

# 2017年 ブラジル産地研修レポート

直営部 中山陽子

研修期間：2017年8月23日～9月2日

研修行程：

1日目（現地8月25日）

午前：パトロシーニョ/ セーラ・ネグラ農園 収穫機、脱穀機、灌漑設備見学

午後：パトロシーニョ/ エクスポカセール見学と買い付けカッピング参加

2日目（現地8月26日）

午前：パトロシーニョ市/ ボタニカ農園 パウロ氏と対面、農園内見学

午後：パトロシーニョ市/モンタナリー農園 剪定作業を見学

3日目（現地8月27日） マニユアス地方へ車移動 /途中、世界遺産 オーロプレット見学

4日目（現地8月28日） マニユアス地方 マッタ・デ・ミナス

マリカ農園、ボンジャルジン農園、サンタカタリーナ農園見学

5日目（現地8月29日） エスピリト・サント州/カパラオー フォルキーリア・ド・リオ農園見学

6日目（現地8月30日） サンパウロへ移動/ カフェ《オクタビオ》見学

7日目（現地8月31日） サンパウロ /カフェ・高級食品スーパー視察

8日目（現地9月1日） エンブー散策/メルカド散策 : 帰国

## ○ 《セラード》とは？

Cerrad=ポルトガル語で未開の大地の意味。ブラジル国土総面積の2割程度を占める。平坦な高原大地、独特の酸性の赤土の土壌で、熱帯サバンナ地域。激しい乾季が特徴的で、落雷や野焼きによる火災の発生も日常。道中、道路脇に黒焦げの地面を何回も見かけた。下記写真の黄色い花、イペーや、点在するシロアリの大きな巣も印象的。（イペーはブラジルの国花）

セラードは、1970年代に田中角栄内閣による（日本の資源の安定確保のための）開発支援/日伯共同開発の農地造成事業により、酸性土壌の改良、灌漑の整備が行なわれ、コーヒー豆、とうもろこし、大豆生産の農業用地として拡大が進み、肉牛の放牧も盛んに行われている。また、ユーカリの木も多く栽培されており、燃料（炭）として活用されている。



## ○《カセール》とは？

CACCER=セラード生産者協議会。ミナス・ジェライス州のセラードのコーヒー生産者の協会。セラードのコーヒー生産者を組織とし、品質のコントロール（オペラシオンという品質保証書の発行）や、流通、販路のコーディネート、良質なコーヒー豆の生産者の教育を司る、日本で言う農協のような存在。カセールがSCAAと協定を結んだことで、により、以前は評価の対象外だった“味”の鑑定が推進され、味の評価が重視されるようになってきている。

組合員は約500名。取り扱うコーヒーの量は、年間約250万袋。

ブラジルには、カセールのようなコーヒー生産者の組合が存在するが、カセールとほかの組合の違いは、コーヒー豆のグレードによる選別だけではなく、農園ごとに分けたうえでグレードの選別をする手法をとっていること。また、カセールでカップリングした結果はすべて生産者にフィードバックされ、クオリティアップの面で生産者をサポートしているところだという。

レインフォレスト、ウツカペ、フェアトレード、4Cの取得以外に、カセールでは、使用する薬品の容器のリサイクル活動、未就学児（0～12歳）の保育園の整備、農家へのクリスマスプレゼント制度など、生産者のサポートは生活面にも及ぶ。



## ○《EXPOCACER》 エスポカセール



パトロシーニョ市内 郊外にあります。いくつもの倉庫、カラー選別機、比重選別機、サイロなど大規模設備が棟ごとに。写真の黄色いサイロ、1機あたり18トンの生豆が入っていると…

エスポカセールには、セラード各地から集まったコーヒー生豆の精製、選別、保管が行われます。

下記写真の白いバッグ（ビッグバッグと呼ばれる）には、一袋に1.5tもの豆が詰められている。



ビッグバッグにはICチップがつけられている。作業場の床にも随所に白いタイル状の埋め込みがあり、それがICチップなのだが、フォークリフトもそのチップを読み取りながら動くコンピューター制御。このICチップで、そのバッグのコーヒーの情報がわかる（トレースができる）ようになっている。



