

## コーヒー生産地研修（台湾）レポート

製造部 森 泰弘

### 阿里山について

阿里山郷は台湾中部・嘉義県の東部に位置し、今回訪問した雛築園は標高およそ 1200~1300m。気温も 2 月で 10℃~16 度と涼しい環境である。朝には霧がたちこめ、湿度も高い。天気も晴れの日が長く続くことが少なく雨も多い。朝晩の寒暖の差が 15℃を超えることもあり、台湾茶の生産地としても有名である。

### 阿里山(雛築園)のコーヒーについて

台湾でのコーヒーの栽培の歴史は古く、7 世紀のオランダ人によって持ち込まれた話や、東インド会社から清国に届いたコーヒーの苗木を台湾南部の山林に植えた説など様々な諸説があるが、日本の統治時代より栽培が盛んとなり、国産のコーヒーとして昭和天皇に献上されたこともあった。しかし戦後は衰退の一途をたどりましたが、近年台湾国内で需要が増加し、台湾産のコーヒーが有名になり、阿里山のほかに中部雲林や台南でも栽培されている。

訪問した雛築園は雛族である方政倫氏(右上写真：珈琲王子の愛称で呼ばれる)が 2000 年に父親から農園を引き継ぎコーヒーの栽培に力をいれ、2010 年に SCAA の品評会に入賞。また、台湾での品評会でも複数回入賞し、台湾政府より表彰を受けるほどとなった。グアテマラやパナマなど中米で栽培・精製等を学び、ハワイ島カウ地区のラスティーズハワイアン農園のミゲル氏の師事を受けケニアスタイルの精製法も行っている。王子曰く、「中米より経験は少ないが、栽培や精製の研究の情報をシェアしており、中米に負けない技術がある。」との事。

雛築園の栽培標高はおよそ 1200~1300m、山々に囲まれ、四季もあり、雪等の被害も少ない地理的恵まれた環境の中栽培されている。茶畑の間に、桜の木に守られるようにコーヒーの木（ティピカ種・カツーラ種）が植えられていた。土壌は弱酸性で大豆からつくられた有機肥料を施肥していた。



茶畑に桜も咲く。

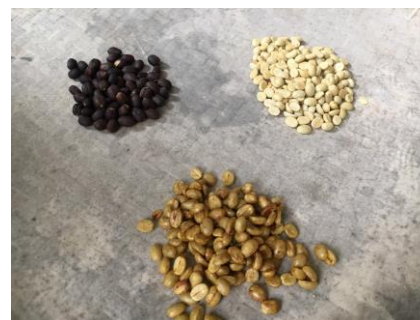
さび病やベリーボローラーによる被害は少しはあるが、心配するほどではないらしい。今回見学はしていないが、ここより標高の高い所に 3 年前にゲイシャ種を植え、来年には収穫が可能だそうだ。

精製方法は先ほど書いたケニアスタイルのウォッシュプロセス、ハニープロセス、ナチュラルプロセスを行ってはいいるが、どのプロセスを行うのかは、収穫された時の天気によって左右される。基本的に天日乾燥とマシン乾燥(お茶を乾燥させる機械)を併用しているそうだが、雨で湿度が高いと乾燥が進まず、プロセスによっては発酵などのダメージが発生してしまう。



珈琲王子自らおもてなし。

ハニープロセスのパーチメントティー。



ナチュラル、ウォッシュ、ハニープロセスのパーチメントコーヒー

ウォッシュプロセスはケニアスタイルと言われる方法で、2回水洗いする(発酵させる)方法で、パーチメントに付着するミュージレージを完全に除去してしまう方法だ。そのため非常にクリーンな味になりやすく、豆の品種や産地による特徴が分かり易いそうだ。乾燥は天日では7~11日、マシンでは42℃の温風で2日間乾燥させ、水分含有量を11%までもっていく。



お茶兼用の乾燥機

ハニープロセスは果肉を精製の最初から最後まで一切水を使わず行っており、果肉除去された後のミュージレージの残った豆をなめさせてもらったが、収穫されたコーヒーチェリーを口に含んだ時より甘く「ハニー」と言われるのを十二分に理解できた。ミュージレージに含まれた糖により乾燥と共にパーチメント同士がくっつくため定期的な攪拌が必要で、怠ればくっついた部分が発酵といったダメージと負ってしまう。乾燥は天日では15~18日、マシンでは約12日行う。また、水を一切使用しない為、フローティングによる未熟豆の選別などが行えず、乾燥時のハンドピックも重要となってくる。



果肉除去されたコーヒー。

必死にピック中 (ハニープロセス)

ナチュラルプロセスは果実のまま乾燥させ、天日では約40日、マシンでは2週間乾燥させる。全ての精製において、豆に含まれる糖質とその発酵過程・程度が重要になってくるそうだ。

## 生産地を訪れて学んだこと

雛築園ではまさに「From seed To cup」を実践する環境でした。コーヒーの栽培から、精選、抽出まで全ての工程を行っていました。「From seed To cup」の間で少しでも適正な作業から外れてしまうと、本来の味を損なってしまうのだと改めて思いました。コーヒー生産者が手間をかけ苦勞し、いいコーヒーを生産してもお客様へ届かなくなる。それは非常に残念な事です。普段の業務でも焙煎という工程の一つをただこなすのではなく、「From seed」を「To cup」までつなげる役割が焙煎であり抽出であると肝に銘じ日々珈琲をつくっていきたくて思いました。

## その他この研修で感じたこと

台湾でも有名な2014WCRCチャンピオン ジャッキー・ライ氏、2013 Nordic Barista Cup チャンピオン ジェームス・チェン氏、2016WBCチャンピオン バーク・ウー氏のカフェも訪問でき、それぞれのチャンピオンとも話をすることができた。みなさんこだわりがあり、それぞれのお店でそのこだわりが垣間見えました。自分のコーヒーに自信があり、誇らしさも感じた。自分がいいと思うコーヒーをよりおいしくお客様に提供できるよう様々な工夫があるように思えた。

ヒロコーヒーでお客様に提供するコーヒーに対しても自信を持ち、誇りを持って提供していきたいと思った。

最後になりましたが、今回も産地訪問という貴重な経験をさせていただき、社長をはじめ準備してくださった方々にこの場を借りて御礼申し上げます。ありがとうございました。