

タイ農園研修レポート

(平成26年1月31日～2月4日)

直営部 尼崎つかしん店 大橋 良美

・タイ チェンマイについて

去年より寒く、風も冷たくて長袖が手放せない天気であった。チェンマイの人々も「今年は寒い」と口をそろえて言っていた。

大きなデパートが増えてきていて、経済が良い方向へと向かっているようである。

日本企業もたくさん進出している中、相場はどのようなものかとデパートで足を運んでみたところ、現地の人々からすれば少し高めの金額だった。

少しずつではあるが富裕層が増加傾向にあるように思えた。

カフェがとても多く、エスプレッソマシンを使ったものが主流で、ラテ、カプチーノ、ロングブラックと言ったものがメニューには多かった。

ハンドドリップなどをしている店はなし。



カプチーノ

・タイコーヒーについて

ヒルコーヒーの方のお話を聞いていて、環境について真剣に考えているんだと思った。

CO2削減やチェリーの果肉を使った紅茶を作るなど様々な工夫を経て、実現しようとしている。

そしてそれを私たちのような来客へ堂々と話してくれることがとても嬉しく感じ、関心した。

タイでカフェが増えていると同様に、バリスタを志す人々も増えて、その人たちがカフェを開いてどんどんコーヒーが今以上に普及していくのだろうと思う。



チェリーの果肉を使った紅茶

・生産地を訪れて学んだこと

今年は寒さのせいでコーヒーチェリーがやや小さく、完熟しきれていないが収穫せざる負えない状況だったようだ。脱穀した豆も果肉が剥がれていないものが多かった。アフリカンベッドで乾燥させていた豆にも果肉が付いているのが去年よりも目立っていた。

チャワリット先生とハラポン先生に研究場の見学をさせて頂き、いろんなコーヒーの木を見せてもらった。

たくさんの研究中のコーヒーの木があったが、時折枯れてしまっているもの、手入れが疎かになっているものもあり、研究場の規模と研究員が比例していないのかと少し疑問を



持ったが、今はまだそこまで綿密にケアするよりも、とりあえずは良質で病気に強く、タイの気候で村の人たちが育てやすい品種を探している、そんな風に見えた。

味の良しあしがきちんとわかる人材がいないということで2日目にカップングを行った。

豆の選別をしっかりと行っていないため、きちんとした判断ができないと言っていた。素晴らしい研究場があるのに、キューグレーダーのような資格を持った人がいないところは、研究していく上で少しもったいない気がした。

・その他この研修で感じたこと

コーヒーに対して前向きな考えを持っているんだと思った。

コーヒーで儲ける、というよりも生きていくためにコーヒーを育てている。という感じである。

日本よりもシビアな環境であるからこそ真剣に考えて、どうにか良い方向へ行くように努力している。

日本に居たら感じれない人のパワーを感じた。

今回タイに行かせて頂き、本当にもっと研究が進み、農園の人が育てやすい質の良い品種が見つければよいと深く思った。

そして私もタイの人たちに貢献したい、役に立ちたいと思った。

今、私にできることは何なのか、考えて今度に活かしていきたい。