↑エスポカセル内の比重選別機、生豆サンプル室、カラー選別機。

比重選別機では、ふるいのように振動させて重いものと軽いものを分別する。重いものが良質、軽いものが欠点を含むものとして分けられる。カラー選別機は、高速で流れるコーヒー生豆の色をセンサーで計測し、ダメージがある豆をはじく。

カセル事務所入り口は、生産者用の窓口にもなっていて、ひっきりなしに生産者がカウンターに訪れていた。サンプルの生豆を片手に、カウンターで相談をしている人もいれば、以前出した豆についてのカセルのフィードバックを聞きに来た人（クラシフィカドールからのアドバイス、サジェスチョン）、出荷先の候補選定の結果を聞きに来た人など、訪問の理由は様々。



館内にはカップングルームのほかに、先物取引のトレーダーが常駐する部屋もあり、品質以外にも生産者に対して生豆相場の動向などの情報がリアルタイムで開示されるようになっている。

## ○セラードの農園視察

セラードで作られるコーヒーは、アラビカ 100%だという。

パトロシーニョ市内の農園の視察（3農園）を行った。

### ① セーラ・ネグラ農園

ナカオ・オルランドさんの農園。息子アンドレさんと2人で運営。

ナカオファミリーは、2000年以降、スペシャルティコーヒーの考え方を取り入れ、収穫量と

合理性ばかりを追求する品質改良を改め、味の良い、品質の良いものを求めて品種改良に

取り組んでいる。品種改良のための苗木をIACから持ち出し、敷地内にある試験農園で

様々な品種を栽培している。



果肉除去設備とウォッシュ精製のための水槽を見学



収穫機に乗りました

↓乾燥機はお湯を使ったドライヤー。



収穫した豆は、敷地内で水洗処理を施す。果肉を除去したあと、水槽で発酵をさせドライヤー乾燥に。ドライヤーの燃料はユーカリの木の薪や、カットバック後のコーヒーの木を使用している。アンドレさんの説明によると、コーヒーの細胞をつぶさないために、じっくり時間をかけてドライヤー乾燥させるという。そのあと、30日ほど寝かせて乾燥ムラがなくなるよう均一に整え、カセールに出荷する。



敷地内にはため池があり、雨水を貯水している。写真のプールで奥行300メートルほどの大きさ。このようなプールが、小さいものを含め5か所。水洗処理後の廃水をリサイクルするための池もあった。写真の大きなため池がある場所は小高い丘になっていて、その丘のふもとにコンピ

ユーター制御室があり、どのエリアにどれくらいの水を供給するか、オートマチックプログラムで成長や品種別にタイミングをコントロールしていた。

## ② ボタニカ農園



パトロシーニョの市街地から車で 2 時間ほど、標高 1200m 程度のところまでいっきに山道を登ったところに、ボタニカ農園があった。とても乾燥した土地で、ところどころ石畳がしいてあるが、ほぼ土の道路を走り続けると、ユーカリの木やヤシの木が茂る、農園の入口に到着。パウロさんはフルーツが大好きで、敷地内エントランスすぐのオアシスにも、バナナやカカオ、ジャッカなどのフルーツの木があった。オアシスから農園へ向かう途中、苗木の栽培スペースを見学した。IAC から持ってきたものだという。



到着してすぐに、手渡されたチェリー。何の豆なのか後述。

↓ヒロコーヒー[シャパドン]の栽培ゾーン。果てしない広さ。

ヒロコーヒーに出荷しているコーヒー豆の品種は IAC125（イアセ 125）というもの。この品種はセーラ・ネグラの試験農園でも見かけたが、IAC 発のハイブリッド。良質の酸味が持ち味。

8月26日。このとき、セラードは雨待ち。例年であれば、もう雨が降って、コーヒーの花が咲いて…という時期。2016年は同じころ、コーヒーの花が満開だったそう。今年は予報によると

