

コーヒー生産地研修(台湾)レポート

(阪急うめだ本店 大橋良美)

台湾 阿里山について

標高1200m付近で多くの珈琲農園と高山茶農園のある地域。

今回訪問した農園は阿里山にある鄒築園。農園主は方政倫さん(自称:珈琲王子)
台湾の生豆品評会で何十回とチャンピオン輝き、2010年にはSCAAに出展し入賞実績などを持つ。

鄒築園ではティピカ、カソーラが主に栽培されており、現在ゲイシャなども栽培し始めている。
収穫時期は12月～4月。今年は特に雨や曇りが多く収穫量は30～44%減。
この農園では収穫する日の天気や温度によって精製方法を変えている。
精製方法はウォッシュド、ハニープロセス、ナチュラル。
精製方法の違いで糖質の差がすごく出るので、どれくらいの果実の状態乾燥させるかが
キーポイントとなる。



ウォッシュド…曇りの日はフルウォッシュ。天気が悪いと乾燥に時間がかかるため
ほとんどがこのウォッシュドで精製されている。全体の70～80%ウォッシュド。
水分量を11%にするために乾燥時間として7日～12日必要。
山の水でぬめり(ミュージレージ)を取り除く。のめりを取ると乾燥しやすいため、
便利で楽な方法。仕上がりとしては、クリアな分、キャラクターは薄い。
だが土地や品種を持つフレーバーを感じ取ることができる。
新しい産地の味を知るならウォッシュドがおすすめ。

ハニー…天気がいい日が条件で15日～18日。
ミュージレージがついてる分、乾燥時間が短いとキャラクターが出にくい。
十分に乾燥すればキャラクターがしっかり出る。
こだわりはパルピングの際、絶対に水を使用しない。その為、フローター(比重)選別が
できない。パルピング後、ハンドピックで欠点豆などは除く作業にとっても時間か
かかる。イエローハニーなどは乾燥時間とミュージレージの残し具合で分けている。
太陽の力だけではレッドハニーしかできず、乾燥する機械がないとイエローハニーは
作れない。ブラックハニーは限りなくナチュラルに近いので作らない。

ナチュラル…天気がいい日が条件で約40日。減多にないし、失敗する可能性もあるので
希少価値は高い。ブランデーやワインっぽく仕上がる。(発酵が原因)
ナチュラルは時間管理がとても大切で、ちょっとでも過ぎてしまうとだめになる。
糖質と発酵がキーになっており、その2つをきちんと管理できているから
ワインのようなフレーバーになる。

珈琲王子は市場に出ているナチュラルはただ酸っぱいだけと印象があるが、自分が作り出すナチュラル
はいろんな国の農園から学んだ技術があるため、レベルが高くワインっぽくて甘くなるようにして
いると言っていた。

コーヒーについて

珈琲農園視察ではカソーラとティピカがある場所でピッキング体験を行った。

- ・カソーラ…枝と枝の間隔が狭く、先端の葉がグリーンなのが特徴。
1つのチェリーから2～3つの豆が収穫できるため、生産性高いが、品質は劣る。
1本から収穫できる豆は2kg。
- ・ティピカ…枝と枝の間隔は広く、先端の葉が銅のような色なのが特徴。
カソーラに比べて収穫できる豆は少ないが、品質は高い。
1本から収穫できる豆は1kg。

農園に使用している土は弱酸性で、肥料は大豆の葉や豆を使用している。
1年で3回。すべてオーガニックの肥料。



ピッキングした後、パルピング、ハンドピックを体験。
パルピングの残し具合を調整できるマシンだった。

乾燥する機械はもともと茶葉を乾燥する際に使用していたものを使っている。
小さいサイズと大きいサイズがあり、とてつもない電気代がかかると言っていた。



次はカップング体験。

珈琲王子の農園のものと、2016年台湾の品評会でチャンピオンになったトランクスさん「七虹琉璃」と
いう名前の農園の豆をカップング。

全体的に焙煎が深い印象があり、なぜか尋ねると台湾スタイルだということだった。
世界的にはもう少し浅めの焙煎でカップングしないと品質がわからないのではないかと指摘したら
より商品に近い状態でカップしてもらって買い手もイメージできるとのこと。
個人的に全部スモーキーな感じがして、ワイニーハニーは本当にブランデーのような香りで酸も強く
ユニークな印象。ウォッシュドはとてもクリーンで後味がよく、キューグレーダーからも好評価だった。



生産地を訪れて学んだこと

天候があまりよくなくても、その環境でも品質のものをきちんと作るという姿勢が素晴らしいと感じた。高く売るために無理をしてハニーやナチュラルを作るのではなく、自然に任せながらできる範囲でコントロールして、品質の高いものを作る。そのために必要な情報や技術などを様々な国や産地に訪れてノウハウを吸収し、学んだ知識や技術を周りの農園主たちと共有しながら阿里山珈琲自体のクオリティを上げていくことも考えているのはすごいことだと思う。



その他この研修で感じたこと

訪問カフェ…自然醒、coofooling café、Fik Fika café、simple Kaffa

カフェ巡りをした際、サイフォンで抽出しているお店が多いと感じ、なぜか尋ねたらフレーバーがしっかりと出て早く提供できるからという答えが返ってきた。どのカフェに行っても同じような答えが返ってきたため、台湾ではフレーバーがとても重視されているように感じた。商品提供の際も、小さなワイングラスに少し入れてカップと共に提供する店もあり、ドライの時のフレーバー、温かい時のフレーバー、冷めた時のフレーバー、などを感じさせる空間を作り出した。

こういった作業はお店をしている上でできることであり、お客様とのコミュニケーションにもつながるため、ぜひ取り入れてみたいと思う。