

スマトラ島農園研修レポート

(平成27年10月20日～24日)

製造部 杉原 大輔

これまで私が持っていたインドネシア、スマトラマンデリンのコーヒーの知識、イメージは非常に漠然としていた。スマトラ研修を終えて痛感した。

まず精製にしてみても、農家で収穫したものをどこまで処理してどのようにウェットミルやドライミルまで運ばれているのかを実際に見られたことにより、リアルな経験と知識を得ることが出来た。雨季と収穫期が重なるというコーヒー栽培にとって過酷な環境な中で生み出され、長い間行われてきたスマトラ方式の精製。乾燥工程の早い段階で生豆にし、乾燥されることで生み出されると言われるマンデリンフレーバーだが、そういった事情を知った上で味わうと、より一層特別なフレーバーと感ずることが出来そう。

インドネシアの全体を見た訳ではないが、メダンとシディカランを見た印象はやはり裕福な暮らしはしていない。家屋はほとんどがボロボロ。衣類も清潔感はなく、月収は聞けば2万円ほどだそう。もちろん貧富の差はあって裕福そうな方もいた。ただ、不幸そうな雰囲気ではなかった。子供は元気に遊んでいるし、大人も軒先で近所の人と楽しそうにおしゃべりしている。心なしか犬や猫、鶏も楽しそうだった。日本は豊かだが、どこか寂しく感じた体験であった。

メダンのカフェにもサードウェーブを感じた。オパールコーヒーはどちらかというと深煎り系で一昔前のコーヒー感を感じたが、もうひとつのカフェでは浅煎りのマンデリンが供され、抽出器具が選べる辺りもサードウェーブを感じられた。インドネシア国内でも品質の良いコーヒーが飲まれるようになってきており、国内消費の割合が上がっている。メインの消費国のアメリカでの需要も高まり、さらには中国でもコーヒーが飲まれ始めており、ますます良いマンデリンが日本に入らなくなる。石光商事三木氏曰く、最後には農家農園との信頼関係が大事だそう。

今回マンデリンコーヒーを肌で感じた経験知識を社内スタッフ、またお客様にお伝えする。また、私たち自身も一層マンデリン、ひいてはコーヒーに対して誠意を持って向き合っていくことがスマトラ研修の意義を果たすことになるだろう。

このスマトラ研修でお世話になった石光商事の三木氏、サリマクムール社の皆様、そして農園の方々に感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございました。