

インドネシア バリ島コーヒー農園研修レポート

日付：2024年5月20日～5月24日

部署店名：千里阪急店

氏名：關小百合

-5月20日- 日本を出発

-5月21日-

空港に到着後、Coffee Beyond Borders のトーマスさん、ジョハンさん、レボさんに出迎えられ、まず最初に向かったのは東南アジア最大級の「スターバックス リザーブ デワタ」でした。

「スターバックス リザーブ」とは、希少価値の高いコーヒー豆を使った特別なメニューを楽しめるのが特徴です。

入り口を通過して目に入ってきたのはコーヒーノキで、実際にコーヒーチェリーを食べさせてもらうとほんのりと甘みがしました。

そしてスタッフのイアンさんに建物の中を案内していただき、各所に設置されたコーヒーの栽培から収穫等についての説明書きや器具も紹介していただきました。

店内は開放感があり、コーヒー栽培の流れを学びながらゆっくりと快適な時間を過ごせるような場所でした。

その後ランチを終えて次に訪れたのは「Munduk Coffee Farm」で、ここでは農園と加工場の見学をしました。

「Munduk Coffee Farm」さんは8年前くらいに始めて2ヘクタールでやっていたそうです。

その当時周辺農家さんからコーヒーを買うようになりましたが、その時の価格が2,000～3,000ルピア(コーヒーチェリーkgで20～30円くらい)で結構安かったそうです。

そうすると農家さん達はやる気をなくすので周辺農家さん達はコーヒーノキを切って行って、カットフラワー(お花)とかストロベリー、オレンジなど違う果樹に変えていきました。

そのタイミングで「Munduk Coffee Farm」さんが始まりました。ほとんどコーヒーが生産されなくなっていたので、オーナーさんが「それはもったいない。コーヒーをちゃんと育てよう」ということで、当時6,000ルピアくらいで周辺農家さんから今残っているコーヒーを買うからと言って始まり、徐々に周辺農家さんも含めて「Munduk Coffee Farm」さんのコーヒーを有名にしていったそうです。

その内にコーヒーの相場も上がり、バリのニーズも高まっていき、2023年だと18,000ルピアの価格になっていきました。この位になってくると農家さんもしっかりと収入を得られ、今また農家さんがコーヒーノキを植え始めているそうです。



コピオ。
昔から育てられている品種。
下にさがる、しなるとい意味。



朝とか夜とか関係なく霧がでるのがバリの気候。この霧でコーヒーノキが乾燥しにくい。道の途中にはパイナップルが植えられていて、腐らせた臭いでハエ予防にしている。

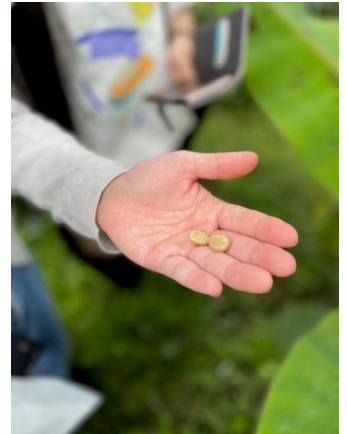


ここで育てた野菜等を同施設内の宿泊先で提供している。

-5月22日-

3日目はまず「ウルン・ダヌ・ブラタン寺院」に寄ってから「Pelage 加工場」へ向かい、そこでは農園・加工場視察やコーヒーチェリー収穫の体験をしました。

農園では等間隔にコーヒーノキ、その傍にはシェードツリーが植えられおり、コーヒーノキの高さは胸元くらいの高さで収穫しやすい高さでした。コーヒーチェリーは糖度 16 度以上で完熟で、鮮やかな赤色より血豆色に近い色のコーヒーチェリーの方が熟しており、なかなか 16 度以上のものを見つけるのは難しかったです。



収穫体験後、加工場に戻って精製方法を視察しました。



①フローター選別

比重が軽いもの、虫食い豆とか中が空洞になっているものがあるので、水の中に入れて浮いているものを取り除きます。次工程の果肉除去した後もう1回フローター選別をするのでこの段階ではざっくりと行うそうです。取り除かれた豆は低級品として販売できるので別で加工して地元で使ったりしているとのことでした。

②果肉除去

フローター選別で下に沈んでいるものは中身がぎゅっと詰まっているものなので、タンクの中に入れていきます。水を入れてタンク下の果肉除去機に送り込まれていきます。果肉除去後も皮が付いたままのものもあるので、手で取り除いていきます。



