

ブラジル農園研修レポート

(平成 28 年 8 月 24 日～9 月 3 日)

製造部 中原 巧

ブラジルコーヒーの生産量は世界一位、消費量も世界二位となっています。そのコーヒー大国、ブラジルの農園 3 地域の生産地のレポートです。

<セラード地域について>

コーヒーの生産が始まったのが 1970 年代。日本の開発事業で大豆、トウモロコシ、綿花等も栽培されている。コーヒーはブラジル全体の生産量の約 10%を担っており、重要な生産地の一つである。

平均気温 23℃、雨季と乾季がはっきりしていて平均降水量が 1600 mmということで、乾季に備えて灌漑設備が充実している農園も多いとのこと。

現在セラード地域で取り組んでいる事として感心したことは、雑草にあえて肥料を与えて育てているという事だった。これは、ピッショミネイロという蛾の幼虫がコーヒーの葉を食べてしまうため、今までは殺虫剤を使用して駆除していたが、この害虫の天敵の虫も一緒に殺してしまうため、害虫も減らず、コーヒーの木にも悪影響になる。害虫の天敵の虫は雑草の中で育つらしく、雑草を育て天敵の虫を育て、その虫に害虫を駆除してもらうという方法をとっているとのこと。雑草も伸びすぎたら刈って肥料にするという全く無駄のない方法で、とても感心させられた。

主に栽培されている品種はブルボン、ムンドノーボ、カツアイ。ただブルボンは徐々に栽培する生産者が減っているとのことだった。理由は病気に弱い、収量が多くない、樹高が高くなりカットバックしなければならない等。それに比べムンドノーボ、カツアイは病気に強く収量も多く樹高もそんなに高くないのでブラジルコーヒーの主要品種になっている。

・セーラネグラ農園

セーラネグラ農園の農園主は日系 2 世のナカオ氏。標高は 1050m、農園の大きさはおよそ 170ha で今まで訪問したどの農園よりも大きい。品種は主にブルボン、ムンドノーボで訪問時には収穫は終わっていた。農園内で乾燥、脱穀まで行っていて規模が大きさに驚かされた。



巨大収穫機



広大な農園

・サンパウロ農園

ここは 2014 年 CPC (CUP OF PROGRESSIVE CERRADO) ナチュラル部門 1 位を獲得した農園。試験的に栽培しているコーヒーが並んでおり、マラゴジッペや IAC125、カツーラなどがあつた。背の高いシェードツリーの下で栽培されていたが、温度のためというよりは防風のためと農園主のモンタナーリ氏は言っていた。現在はナチュラルとハニープロセスに特化したスペシャルティコーヒーを研究中との事だった。



試験栽培と防風林



2014年CPCナチュラル部門1位

・ファイブスター農園・コンゴニャス農園

この2つの農園は灌漑設備が整っているということで見学させていただいた。

ファイブスター農園はほぼすべて、ホースを地中に埋めた灌漑設備を導入。畜産も同時に行い豚の糞から出るメタンガスによって農園内の電気を賄っているとのこと。

コンゴニャス農園はホースを地中に埋めている区画と埋めていない区画があり、将来的には地中に埋めていきたいと言っていた。ホースが地上に出ていると、草刈り時や収穫時に切断してしまうことが多く非常に手間がかかるらしい。

水や肥料をホースによって行き渡らせるのはすべてコンピュータ制御。日にちと時間と量を設定しておけば自動で行うとのこと。非常に最先端な技術が使われている事に驚かされた。



灌漑設備



地中のホース

・ボタニカ農園

ヒロコーヒーでおなじみのシャパドンの農園。ここの農園が、一番木がきれいに並んでいるように見えた。農園の大きさは51haで1haあたり約4200本のコーヒーが植えられている。ボタニカ農園全体では約20万本以上になる。

農園の木と木の間道がとても柔らかい印象だった。これは土を柔らかく保つことで根がよく伸び、木がよく育ち、良い実をつけるとのことだった。

この農園は土の水はけが非常によく、さらに朝霧も頻繁に発生するので大規模な灌漑設備がなくても十分な水分が木に与えられるというコーヒー生産理想の農園だった。

さらにパウロ氏はさまざまな品種を植えてどの品種がこの土壤に合うか研究を行っていた。日本ではあまりきかないIAC125という品種（ティピカとカチモールに少しブルボンが入っている）は収穫量が多く、スクリーンサイズも大きく、病気に強く味も良いという理想のコーヒー。もう収穫できる年数がたっており、さらにそのIAC125の変異種も来年収穫できるとのこと、ブラジルコーヒーの奥深さを感じた。