9月末まで雨が降らないという情報、最悪11月まで…と不作の心配をされていた。



ボタニカ農園でも、ナカオファミリーと同じく様々な品種を試していて、試験農園を見せてくれた。1本だけ植えているゲイシャを見せてくれたが、そこでアキオさんとパウロさんはゲイシャフレーバーについて話し合っていた。「この土質ではゲイシャフレーバーはうまく出ないだろう、他の品種を試すべきだ」とアキオさんが意見を述べた。パウロさんは、「ゲイシャを試したのは、消費者が求めるコーヒーがどんなものか知りたかったからなんだ」という。このときパウロさんは、消費者が

どういったコーヒーを求めているのか、どんなものが売れているのかということについて私たちにも意見を求めてきた。ブラジルでは他国のコーヒーを飲む機会が少なく、パウロさんも余所の国のコーヒーを飲むのは、訪問者が持ってくるお土産やアキオさんからのサンプル程度。というのも、他国から輸入するコーヒーには高額の間税がかかるから。日本の米と同じような事情だと考えれば理解できる。日常的に色んなコーヒーを飲み比べることができる我々の環境とは大きく違うのである。ここ数年、ヒロコーヒーをはじめ、自家焙煎事業者が毎年のようにパウロさんを訪ねてくることで、パウロさんも自分が作るコーヒーを飲んでいる人の顔が見えるようになって、「量だけでなく、美味しいものを作らなくてはいけない」「求められる味と品質を知りたい」と考えるようになったという。コーヒーのトレンドを少しでも感じてもらうためにも、来日の際には、ボタニカ以外の、中米やアフリカのコーヒーをためてもらいたい、とこのとき思いついた。（後日、9月下旬のパウロさん来日の際、お土産にお渡ししました）

さて、到着直後に手渡された大粒チェリーの正体は、マラゴジッペ。試験場で見た1本だけのゲイシャよりは、現実的に栽培に取り組んでいるという。このマラゴジッペの木は2年目。出荷できるほどの収量になるにはもう1～2年必要とのこと。どんな味に仕上がるのか楽しみ。

## ○セラード以外の生産地 熱帯雨林エリア《ゾナ・ダ・マッタ》

ミナスジェライス州南東部へ移動。パトロシーニョから車で10時間 (!) セラードとは全く違

うコーヒー生産エリア、ゾナ・ダ・マッタ (= 森林地帯)。山脈に囲まれた木々が生い茂る地域。

標高 1000m以上。海まで 150 kmで、セラードとは異なる。湿潤、冷涼な気候。



ここではビセンチさんのファミリーが運営するグループの3農園（マリカ農園、ボンジャルジン農園、サンタ・カタリーナ農園）を視察。ゾナ・ダ・マッタのコーヒーは、「リオ・コーヒー」と呼ばれるチェリーのカビや未熟豆の混入が多く、欠点が多いとされていて当然の豆といわれていた、クオリティーへの期待値が低い産地であった。そこに、ビセンチさんのファミリーが97年以降水洗処理の設備を導入し、クオリティコントロールにこだわり、2000年にCOEブラジルのチャンピオンにまでなった。ビセンチさんのお母さんが所有するCOEチャンピオンのマリカ農園は、ブラジルのコーヒー業界でも話題に。以降、スペシャルティコーヒーができるポテンシャルのある土地として、ゾナ・ダ・マッタでもコーヒー生産に力を入れる農園が増えた。ただし、広大な平地が広がるセラードと違い、山間のこの地域では標高や日照時間がゾーンによって様々でコントロールが細かく必要、機械化もしにくいハンデがある。コーヒーの花の開花も一斉ではなく、熟している豆だけを選び

抜いて収穫する必要があり、手間隙がかかる。ただ、その手間隙を惜しまなければ、完熟豆だけの選別を、まず収穫時に行うことができるため、均一な熟度のチェリーの収穫が可能になり、少量を管理する細やかな手入れが可能になり、クリーンカップが実現する。



