

ハワイコナ農園研修レポート

(平成 26 年 10 月 13 日～17 日)

営業部 山本 浩司

10/14 (火) ハワイアンクイーンコーヒー (HQC) 農園 視察

UCC 観光農園 視察

ドトール (マカウメドウズ) 観光コーヒー農園 視察

ハワイアンクイーンコーヒーガーデンにて カッピング

10/15 (水) カウコーヒー農園・コーヒーミル 視察

グリーンウェルコーヒー農園 視察

研修初日に伺った「ハワイアンクイーンコーヒー農園」(以下 **HQC 農園**)。標高は 750m (500 m 辺りから栽培)、緩やかな斜面に綺麗に栽培されていました。芝生 (雑草) があり地面はとても柔らかく感じました。

(斜面を下ると海に当るので、少し下がって景色を見ると、農園と青空しか見えない絶景)



定期的なカットバックが施され、計画的に管理されていることが一目でわかるような、素晴らしい風景。



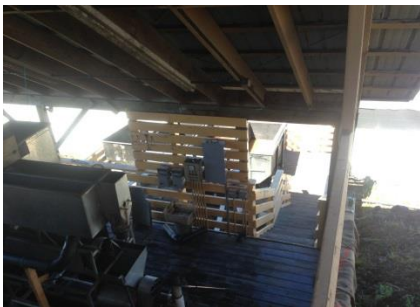
標高からか、日はとても強く感じるのですが、木陰に入ると風は冷たい印象。



品種はティピカ 100%、160 エーカー（1 エーカーが約 1224 坪ですので約 20000 坪）を全て手摘みで作業しているとのこと。（ピッカーは中南米などからの季節労働者がメイン）実際にコーヒーの実を採り、中から種子を取り出し、果肉を味わう。個人的に思っていたよりも甘くない印象。特徴のある丸みを帯びたティピカ種の葉。



農園の中腹にウェットミル・ドライミルを設置（斜面を利用し下におろしながら処理）数年前に買い替えた乾燥機は、焙煎機の冷却部分のような構造



乾燥の際には水分計を使用し、きっちりと管理され「10.5%」という数値が低すぎるのでは、と驚いたが、のちに HQC 農園では旅客機を使用し、国の検査後 3 - 4 日程度で日本へ到着するという事からの計算とのこと。（貨物機があまり飛ばないのでコンテナが埋まらないという理由もあるらしい）

問題は今現在、ハワイのコーヒー農園に大被害をもたらしている「コーヒーベリーボークー（以下 CBB）」。

実際に掌で見ても、本当にただの小さな虫。しかし現在の被害は甚大であり、HQC でも対策はしているが、正直な所は「打つ手なし」、何とかだましながら栽培をしているように感



じました。
昨年でコナ全体の収穫量の 20%～30%が
その被害を受けた模様。年々増加の一途。

各農園で、CBB を捕獲する仕掛けが設置されていました。



色や形は多種多様だがシンプル

同日の昼過ぎには HQC が所有するコーヒーガーデンにて、同農園のコーヒーの説明および
カップpingを行う。

カップpingは等級違いの 4 種類（ファンシー、No1、プライム、ピーベリー）



プライムは明らかに質が落ちるが、現在のソレは今までのプライムではなく「CBB」によ
る欠点でランク落ちしたモノと考えられるため、バラつきではなく全てのカップにザラツ
キが感じられた。

農園オーナー並びに、通訳兼案内役をしていただいたオールネクスト杉田様から HQC だけ
でなくコナコーヒーに関して詳しくご説明頂いた。（農園での説明などもここにまとめる）

- ・コナコーヒー地区は標高 500m～750m、
- ・シェードツリーなし。午後には必ずと言っていいほど雨が降る、特殊な気候
（実際に夕方には山側が曇り始め、市街地側へ吹き下ろしの湿った風を感じた）

- ・広大な農園には灌漑設備が一応はあったが、使用することはほとんどないということ。
- ・基本的にティピカ種のみを栽培（HQCは100%ティピカ）
- ・等級は「スクリーンサイズ」「欠点豆の含有度合」による
グレードは高い順から「エクストラファンシー」「ファンシー」「No1」「セレクト」「プライム」それとは別で「ピーベリー」が5等級とは別で最高級な扱い
(実際のカッピングでもそうだが、ピーベリーが風味特性に優れているかというところでは感じられない。輸出商材・観光商材としての側面が強いと個人的には思う)
- ・ハワイではコナコーヒーを10%使用していれば「コナブレンド」として表記が許されている(日本では30%以上)CBBはブレンド用の他国からのコーヒーに紛れ込んでいたものと思われる。
- ・CBB被害はハワイでは2010年からと非常に近年に発生(ブラジルが1913年)
トラップなどを仕掛け対策を取っているが、効果は今のところ薄いとのこと。
- ・ハワイは生産国でありながら、先進国であるアメリカの領土であり、その審査基準は世界一とも言われている(コーヒーの輸出基準)また現在はカップ重視になりつつあり、ブランド化するよりも、アメリカ本土にバルク(300kg程度)単位で売りつけることも増えつつある様子。

個人的にカッピングの際には、「ファンシー」よりも「No1」に酸の風味特性を感じた。カップによるバラつきもあったが、それは等級からくる欠点の多さからなのではと。ある一定以上のスクリーンで選別を行えば、スクリーンが大きいければ大きいほど粒は揃い、品質も必然的に上がるというだけであり、香味が優れているとは限らない。(クリーンカップの向上や、焙煎のバラつきの減少というまでもないが)