品種の研究

整然と並んだコーヒーの木

・ EXPO CACCER について

1993年に設立。コーヒーの選別、貯蔵、出荷を行う組合。生産者560名が組合員として登録されており、約100万袋のコーヒーを貯蔵できる。

昨年は約110万袋のコーヒーを国内へ約58万袋、国外へ約32万袋出荷の実績があり、日本へは約13万袋が輸入されている。

全てのコーヒーは追跡できるシステムでマイクロチップを使い管理されていた。

その他の取り組みとして、スペシャルティコーヒーを多く採れるように指導を行ったり、認証（レインフォレスト、フェアトレード等）を取る為のバックアップ、農薬の空き瓶回収など多岐にわたる。

生産者が安心してコーヒーの栽培ができるようなシステムがセラードでは確立されており、日本でも飲むことのできるスペシャルティコーヒーが多く生産されていることは非常に納得いくことだった。

<カパラオ地域について>

コーヒーの歴史は古く1820年頃から栽培がされていて、カツラが最初に発見された地域の一つとされている。

家族経営の農園がほとんどであり、近年日本にもこの地域のコーヒーの輸入が増えている。

品種のほとんどがカツアイであり、近年はカツアイの変異種のカパラオアマレーロ（アマレーロ=黄色）も栽培されているとの事。

精選方法はナチュラル、パルプドナチュラルで、8月に雨がわりと降るので乾燥用の屋根付きハウスも多く見られた。

湧水も多いので、農薬を使用できない地域でもある。

・ スセツ農園

ヒロコーヒーのマイクロロットとして販売をしているスセツ農園。主に男性が収穫、女性が乾燥豆の攪拌をしていた。看板には sitio と記されており、ポルトガル語で囲い・包囲という意味。『Fazenda=農園』というほど大規模ではないのでこう記しているとの事だった。ちなみに『スセツ=成功』

アフリカンベッドとパティオでの乾燥方法で収穫も手摘み。ほとんどがカツアイということで樹高が低く、収穫がしやすいといえども非常に手間暇がかかっている。

農園訪問後カパラオコーヒーのカッピングを7種類ほど行ったが、80点を下回るコーヒーはなかった。すべてスペシャルティコーヒーの基準である80点を越えており、これからさらにいいコーヒーもでてくるとの事だった。



スセッソ農園の看板



アフリカンベッドによる乾燥

<マッタスデミナス地域について>

この地域もコーヒーの歴史は古く 1800 年代から行われていた。山岳地帯で雨が多く、特に収穫のときに雨が降るので、コーヒーの品質もよくなかったという。リオコーヒー（リオ=発酵とカビが原因の薬品のようなおい）しか採れないなどと言われていた地域だったが 2000 年にヴィセンチ氏所有の農園から COE（カップオブエクセレンス）優勝のコーヒーが世にでて、一躍有名になったとのこと。

・ボンジャルジン農園

ヴィセンチ氏所有の4つの農園のうちの1つ、ボンジャルジン農園を訪問させていただいた。まず、水洗処理機を実際に動かしてもらい、セミウオッシュの行程を見学した。その後およそ 300m 上の農園まで上がりシェードツリーの施された農園を見学した。シェードツリーはユーカリと杉を植林していた。山岳なので防風の役割もあるとのことだった。



シェードツリーとコーヒーの木



カップping風景

ここでも主に植えられていたのはカツアイとムンドノーボ。この農園でもこの 2 品種がメインになっている。

農園訪問後この地域のコーヒー8種類のカップpingを行った。あまり日本の送られてくるサンプルではお目にかからないリオ臭のでているカップもあったが、ほとんどはスペシャルティコーヒーだった。

今回ブラジルの農園を数多く見学させていただきました。どの農園主の方も研究熱心で、何か新しいことに取り組もうとする意欲が強く、コーヒーに対する情熱を強く感じました。今後ブラジル国内でもスペシャルティコーヒーが普及すればさらに農園のレベルも上がるだろうし、そうなると思います。ブラジルのコーヒーはなかなかフルーティさに欠ける物が多いですが、ハニープロセスなどで個性豊かなコーヒーが今後出てくるでしょうし、それをわれわれ提供する側もお客様にうまく伝えていかなければならないと思います。

今回は大変貴重な経験をすることができました。本当にありがとうございました。