

コーヒー生産地研修（台湾）レポート

（製造部 中右健一）

台湾 阿里山について

阿里山というのは山の名前ではなく、台湾嘉義県にある尖崙山、祝山、対高岳山、大塔山、塔山など18の高山から構成されたエリアのことで、そのすべてが国家風景区(国定公園)に指定されている。阿里山は、お茶の産地として有名だが、昼夜の寒暖差が大きいいためコーヒー栽培にも適している。



コーヒーについて

台湾で訪れたどのお店も「シングルオリジン」を取り扱っており、各店のこだわりがみることが出来た。また抽出はエスプレッソをはじめ、台湾発のクレパーやハンドドリップ等もあったが、どこのお店でもサイフォンが置いてあった。訪れる店舗で提供していただいたコーヒーはサイフォンでの抽出で、日本文化が取り入られていた。

「CAFÉ 自然醒」では、右の写真の様にコーヒーカップとワイングラスが一緒に提供され、熱い時に感じるフレーバーと冷めた時に感じるフレーバーを同時に楽しむことができるように工夫されていた。焙煎やコーヒーの味づくりの自信があるからこそその提供方法だと思う。

台北市内、高雄市内はカフェや自家焙煎店も多く、また日本同様、街のあちこちにはコンビニが立ち並び、「セブンカフェ」ならぬ「City Café」がセブンイレブンにはあり、コーヒーが手軽に買える環境にあった。



生産地を訪れて学んだこと

阿里山にある標高1300mに位置する鄒築園を訪れました。茶畑の間にコーヒーが栽培されている独特の風景。品種はティピカやカツラをはじめ、最近ではゲイシャを栽培している。農園主の方政倫さんは珈琲王子(コーヒープリンス)の愛称で呼ばれ、栽培・精製・焙煎・抽出まで行うコーヒーのスペシャリスト。中南米に比べると経験は浅いが、ハワイ・カウのミゲルの指導もあり、栽培・精製の研究は進んでいる。



コーヒー1本の木から収穫できる量としては、ティピカ1kg・カツーラ2kg。

標高が高いためベリーボラーの被害はなく、サビ病の被害も少なく、土壌はノーケミカルで環境は優れていた。精製は、天候に左右されるためウォッシュが70-80%を占め、天気が良い日にのみイエローハニー・ナチュラルを作る。特にイエローハニーは、パーチメントが飴のように固まるほど糖度があり、そのパーチメントの使ったお茶を振る舞っていただき、甘さに驚きました。

お茶を生産しているなので、コーヒーを乾燥させる設備なども、お茶の乾燥機を汎用していた。鄒築園は、非常にコンパクトな農園ながら品質の良いコーヒーを作っていた。規模的に大量生産できない環境と品質の高さ考えると、阿里山のコーヒー豆の価格が高いのも納得がいった。中南米やアフリカなどと比べると、まだまだ環境等が追い付いてないものの、台湾でのコーヒー栽培における可能性は秘めていると思う。



その他この研修で感じたこと

「From seed to cup」、改めてコーヒーの種子からカップに至るまでどの部分が欠けてもいけないと思いました。どんなに生産者の方々が丹精込めた良い品質のコーヒー豆であっても、私たちの仕事である焙煎や抽出が疎かになってはならない。

お客様が口にする「その1杯」を、生産者の気持ちも含めて提供するのが私たちの使命。農園者の方々が愛情を込めた育てたコーヒー豆を、一粒一粒無駄にすることなく、また豆自身のポテンシャルを最大限引き出せるように焙煎し、お客様に満足していただける1杯を提供していけるよう今後も仕事に従事していきます。

今回もこのような貴重な体験をさせていただきまして、本当にありがとうございました。