これは山本社長もいつも口にして「選別は良いコーヒーを作り、風味特性はテロワールが作る」ということだと実感しました。もちろんテロワールはさらなる選別によって、より鮮明になるので、スクリーン16程度の大きさに徹底的に欠点を取り除く方が、ティピカ本来の「酸や甘さ」が際立つのでは？と個人的には思いました。(もちろんこの評価も、CBBの影響下の話である為、あくまで主観。スペシャルティの流れに乗らずとも高価格で生豆が取引されるので、そのような考えにはならないのかなとも思う)

研修二日目「カウコーヒー農園・カウコーヒーミル」

横に【ウェットミル】【ドライミル】【倉庫】【焙煎工場】【ショップ】を併設している、ハイブリッド型の農園。

焙煎室とコーヒーショップ (ロースターはディードリッヒ12kg、45kg)



ウェットミル



ドライミル（天日+乾燥機）→スクリーン選別→比重選別

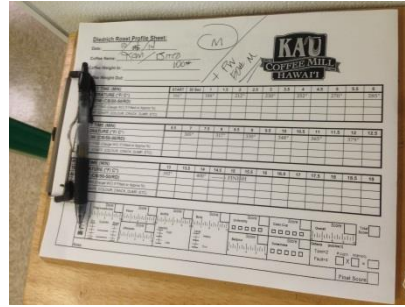


2010年にこの施設が出来るまでは、カウ地区の農家は100 km先のコナ地区まで行き、精製を行っていたそうです。

- ・農園面積 1800 エーカー（栽培面積 60 エーカー、目標栽培面積 100 エーカー、350 エーカー程度を他の生産者にリース）
- ・栽培品種 ティピカ 100% レッドカツラ 5% レッドカツアイ 5%
- ・生成方法 ウォッシュド 80% ハニー 10% ナチュラル 10%
- ・ベリーボラー被害 1%以下（2012年）
- ・生産処理能力 ウォッシュドベースで7トン／日
（インターネットより抜粋）

チェリーの精製処理、チェリー・パーチメントの買い取りも行っている。

ロースティングも温度を細かく取り、オリジナルシートにて管理していた。



(ローストとカップpingを1シートに)

視察した際に、いい意味でハワイらしくない雰囲気を感じました。後程インターネットで農園の情報を調べると、ティピカ以外の品種が栽培され、ナチュラルやハニープロセスも実施されている。精製方法を変えるなど、より良いモノを求めているような気がしました。カウ農園自体のコーヒーの木は、2010年からの栽培なので大半の背は低く、とても青々と茂っていたので、新しさをより感じたのかもしれませんが。広大な土地の中には昨年植えたような木々の区格も見えます。他の農園で見た枯れた木々は全く見当たらず。



ショップの横にスタンドが増設され、バリスタがコーヒーを淹れるようになれば、まさに「From Seed To Cup」が一つの場所で体験出来てしまう、素晴らしい環境だと思います。

HQC農園とカウコーヒー農園、異なる二つのハワイの農園を見比べることが出来て、今後のハワイコナコーヒーが、どのような変化をしていくのかが楽しみでもあり、少し不安でもあります。

どちらが良くてどちらが悪いというわけではありませんが、

HQCは「古き良き伝統」。決して他の農園の豆とミックスしないことで、品質は守られているとオーナーのアドラー氏は力説していました。伝統的な品種の維持や、コナコーヒーのブランドを守っていききたいという強い意志を感じました。繁忙期には他社のドライミルを利用するとのこと。空輸などの取り組みは素晴らしいの一言です。

一方のカウは「守・破・離」。伝統的な近隣農家とも共存しつつ、新しいコーヒー生産のシステムを、今まさに作り上げている最中であると感じました。プロセッシングマネージャーはハワイコナの歴史ではなく、焙煎や品質管理を熱く語っていたのが印象的でした。

私が本や映像で見聞きしていた農園と、ハワイの農園は大きく違いました。農園へは舗装された道路で行き来が可能であり、すぐに市街地へと戻ることも出来ました。他の生産地との違いは「観光地」でもあるという事です。

100年遅れで入ってきた害虫の対策も万全とは言えません。このまま年々被害が広がり続け、一時期のコロンビアのように、ハイブリッドな交配種を栽培しなければならない事態にならないかが心配です。しかしその反面、これを機にカウ農園のように、品種や栽培方法、精製方法なども試行錯誤していく、新しい流れが生まれてくれることも期待したいと思っています。

今回の研修旅行にて、10年以上も憧れていたコーヒー農園を視察し、「コーヒーの木」「コーヒーの実」を、「見て・触り・匂いを嗅ぎ、果実を味わう」体験が出来たことは、本当に素晴らしい経験でした。しかしながら自分自身が感じた感覚は、実は【感動】よりも【懐かしさ】でした。コーヒー豆の乾燥工程の際、乾燥機から漏れてくる匂いは、お米の乾燥機から漏れてくる匂いと本当に似ていました。

もちろんハワイの気候や壮大な景色・環境は特別でしたが、そこにあったものは間違いなく【農業】でした。私の実家は兼業農家であり、稲作はもちろんの事、様々な野菜・果物を育てていました。彼らがやっているものは農業であり、何ら特別なことではないと思うと同時に、精魂込めて作られたコーヒーをもっともっと大切に扱い、商品として提供していく責任があると感じました。

日本ではコーヒーは99%以上が輸入であり「地産地消」には程遠いですが、ハワイはコーヒーの「地産地消」が体験できる非常に貴重で、本当に素晴らしいところでした。

この環境とコーヒー産業が、いつまでも継続してくれることを願います。

このような素晴らしい機会を与えていただき、ありがとうございました。