生い茂るコーヒーの木々の間で、  
丁寧に手摘み。コーヒーの森の中。



←乾燥用のベッドで、不ぞろいのチェリーを除けながら均一に整える。

## ○カパラオ 《マイクロロットコーヒー》

ビセンチさんの農園からさらに東へ車で6時間ほど移動し、ミナスジェライスと隣のエスピリトサント州との州境にある山地、カパラオへ。標高2,892mを誇るバンデイラ山を擁する山脈のふもと（谷のようなところ）、険しい斜面で高品質コーヒーを生み出す小農家が多い地域として注目されている。2015～2016年に自社でも販売していたマイクロロットコーヒー「スセツソ農園」もこのゾーン。



見学した《フォルキーリア・ド・リオ農園》は、カパラオでコーヒー生産を営むファミリー達のうちのひとつ、マヌエルファミリーの農園。隣接するカパラオ国立公園への登山客にむけたカフェも運営している。訪問時には、近日工事完了予定の宿泊施設も見せてくれた。





このカパラオも、ゾナ・ダ・マッタと呼ばれるゾーン。山深い森林地帯で、周りは標高の高い山岳に囲まれた、山と山の間の溪谷に位置する集落。標高は 1100m 前後。一帯は古くからここに住む者同士の小農家の集まりで、マヌエルさん達以外にもファミリーで農園をきりもりしている。スペシャルティコーヒーを作り始めたのは近年の事で、それまではコモディティコーヒーを生産する小作農だった。急斜面で機械化も図れない産地、精製処理を他所で行っていたころは、収穫後のチェリーを馬に乗せて運ぶか、農園主チェリーの回収トラックの訪問を待つしかなく、チェリーが発酵してしまい、リオコーヒー（発酵してしまった低級コーヒーのこと）しか生産できない場所と言われていた。スペシャルティコーヒーの存在を知り、外部の勉強会に参加して考え方を学び、乾燥設備や収穫時のチェリーの選別、剪定についての知識を得て、自前の設備で精製と乾燥高を行い、高い品質のコーヒーを生産することに成功してから、このファミリーのコーヒーはブラジルの品評会で 2 年連続優勝している。家族のうち、男性が農園で収穫を行い、女性が庭で精製を行い、外部に任せない密なコミュニケーションと協力により、丁寧な作業が行われることで、ナチュラルでも格別のクリーンカップを実現していると言う。

また、外部からカフェスクールの講師を招いて焙煎を学び、抽出やカップングの勉強をし、チャ

ンピオンになってからも精力的にコーヒーの品質向上と情報の収集に取り組んでいた。

また、マヌエルファミリーの子供達は、学校に通いながらも休日には楽しんで父親たちのコーヒーチェリー収穫と一緒に出かけ、インタビューにも「早くコーヒーの仕事がしたい」「カッコいい」と意欲的。歌を歌いながら陽気に収穫する、美味しいコーヒーを楽しんでいる父親たちの背中を見て、その仕事に憧れている、頼もしい言葉で答えていた。



アラビカ種でも、コモディティコーヒー中心の生産を行ってきた現地に、少量でも品質のよいコーヒーを生産することを提唱し、スペシャルティコーヒーを根付かせることに一役を買ったのは、日系ブラジル人のセシリアさん。カパラオで登山客向けの宿泊施設を経営しながら敷地内でコーヒー農園を持ち、カパラオに美味しいコーヒーの知識を広めるためQグレーダーの資格を取得。カップpingによるクオリティーチェックや、他産地の生産方法の知恵をカパラオの農家に紹介した。

カパラオ視察の際の宿泊は、そのセシリアさんの宿《Villa Fanuaria POUSADA》。セシリアさんがご夫婦で手作りしたバンガロー風の宿泊施設。セシリアさんは、宿だけでなく、カパラオ

のコーヒーについてもオーガニックにこだわり、環境に配慮されたサステイナブルなものであることを念頭に、カパラオ市長にもはたらきかけてきた。市が、車で走れるように農道の整備を計画した際、セシリアさんはアスファルトの使用に強く反対し、設置には時間がかかるが環境への悪影響が少ない石畳での整備を提唱。



