

インドネシア バリ島コーヒー農園研修レポート

2024.5. 20~5. 24

直営部/コーヒーギャラリーヒロ阪急オアシス石屋川店

石川 寧々

コロナウィルスが収束され、久しぶりの農園研修が再開。
初めて訪れるコーヒー農園に期待を膨らませ、インドネシアバリ島へ足を運んだ。

Selamat pagi !

Day1/カフェ・農園視察

バリ島に到着し、最初に東南アジア最大級といわれるスターバックスコーヒーリザーブ DEWATA へ訪れた。

リザーブとは、「希少な豆や季節限定のコーヒーを楽しめる場所」という意味らしいが、その言葉の通り、豆はもちろんだがお店の造りが素晴らしく終始ワクワクし楽しめた。

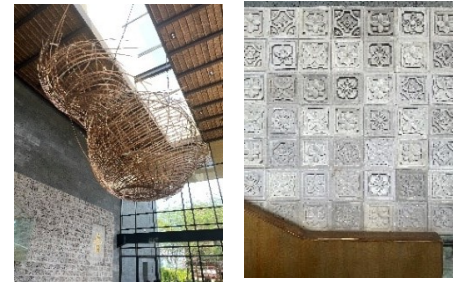
このスターバックスコーヒーは1 F と 2 F、はなれに分かれている。

1 F/カフェ

2 F/カップングルーム、プロジェクトールーム等

はなれ/コーヒー教室

店内にはあらゆる場所にコーヒーができるまでのオブジェや説明書きが飾られており、庭には農園から運んできたコーヒーの木が数種類と、コーヒーの木がすくすくと育つように、ラムトラ(マメ科)のシェードツリーも植えていた。



バリ島をイメージした店内

実っていたコーヒーチェリーを食べてよいとのことだったので、赤く完熟

したコーヒーチェリーを挽ぎ取り、初めてコーヒーチェリーを頂いた。果肉の部分はサクランボのように甘く、中には大きなコーヒーの種子が2つ入っていた。この種子のネチネチした粘着力のあるものがミュージレージであるが、想像以上にネチネチしていた。



1 F から 2 F へ上がる階段の壁には彫刻が彫られたものが飾られていた。バリ島の5つの生産地の場所をイメージされたデザインらしい。とても繊細で美しかった。

一通り案内が終わりはなれにあるコーヒー教室へ戻り、コーヒーのテイスティングを行った。用意された豆はインドネシア産のアチェとルソウ。ルソウは、なんと東京で焙煎された豆とのこと。

フルーティーな印象で、複雑性のあるコーヒーだった。
帰り際に DEWATA 限定のアレンジドリンクを頂き、店を後にした。

スターバックスの後2時間半程車で走り、1つ目の農園、Mundukcoffee farm へ。

この農園は観光農園のようなコーヒー農園で、ホテルに隣接されていた。農園規模はおおよそ 8ha ほどあるそうだ。内、コーヒーは 2ha あり年間チェリー換算で 100t 栽培されている。

標高は 1200m で市街地に比べると湿度も高くなく、少し肌寒いくらいだった。インドネシアでは 4 月～6 月が収穫時期なので、コーヒーの花やコーヒーチェリーが沢山実っていた。コーヒーの花の匂いを嗅いでみるとジャスミンのような香りがした。

この農園ではロブスタも栽培しているようだが、自ら植えたわけではなく、鳥が運んできたタネが育っているそうだ。また、コーヒー以外にも有機農園で果物や野菜、ハーブ等栽培されており、科学肥料は使用せず、お米の籾殻や牛糞を使用して栽培している。サステナブルな農園にすることが目標だそう。



↑限定ドリンク DEWATA ラテ



コーヒーの花



コーヒーチェリー(完熟前)



農園視察後、4 種類の精製違いの豆をカップングした。(ナチュラル・ウォッシュド・ハニー・コピルアク) コピルアクのカップングを初めて行い、複雑な味わいだったがクリーンではなかった印象。中でも個人的にハニーが甘く心地よいアフターを感じられたのだが、Q グレーダー4 人の内 2 人とは同意見ではなかった…。

カップング

Day2/農園視察・カフェ
ホテルから 1 時間半かけ pelage 農園へ。

<農園詳細>

標高：1300m

農園面積：8ha

品種：コピオール(アラビカ)

出荷量：50 t (1 シーズン生豆換算)



コーヒーチェリー(完熟)

この農園では収穫体験をさせていただき完熟したチェリーを収穫。ワインレッドのような濃い色合いの甘いチェリーは糖度が高く、糖度計で計測すると20度以上を超えるチェリーがあり、フルーツのように甘かった。また、この農園では等間隔にコーヒーの木を植えており、キレイに整備されている農園だった。

収穫後にフローター選別～パルピングの様子を視察した。フローター選別をしない農園も多い中、こちらの農園ではその手間暇も惜しまないようだ。ピンク色のザルに入っているのが混入物や未成熟のチェリーなど。このチェリーは捨てずに低級品として国内で販売される。



