

コーヒー生産地研修(台湾)レポート

2017年2月7日～9日

(製造部 中原 巧)

日程:7日 自然醒(2014年World Coffee Roasting Championship優勝者のお店)

珈琲林珈琲

8日 阿里山 鄒築園にて収穫体験 カッピング

9日 FinkFink Café

Simple Kaffa(2016年World Barista Championship優勝者在籍のお店)

COFFEE LOVER's PLANET(UCCのコンセプトカフェにて焙煎機見学とコーヒーテイasting)

台湾 阿里山について

阿里山について日本にいるときにはほとんど知識はなく、お茶は美味しいというのを聞いたことがあるくらいにコーヒーを栽培しているというの聞いたことがあるくらいで、品種や味に関してはほとんど知らなかった。阿里山はお茶(高級烏龍茶)が世界的にも有名らしく、日本でも見ることのできる茶の段々畑が広がっていた1000mを超えた辺りからコーヒーの木がちらほら見え始め、鄒築園につくとお茶とコーヒーの畑が広がるなか他の国では見られない光景が広がっていた。

農園には乾燥機や焙煎機も置いていたが、お茶用のものを使っているようで、これも他の地域には見られない。



カツーラ種



茶畑と奥にコーヒーの木

コーヒーが栽培されている地域の標高はおよそ1100m程で雨はわりと多いとのことだった。

栽培している品種はティピカ、スマトラ、カツーラ、ゲイシャ。私たちが収穫体験をさせていただいた畑はティピカとカツーラ品種ごとにホースで区画されており、貴重な体験をさせていただきました。

コーヒーについて

鄒築園では今世界的にもトレンドであるハニープロセスの精製方法を行っていた。もともと乾燥地域ではなく、雨もそこそこ多いとのことなので天候によって精製方法を変えているとのことだった。天日干しができない場合は乾燥機を使用していて、これは上述したお茶用のものを使用していた。

何件か訪問したカフェでは、いわゆるサードウェーブ系のもので、シングルオリジンの浅煎りコーヒーが主に扱われていた。値段も日本と同程度で、阿里山で作られたコーヒーは通常のコーヒーより高級品らしくパナマゲン並みの高価格だった。

阿里山コーヒーのカッピングもさせていただき、SCAAの点数で85点クラスのコーヒーもありポテンシャルの高感じることができた。

生産地を訪れて学んだこと

農園の鄒築園は他の国の生産地に比べると小規模で収量も少ないが、周りの農園の方たちと協力しあい、農本人も中米へ研修に行くなどして、阿里山コーヒーというブランドを確立させていた。

台湾を訪れる以前は、この地域で取れるコーヒーについて正直疑念を持っていた。昨年研修でブラジルへ行った時にもそうだったが、国内で消費されるコーヒーは美味しいといえるものではなく、台湾でもそうなんじゃないかと思っていた。しかし、カフェや産地で飲んだコーヒーは美味しく、想像していたものとは違っていた。

様々な大会でチャンピオンを輩出して、街にもカフェは多く、接客も素晴らしかった。

台湾産のコーヒーは本当に収量が少ないので、日本に入ってくるかどうかはわからないが、もし入ってきてヒロヒロで販売することになれば、このコーヒーのすばらしさを伝えて多くの人に飲んでもらいたい。



自然醒のメニュー

(各コーヒーにはフレーバー、酸味の説明書きがある)



お茶と兼用の乾燥機



鄒築園でのカッピング準備

その他この研修で感じたこと

農園を訪問させていただき研修でいつも感じるのですが、生産者のコーヒーに対する考え方やどうやってコーヒーを美味しくするかへの追及はすごいと思います。台湾でもその点は例外なく、時間と手間をかけずばらしいコーヒーが生産されていました。それは、台湾のカフェでの阿里山コーヒー1杯の値段からもわかりますが、ただ希少といふだけでエスメラルダゲイシャと同価格で提供はされません。美味しさも兼ね備えているからこそであり、消費者もそれを理解して購入しているのだと思います。

今回も様々な経験をさせていただきました。本当にありがとうございました。