★カスカラ

果肉除去機で除去された果肉や皮を乾燥させて出来るのがカスカラです。カスカラは有機堆肥で使うようにしているそうで、一ヶ所に集められて堆肥場で堆肥にされます。



③発酵

果肉除去されて出てきた種子部分はヌルヌルしたミュシレージに覆われており、このミュシレージを除去する為に4つの発酵槽をロット別で順番に使っていくそうです。

発酵槽の役割

ミュシレージは手で取りにくいので、しっかりと取り除く為に微生物分解や水分解が必要になってきます。それを行う為に1日くらい漬けておきますが、バリは気温が高かったりするので、14時間や20時間だけとか温度帯によって発酵時間を変えたりするそうです。



★イースト菌

品質を安定させる為に50kgの量に写真くらいの量のイースト菌を入れているとのことでした。

Pelage 加工場では、

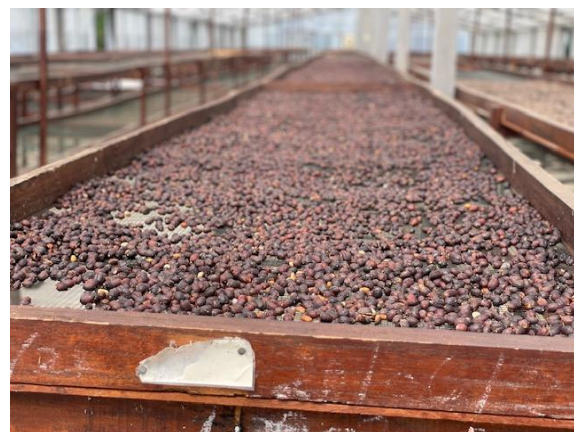
- スペシャルティの水洗式の場合
バケツに入れて嫌気性発酵+イースト菌を入れる
- 通常の水洗式の場合
発酵槽に入れる+イースト菌を入れる

嫌気性発酵には水を入れて行う Ver.と水を入れない Ver.と色々やり方があり、

Pelage 加工場で水を入れるのは、酵母菌を入れているので、それが広がりやすいようにする為だそうです。蓋を閉めると二酸化炭素が発生して浮き上がってくるので水は満タンではなく少しスペースを空けるそうです。



乾燥して3週間目→



④乾燥

乾燥させるのには35度前後がベストで、できれば30度に下げてゆっくり乾燥させていくことが大事だそうです。乾燥場にはファンが付いていたり、外側のシートはプラスチックできていてロールできるようになっており、空気を循環させて温度が上がらないようにしているそうです。

Plega 加工場で水洗式を採用している理由として2つあるそうです。

理由①

スマトラ式(半乾燥させた生豆の状態です)で脱穀後、本乾燥させる)を行う時に必要なハラ(脱穀機)は特別なものを使う必要があるそうです。普通の脱穀機ですと豆が割れてしまったり粉々になってしまいます。

スマトラ式専用の脱穀機を使わないといけませんが、小さいサイズのものがあまりないそうで、大きなパワーでゆっくり回す必要がある為、小農家では持てないとの事でした。

理由②

スマトラは生産量が多いので、できるだけ早く乾燥させて早く売っていくのが重要になってくるそうです。

そうすると水洗式でするよりも生豆の状態でするかすスマトラ式の方が乾燥時間が短くできるのでやりやすくなるそうです。



←穴が開いていて、またその下段に違うサイズの穴が開いたものがありました。

⑤脱穀

乾燥したコーヒのドライチェリーとかパーチメントコーヒを入れて、パーチメントとかナチュラルの乾燥した固い皮を脱穀してスクリーン選別(サイズ別)で3つに分けていく機械。

左写真のバケツで、左から大きいサイズ、小さいサイズ、ピーベリーと分けられていく。お客様(バイヤー)の要望で大きいものだけとか小さいものも混ぜてとか作るようにしているそうです。

⑥手選別

脱穀して出来上がったら手作業で選別してパッキングし販売していきます。

-5月23日-

最終日朝はカップングからスタートしてカフェやお土産屋さんを巡り、各々買い物を楽しんでいました。



-感想-

今回初めて海外研修に参加するにあたり、「精製方法は必ず最初から最後までじっくり見る！」と前もって決めていました。というのも、お店のスタッフに精製方法について説明する時に理解はしていても細部まではなかなか説明ができず、スタッフもイメージでしか把握できていなかったからです。今回ウォッシュドの精製方法を直接見ることができて早速スタッフにも写真を見せながら説明していきたくて思いました。インドネシアの精製方

法と言えばスマトラ式の方が印象が強く、水洗式を採用している理由を聞いてその土地、農家さんの規模によって最適な方法を選んでおり、資料の中だけでは得られない情報を聞くことができとても貴重な体験となりました。コーヒーサプライチェーンの一部担い手として、現地の事や生産者の方のことを知り、それをお客様やスタッフへ伝え続けることで少しでも還元に繋げていけたらと思います。

今回このような貴重な体験をさせていただき本当にありがとうございました。