オーガニックや環境保全へのこだわりも、カパラオの人々が高品質コーヒーを長く生産し続けることができるように、との取り組みの一つ。さらに今年 2017 年には、カパラオの農家が集まってコンペティションを含んだコーヒーフェスティバルを開催。現地で品評会を開催することで、産地の知名度向上、生産意欲の維持向上を目指している。また、このコンペの優勝者は他国の産地視察旅行に“家族で”行くことができるという。生産意欲がさらに高まる素晴らしい内容だと感じた。コンペにはカパラオ市長やアキオ社長らセラード珈琲も賛同、協賛しているという。



一番右がセシリアさん



市長が会いに来ました

## ○ブラジルで飲まれているコーヒーについて

ブラジル国内の産地をまわっている間、随所でコーヒーをいただいた。農園で供されるコーヒーは、もちろんその農園が誇るスペシャルティコーヒー。農園のある地域ごとのテロワールを感じることができる、「美味しい」コーヒーだった。セラード中尾農園のコーヒーは、穏やかな甘い酸味とやわらかい質感、ミルクチョコレートのようなフレーバー。マニユアスのマリカ農園でいただいたものは、なめらかでキャラメルのように甘いフレーバー。カパラオで飲んだカパラオ・アマレロは、メロンのような甘い香りと柑橘のさわやかさを併せ持つ。どれもスペシャルティコーヒーの醍醐味である明るくさわやかな酸味をもったコーヒーだった。

ブラジルではスペシャルティコーヒーはどのような存在かという、スペシャルティコーヒーの生産者は、カップリングのときに美味しいコーヒーを口にするにはあるし、エクスポーターやバイヤーの訪問時にもスペシャルティを飲む。ブラジル現地では、サンパウロなど都会の一部の人がスペシャルティの存在を理解し、楽しんでいるにとどまっている様子。サンパウロには、サードウェーブ的なカフェも点在し、日本の街中と似たような雰囲気。スペシャルティやテロワール、マイクロロットといった単語がメニューの随所に見られた。



対して、コモディティの生産者や都心の高級ストリート以外の街の人々にとっては、コモディティコーヒーこそがスタンダード。欠点豆のミックス、さらにそこにコーヒー感をプラスするためロブスタをブレンドしたものを飲んでいる。実際に、町中のガソリンスタンドの売店でコーヒーをもらったり、食堂のおじさんが立ち飲みしているコーヒーをもらったりしてみたが、「重い」「苦い」「真っ黒」のコーヒー。そして、大量の砂糖を入れるのがお気に入り、という人が目立つ。「これをいれるんだよ」と毎回、砂糖を勧められる。日本のコーヒーよりも土っぽい香りが気になる。ブラックで飲むのは少しつらいほど。スペシャルアイスブレンドをホットで飲むような。いや、スペシャルアイスブレンドは香りが良いので飲めるのだが。



サンパウロ下町の食堂の入口に、3 自由に飲めるコーヒーが置いてある（既に甘味つき）食堂の近くの雑貨店（万屋のような）では、パンを買うついでにコーヒーが飲めるのだが、そのコーヒーも苦くて重い。地元のおじさん達は、美味しそうに飲んでいる。旅の道中、お世話になったバスのドライバーが、カパラオの宿でマイクロロットコーヒーを飲んだ時に、すごく驚いた顔で「なんだこのコーヒーは！ものすごく美味しいじゃないか！」というような事を言って3 杯お変わりしていたのが印象的。普段飲んでいるコーヒーが、我々からするとよほど品質の低いものなのであろうと察してはいたが、実際飲むとよほど不味くて驚く。

