

インドネシア バリ島コーヒー農園研修レポート

2024/05/31

製造部

山本 竜佑

・はじめに：

2024 年度 5 月 20 日(月)~24(金)の期間、コーヒーの産地でもある、バリ島にて社内研修を行ったためその記録としてレポートを作成する。

・1 日目：

日本を 20(月)の夜 20 時頃に出発して約 8 時間、シンガポールを経由してバリ島へ到着。現地で案内をしてくださる「CBB: CoffeeBeyondBorders」のトーマスさん、ヨハンさん、レボさんにご挨拶。



空港到着後の様子

その後、東南アジア最大のスターバックス「DEWATA」へ。通常の店舗と異なりマイクロロットを取扱うなどスペシャルティコーヒーを考えた店舗。敷地内にはコーヒーの木が植えてあり、カップリングや講習が出来るスペースもあるなど、かなり力を入れている印象を受ける。



喫茶のある建物



セミナールームでの様子

昼食後はコーヒー農園「MundukCoffeeFarm」へ向かう。そこは農園の一部で宿を経営しており、自然の森の中でコーヒーの木だけではなく他の植物も栽培する「アグロフォレストリー」を推進している。コーヒー豆の水洗場や乾燥場も敷地内にあり、他にも、ペットボトルを再利用するための加工場もあるなど、環境保護に力を入れている。



竹で作られた集会所



ペットボトル再利用のサンプル



コーヒーの木だけではなく様々な植物が混在している

・2日目：

Pelage(プラガ)農園へ、標高 1300m ほどのところにあり、加工場が一通りそろった規模の大きな農園。そこでは実際にフローター選別をし、果肉を除去する工程を見せて頂いた。プラガ農園では、ウォッシュ・ナチュラル・ハニーのほかアナエロビックやダブルファーマメンテーションも行っている。また、バリ島では急な雨が降ることがあるため、ビニールハウス内で乾燥を行う。もしくは量の多い場合は乾燥に適した場所へ移動させて乾燥させる農園もあるとのこと。



果肉除去の様子



乾燥棚



脱穀機



チェリー収穫体験の様子



インドネシアではイスラム教が多い
が、バリ島はヒンズー教が多数

途中バリ島で有名な寺院に寄った後、昼からバトゥール山周辺の CARUTINA 農園へ向かった。そちらも施設自体は小規模なものの加工場があり、年間 130 トンもの加工を行っているとのこと。そこでは基本的に加工はウォッシュだが、バイヤーからの依頼があればアナエロビックなども作っている。丁度発酵樽のなかで嫌気性発酵を行っているのがあったので実際の様子を見せて頂いた。



CARUTINA 農園でお昼
をご馳走になる。バリで
の食事はお米に色々なお
かずを合わせて食べると
いうものが多く、スパイ
スがよく効いていた。



嫌気性発酵を行っている樽



農園の様子、シェードツリーとして柑橘系が植えられている

また「PAHDI」という喫茶店にも寄る、斜面に沿って建てられたお店でヨーロッパ風のオシャレなお店だった。



・3日目：

最終日は観光として、BARの様なオシャレな喫茶店「SenimanCoffeeStudio」や他にも有名なレストランや出店などを見て回った。残念ながらビーチには行けなかったが、代わりに寄ったの販売所で日本へお土産として良さそうなものを色々購入が出来、良かった。



現地で有名なレストラン「Lotus」



「SenimanCoffeeStudio」



「Lotus」での食事、辛いがやみつきの美味しさ

・まとめ：

今回のバリ島研修を通して、産地での栽培や加工について実際に見て触れることでより深く知ることが出来ました。私自身ブラジルで産地をいくつか見たことがあったものの、ブラジルの平地で大量に栽培するといったのとはまた異なった形態での栽培方法が主だったので新たな発見が多かったです。産地やその場所の人のことを直に知ることによって自分の仕事についてさらに興味を持つことが出来ました。多くの事柄が関わって成り立っていることを考えて仕事に励んでいきたいと思います。