

# ハワイコナ農園研修レポート

(平成 26 年 10 月 13 日～17 日)

珈琲製造部 森 泰弘

ハワイ島（北緯 19 度 34 分 西経 155 度 30 分）はアメリカハワイ州に属し、ハワイ諸島最大の島であるため「Big Island」とも呼ばれ、四国の半分程度の島である。ハワイ島は、コハラ、マウナ・ケア、フアラライ、マウナ・ロア、キラウエアの 5 つの火山で構成されており、うちマウナ・ロアとキラウエアは活火山である。



コナコーヒーはハワイ島西側のフアラライの南西部よりマウナ・ロア西部の長さ約 35 km 幅約 3.2 km のコナコーヒーベルトといわれる地区で 186 年前より栽培されている。この辺りの土壌は溶岩質の黒土で水はけが良く、コーヒーの木に必要な栄養条件が全てそろっている。熱帯特有の日光と適度の雨、日中の暖かな風、夜の涼しい風があり、また強すぎる直射日光はフアラライやマウナ・ロアからおりてきた霧や雲が遮ってくれるなど自然がこのコナコーヒー栽培に理想的な条件を作り上げている。品種はティピカで、生産量は年間約 1000～1500 トンと世界のコーヒー生産量の約 1%にも満たない。

今回訪れた、もう一つの生産地域「カウ」はハワイ島マウナ・ロアの南東部に位置し、標高約 1000m 付近で約 120 年前から栽培が始まったとされるが、当時サトウキビの栽培が盛んだった為コーヒーの栽培はなかなか広まらず、サトウキビ栽培が衰退し始めた 18 年ほど前からコーヒーの栽培が盛んになりました。コナ同様火山灰地質で長年サトウキビが栽培されていたため、肥料の馴染んだ良質な土壌である。

ハワイのコーヒーはハンドピックで収穫が行われるため果実の熟度が均一であり、さらに精製後にハワイ州農務省の厳格な格付けによりエクストラファンシー、ファンシー、No. 1、プライム、そして各生産地名をなれないハイアンコーヒー（コモディティと思われる）とグレーディングされる。

2010 年、ベリーボーラー（ブロッカ）といわれるコーヒーの果実を食べてしまう害虫がコナ地区でも大量発生してしまいました。一部の農園ではコーヒー豆がほぼ全滅してしまった所もあったほどの脅威でした。この虫食いのため、精製された豆に虫食い豆が大量に混入し、エクストラファンシーやファンシーのような高格付けの豆が激減し、ヒロコーヒーでも現在プライムでの仕入れを余儀なくされた。

本来ハワイ島にはいないはずのベリーボーラーが大量発生してしまったのは、輸入したコーヒー豆やその麻袋に付着していて、それが害虫の少なかったハワイで一気に広まったと考えられる。コーヒーを生産しているにも関わらず、なぜハワイではコーヒー豆を輸入していたのだろうか。

ハワイで販売されていたコナコーヒー（プライム以上に格付けされたもの）の価格は非常に高く、価格をおさえるためにコナが 10% 入ったコナブレンドが主に流通しているように感じた。（日本ではコナ

ブレンドのように固有名称を銘うつブレンドをつくる際、30%以上含まれてないといけません。) コナが 10%ということは残り 90%はほかの国のコーヒーを使用している。、ベリーボーラーの侵入を許してしまったのは、このことに起因しているのかもしれない。

今回訪問させていただいた、現在使用しているハワイアンクイーン農園はコナ地区の中部に位置し、標高約 750m に位置する 100 エーカーの地区と約 580m に位置する 60 エーカーの 2 地区を合わせた 160 エーカーで年間約 90 トン生産している。

農園内はタイとは大違いできれいに区画整理され、定期的なカットバックを行うなど非常に管理されていると思った。しかし、間近で見させてもらったコーヒーの木の葉っぱは少し元気がないように感じ、さらにはコーヒーの実の半分以上がベリーボーラーの被害にあっているように感じた。

このベリーボーラー対策として、「ファンガス」といわれるカビ菌を噴霧し駆除していました。ファンガスは果実には影響がなく、ベリーボーラーの周りでカビを発生させ、そのカビがベリーボーラーを包み込み、酸欠状態にし、死滅させるようだ。

農園内にはミルも整備され、主にセミウォッシュが行われていた。パルパーにより実を剥き、2 日間発酵槽で浸漬した後雨除けのため設置されているビニールハウスの中で 2~3 日乾燥させ、その後 150 度の温風ドライヤーにて水分値を 10.5~11.5%まで落とす。乾燥後のパーチメントのまま室温 20 度・湿度 47%の定温庫にて 1~2 週間エイジングさせていた。

また、こちらではファンシー、No. 1、プライム、ピーベリーの 4 種をカップングさせていただいた。焙煎度合いが深かったためか、ファンシーに雑味を感じ、グレード通りのカップスコア順にはならなかった。

次に UCC 直営農場を見学した。ここはアラライの裾野の標高約 460m に位置し、15000 本のコーヒーの木が 14 ヘクタールの広さに植えられている。ここでの生産量は非常にすくなく、併設されている売店でのみ販売しているようだ。個々のコーヒーの木は見るからに元気そうで、ベリーボーラーの被害もハワイアンクイーン農園とはくらべものにならないくらい少なく感じた。



ハワイアンクイーン農園



小さい黒い点がベリーボーラー



カップング風景



UCC 農園のコーヒーの果実

続いて訪れたグリーンウェル農園は標高約 450m に位置し、広さが 150 エーカーあり古くからある大きな農園である。樹齢 100 年を超すコーヒーの木があり、種木として今も現役であった。3 年ごとにカットバックを行い、時期によってはこの 100 年超の木から収穫されたコーヒーも販売するそうだ。

こちらもミルを併設しており、12~14 時間発酵槽に浸漬し、可動式の屋根の下 6 日間天日乾燥し、その後の水分値によりドライヤーにて水分値を調整している。脱殻後スクリーン選別を行い、風による比重選別でコーヒーを仕分けしていた。



樹齢 100 年超のコーヒーの木

そして、コナ地区最後のドトール直営のマウカメドウス農園。コーヒーも多少栽培されていたが、コーヒー農園というより、植物園の様で、マンゴーやドラゴンフルーツなど南国気分を存分に味わえた。

さて、地域が変わり「カウ」ではカウコーヒーミルを訪れた。先の述べたようにカウでのコーヒーの栽培は日が浅く、ここでは作付けしてから 4 年ほどしかたっていない。カットバックされた木は一つも見られなかった。剪定も不十分なのか、背の高い木も多く、その重みのため倒れてしまっているものも数多く見受けられた。

ミルではウォッシュからナチュラルまで対応しており、近隣農園の精製も行ってた。さらにここでは自家焙煎を見学させていただいた。オーナーがアメリカ人のためデードリッヒを 2 台 (いながわ工房と同じ 12 kg 釜と、45 キロ釜) 設置していた。目の前で焙煎してもらえ常時温度計とタイマーとにらめっこしており、温度上昇を決められたマニュアル通りし、温度計を頼り煎り止めしていた。気温・火力・風の通し方を同じ条件にすることで、いつでも同じクオリティーを再現しているのだと思った。

今回、ハワイである意味近代的な農園を見学でき、タイの山岳地帯での栽培の違いなど、数多くのことを経験させていただきました。昨年に続き今年もこの様な経験をさせていただき、ありがとうございました。



カウコーヒーミルの焙煎機 2 台