## ○町のスーパーと高級デパートのコーヒー売り場の比較

サンパウロ州の街中散策の際に、高級食品スーパーに立ち寄って、コーヒーの売り場を見学した。研修の前半に立ち寄ったスーパーと比較すると面白かったのでまとめておく。



サンパウロの都心部にある高級スーパー《サンタルチア》

売り場の2F奥に、ワインやチョコレートなどの嗜好品コーナーとしてギフトセットなどと一緒に並ぶコーヒー。産地こそブラジル国内ではあるが、「マイクロロット」や「シングルオリジン」の豆のパッケージが目立つ。これらのスペシャルティコーヒーは、袋あたり（250g入りのもので）30～40レアル（¥1080～¥1440程度）で売られていた。ヒロコーヒーの豆の価格に近い。

スペシャルティが、現地でも高級なものということがわかる。



こちらはミナスジェライス州 パトロシーニョ郊外のスーパーで見たコーヒーのコーナー。1kg袋が、25レアルと書いてある（¥900程度）安い。食堂などで置いてあったのはこれらのコーヒーのどれかなのだらう。「農園もの」ではいわりに、種類が豊富。メーカーが多いということなのか。250gのサイズは見当たらない…

## ○ブラジル研修を終えてのまとめ

生産地では、品質の維持向上のためにさまざまな取り組みがなされている。特に、品種改良やその土地にあった品種の模索は継続的にされていた。現状維持ではなく改良・改善への取り組みが大切にされていて、その目的が品質の安定と向上であること、ビジネスとしてコーヒーをとらえていることがはっきりと理解できた。コーヒーを生業としていて、決して趣味や気分で取り扱っているわけではない、かといって、仕方なく受け継いできたわけではなく、しっかりと自分のコーヒーに自信と愛情を持っているプロの農家を見ることができた。農地が広大な大規模生産のセラードと、カパラオのような小農家の集落地帯では品質と収量に対する考え方の違いが大きい。また、ひとことにブラジルコーヒーといっても、セラード、マニユアス、カパラオではそれぞれが気候や地形、土質、標高、品種の選定、木の栽培方法/剪定、チェリーの収穫の手段、精製方法、精製後処理の違いなど、まるで別の国のように様々だった。産地のテロワールについて、店頭でお客様に説明をする際、最初にそのコーヒーを知ったときにたった一度覚えた内容を説明し続けていることが多いが、実際の生産者の取り組みは前述のとおり不断であり、その継続的に行われる改善・改良を知らずにいると、現状とまったく違う情報になってしまう。改めて情報を収集することの大切さを感じた。ブラジルの中でも地域によって千差万別のテロワールが存在すること、またそのコーヒー農園それぞれが、これからまだ変化していく可能性があるということ、また、現地ブラジル国内でも生産者と消費者それぞれのレベルでスペシャルティコーヒーというものへの理解と関心の度合いが違うこと、しかもそのギャップが日本のそれ以上であること。現地で体験して、感じる事ができた。これからのブラジルのコーヒーは、日本がほんの10数年前まで「サントス」の

愛称でブラジルコーヒーをたのしんでいた頃からすると、多様化してもっと「ブラジルらしさ」がぶれるのかもしれない。既に他国でゲイシャやパカマラのように特定の農園の特定の品種がヒットして注目を浴び、あちこちの農園が個性的なテロワールを求めて敷地内で様々な品種改良に取り組んでいるなか、「これがブラジルコーヒーの味」というものはもう無くなっている。ヒロコーヒーの店頭でも、農園ごとのテロワールを、「国銘柄」ではなく「農園名」「地域」打ち出し始めて久しいが、「ブラジルの、セラードの、ポタニカ農園の、パウロさんの作ったシャパドン」。この情報が出せていること、しかも14年も前から「ポタニカらしさ」を提案できていることをこれからも大切にしたい。

また、ブラジル国内のコーヒー観が今後どうなっていくのか、カパラオのようなマイクロロットのコーヒーが大規模生産コーヒーの中で異彩を放ち始め、スペシャルティコーヒーの中でブームのように広がっていくのと平行して、輸出用に生産されるコーヒーの傍らで大量にどうしても発生するはじかれた豆の消費（コモディティー）。このバランスがどうなっていくのか、私たちの飲むコーヒーにどう影響してくるのか、とても興味深く、注視していきたいところである。

2017年9月

株式会社ヒロコーヒー 直営部 中山陽子