、乾燥式など)を視察し、品質に与える影響を理解することである。

### 2.2 研修内容

- 21日バリ到着、ムンダック モーディング プランテーションへ訪問し視察。  
22日午前は Agro Plaga Mandiri へ訪問し視察、  
22日午後は Cultina Coffee Farm へ訪問し視察した。
- 3農園で共通して農園見学、栽培方法の説明、収穫体験、精製工程の見学、カップングを行った。以下に3農園の特徴を記載する。

○ ムンダック モーディング プランテーション

8年前から所持している2ヘクタールの農園で、周辺農家からコーヒーチェリーを買い始めた。当時はキロ20円が相場だったが、こちらの農園主は60円に値上げし買付をはじめ現在は180円まで上昇。これにより、周辺農家もコーヒー栽培を再開し、持続可能な農業を実践している。農園では、コーヒーの木以外にもアボカドやバナナを栽培し、使用済み水を浄化して水草の茂った池に放流して自然ろ過している。また、パイナップルをあえて腐らせることでハエを引き寄せ、併設したホテルにいかないよう工夫している。



様々なコーヒー品種を栽培しており、カティモールは病気に強く、コピオは在来品種、LineSはインドで開発された品種である。根元に籾殻を敷き詰め、シェードツリーとしてカリアンドラを活用している。

気候変動に対応するため、木を低く抑え、アジサイを栽培し、自家栽培の野菜や果物をホテルに提供している。乾燥は農園内と低地で行い、プラスチックのリサイクルを行う工場も生成工場に併設している。



○ Agro Plaga Mandiri

この農園は、自社農園だけでなく周辺農家からのチェリーも買い付けており、効率的な動線で発酵、洗浄、乾燥を行っている。自社農園ではコピオ種を栽培し、平地に整理整頓された等間隔に植えている。シェードツリーも使用し品種は前農園と同じカリアンドラである。

水洗式精製では乳酸菌を使用し、最終乾燥後には脱穀と選別を同時に行う機械を使用している。スクリーンサイズは特に把握しているような様



子はなかった。

○ Cultina Coffee Farm

若い農園主が経営するこの農園は、入り口から強い発酵臭が漂っていた。農園を見て自然栽培のような印象を受ける。代々受け継いだ知見でコーヒー品種を分けて植えており、収穫量が多い場合はシンガラジャのパートナー会社のスペースを借りて乾燥させている。



アナエロやナチュラル精製は顧客の要望に応じて行い、アナエロはプラスチックのタルで密閉して発酵させる。発酵状態は毎日、チェリーの状態を見て、食べて、匂いを嗅いで判断し、科学的な機器は使用しない。発酵の終わりに明確な指標は設けてなく、毎回発酵後カップリングで判断し、次の発酵に活かしている。

- 今研修で、各農園主はお話を聞いている印象として個人的に想像していた生産者の人物像よりも数倍ビジネスの成長、コーヒーの品質向上に貪欲であるような印象を受けた。また、クオリティアップのため水洗式にチェリー由来の菌以外のものを使用するなど、精製方法の細分化が常に進行していることも見て感じられた。

チェリーの収穫体験では、完熟したチェリーの見分け方が思っていた以上に難しいことにも気づくことができた。

● 2.3 考察

- バリ島コーヒーの品質向上に関する課題

植えられている品種は在来種のコピオや病害に強いカティモールなどが多い印象だったので、消費国のわがままなのは重々承知であるがやはり他のカップクオリティが高い品種の栽培にもチャレンジしてほしい。

農園によっては未成熟のチェリーを取っているところもあったので、完熟実のみ収穫するように教育するのもまだまだ必要だと思われる。

科学的な品質管理をあまり用いていない印象だったので、それが全てだとは思わないが導入するべきではあると考えられる。

### 3. まとめ

- 今研修終了後、今まで薄っすらと見えていただけだったコーヒー生産地の実情がはっきりとした輪郭を帯びて一部ではあるが見ることができるようになった。今回学ぶことが、得ることができた情報を用いて、商品説明にて（とくにインドネシアのもの）価値向上を図っていくとともに、コーヒー全体の味の表現力の向上にも役立てていきたい。