ピンク色のザルが低級品

パルピングの様子

選別後にパルパーにかけ、果皮を剥き取る作業。パルピングした際に皮が入っていたら手で仕分けていた。この後、それぞれ



ピッカーさん

の精製方法に分けて乾燥させていく。この農園では発酵時にイースト菌を入れるそう。入れることで菌が活性化し、キャラクターの強いコーヒーに仕上がるそうだ。また、発酵工程では気温によって味に影響が出るため、その時の気温によって発酵時間を変えており、発酵技術が求められる時代にクオリティーの高いコーヒーを造り出していた。

次に乾燥工程を行う場所へ。この農園ではアフリカンベッドを用いており、ビニールハウスの中で乾燥させていた。室温は大体45°Cと少し高めで数分いるだけで汗だくになるほど暑かった。1時間に1回は混ぜて乾燥させ、乾燥具合がまだらにならないようにしていた。また、精製方法によって乾燥日数も異なり、ナチュラルで1か月、ウォッシュドで2週間程度乾燥させるそうだ。乾燥後、脱穀機にかけるのだが、3つのスクリーンサイズに分かれているところを通り、スクリーン別に分けられる。左から、大、小、ピーベリーの順。脱穀後に手選別しパック詰めの後出荷される。なお、この農園では比重選別は行わないようだ。



アフリカンベッド



脱穀機



嫌気性発酵の様子

嫌気性発酵の様子

お昼過ぎに 2 つ目の農園へ。この農園ではイエローカッターやカティモールD12、コブラなどの品種を栽培し、ミカンやライムなどの柑橘系のシェードツリーにしている。

USDA という品種はチェリーの先端が王冠に似ていることからその名がついたそう。この品種は今回の研修で一番甘いチェリーだった。



USDA



イエローカッター

嫌気性発酵中のチェリーを見ることができた。酸素が入らないように、テープでしっかりと留められている。ガスが出ているかを確認する為に容器から管を通してペットボトルに水をいれていた。ポコポコなり始めるとガスが出てきた証拠。この農園では、pHを計測して発

密閉状態のチェリー

嫌気性発酵中のチェリー

酵時間を決めるのではなく、自分たちが観察して終わるタイミングを図っている。出来上がったコーヒーをカップングし、どういう味かわかった上で修正していくことが良い豆を作っていく上で大切であると彼は言っていた。22歳の若き三代目のコーヒー農園主は日々試行錯誤しながら、品質の高いスペシャルティコーヒーを消費者に届けようと取り組んでいる姿に私は感銘を受けた。

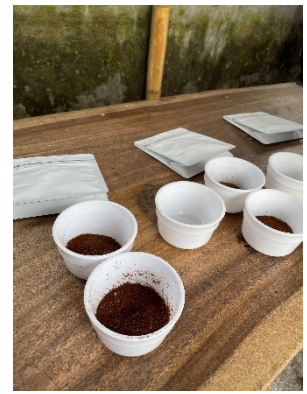


3日間乾燥させたチェリー(アナエロビック)

カップング



農園主のワナさん(左)



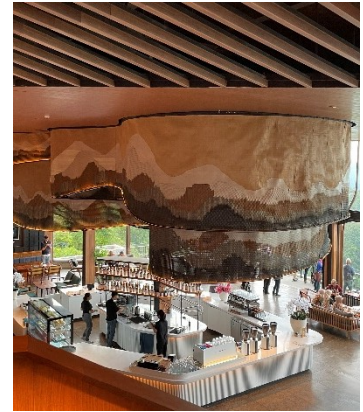
農園の後、バトゥール山付近の PAHDIspecialtycoffee へ。B1F へ降りるとメインのカフェがあり、テラス席からはバトゥール山の景色が一望できた。

コーヒーメニューは冷たいドリンクがメインのようで、中でもコールドブリューのシグネチャービバレッジが名物のようだった。

注文したドリンクはビンに入って提供され、自分たちで注ぐスタイル。水出しならではの優しい口当たりのコーヒーとクランベリーの上品な甘さが素晴らしいくらいにマッチしていた。



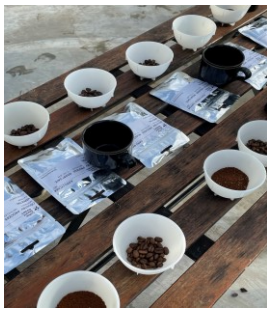
コールドブリュー(クランベリー)



店内はモダンな内装

Day3/観光・カフェ

最終日の朝、最後のカップングを行いバリ島観光。バリ島で有名なライステラスやスペシャルティコーヒーを取り扱っているカフェへ行き、マーケットで各々お土産を購入した。



カップング



ライステラス



キンタマーニ ナチュラルプロセス

<まとめ>

今回の農園研修を経て、1杯のコーヒーには沢山の方々の想いが込められ、私たちの元へと届いているのだと改めて実感しました。本や動画などでしか知らなかった収穫～出荷までの情報を実際に農園で体験することで、より深く理解でき非常に有意義な時間でした。

また、ナチュラルやウォッシュド、ハニーだけでなくさまざまな製法が生み出されているコーヒー業界の今後の楽しみとともに、Qグレーダーとしてのセンサースキルを上げていかななくてはならないと強く感じました。

最後に、この研修で得た知識を現場で活かし自覚を持って取り組んで参ります。

貴重な経験をさせていただき有難うございました。