

2020年1月13日

直営部尼崎つかしん店 林美花

2020年1月8日～1月11日（2泊4日）ベトナム農園研修レポート

【概要】

- ①ダラット近郊にてアラビカ種の農園見学（3箇所）
- ②LDC(Louis Deryfus Company)工場見学
- ③ロブスタ種の農園見学
- ④MOLEN BERGNATE（ウォレンバーグ）の工場見学
- ⑤ホーチミン近郊のカフェ訪問（2店舗）

【内容】

①ダラット近郊にてアラビカ種の農園見学（3箇所）

ベトナムは、コーヒー生産量世界第2位の国であり、年間2,000万袋、総作付け面積65ヘクタールを誇る。ロブスタ種が95%、アラビカ種が5%を占めており、圧倒的にロブスタ種が主流である。その理由として、ベトナムの土壌が湿地帯であること、標高が低いこと、ロブスタ種の市場規模が大きく、価格が安定していることがあげられる。

ロブスタ種の根は側根（横に広がるため、広い範囲から栄養を得ることができる）であり、アラビカ種の根は主根（地中深くに伸ばすため、土壌から長く栄養を得ることができる）である。ベトナムのアラビカ種はカチモール品種（根はロブスタ種、土壌より上部はアラビカ種の特徴を持つハイブリッド）で、一定の肥料で多くの実をつけるが、実の質は肥料の量に比例するため、本来は多くの肥料が必要である。しかし、先行投資への理解度の低さや金銭面より十分な肥料を与えられないことが多く、品種そのものは悪くないが、評判はあまりよくない。

チェリーの熟度は見た目だけでなく、手でつかんだ時の感触によるところがある。熟度の基準は各国の産地の中でよりベターになるよう決められることが多く、採ったチェリーをさらにより分けてスペシャリティになるか、国内消費やインスタントになるか選別される。実が黄色になるイエローカツーラ種も存在するが、熟したチェリーの色の変化がわかりにくいいため、高品質なコーヒーとなりにくいという特徴がある。



収穫されたチェリー



熟度基準で分ける

シェードツリーとして、松の木が多く使われている。松の木は防風林や土壌固定としても役立つ、松の葉は、日光を分散してくれるという特徴がある。シェードツリーの有無は、熟度の高いチェリーをたくさん作れるかどうか大きく影響する。シェードツリーのない農園では、私たち自身も我慢できなくなるくらいの強い日光が降り注いでおり、同じ木であっても、場所によってチェリーの状態に大きな差が見られた。



シェードツリーのある農園



ない農園

②LDC(Louis Deryfus Company)工場見学

本工場は 2011 年よりアラビカ種を取り扱っているが、当初は、FOB (Free Of Bord) が中心であった。2013 年より農家と連携して売り手が求めているものを模索し、アラビカ種は年間 4 万トン、ロブスタ種は 18 万トン取り扱う。本工場の特徴は、チェリー、パーチメント、グリーンビーンズなどどの段階のものであっても、加工処理できることである。最終段階であるコンテナ詰めも行っており、) のでより品質に配慮した状態 (海の影響を受けない) で出港することができる。

比重選別は、振動と傾きを利用している。振動があるため、重いものが上 (傾きの上部) に残り、軽いものが下に流れる。出口部分の幅を調整して選別される仕組みであり、スペシャリティとして選別されるものは、その幅が上部方向の 10 センチ程度ある。ベトナムのアラビカ種の中でもスペシャリティは 5 % である。



比重選別機

工場内で使われた水 (汚水) は、工場内で洗浄分解し、ほとんどを再び工場内で再利用し、洗浄分解で出たものは肥料として使用している。脱穀されたパーチメント (ハスク) は、乾燥の工程の燃料にされたり、安価ではあるが肥料として売り買いされる。

③ロブスタ種の農園見学

ロブスタ種は、アラビカ種と比較して葉が大きく、実は 1 箇所に丸く固まる。花はアラビカ種と同じようなジャスミンの香りがした。



アラビカ種



ロブスタ種

④MOLEN BERGNATE（ウォレンバーグ）の工場見学

1時間に450袋の処理が可能なアジア最大級のロブスタ選別工場である。工場内は天井が高く、湿度と温度管理（空気循環により4-5℃低い）によって品質安定化を図っている。清掃が行き届いており、防犯対策としても衛生面は重要視されている。



本工場に入ってきた生豆は全てサンプルが採取され、確認されるまで搬入したトラックは出庫することができない。サンプルは積まれて梱包された全ての袋から取られるが、それをさらに数回混ぜ、さらに分けて、偏りができないようにされている。大量の生豆から一部のみ採取して確認するため、この作業が非常に重要で、非効率に見える（手動で地道に混ぜられ分けられる）が、一番効率的であると言われていた。



入庫する豆からサンプルを採取



手動で分ける

ロブスタ種では、生豆を磨く（polish）という工程がある。茶ふとロブスタ独特の臭いが減少するという利点があるが、摩擦をかけるため品質が落ちるといった欠点がある。磨くか磨かないかは規格で決められる。

⑤ホーチミン近郊のカフェ訪問（2店舗）

・The WORKSHOP COFFEE

西洋風の雰囲気のカフェで様々な抽出器具が選べる。エアロプレスで抽出されたカチモール種のコーヒーもすっきりとした味わいで飲みやすかった。

・ Brewbar

エスプレッソやレギュラーコーヒー、シグネチャードリンクまで様々なコーヒーを提供している。エスプレッソのアイスや、水とエスプレッソで作ったアメリカーノなどあまり馴染みのないドリンクやその作り方を見ることができた。

【感想】

チェリーからコンテナまでの流れを実際に見ることができたので、より具体的なイメージを持つことができた。特に収穫時のチェリーの熟度がピッカーに大きく関係している話は、アキアレス農園が季節労働者ではなく正規雇用している話と繋がり、また、農園との信頼関係が品質のいいコーヒーを作ることに大きく関係しているという話と繋がった。シェードツリーが必要なコーヒーを育てることは、その周りの植物も共存可能という点で、環境を整えることのできることを、身を持って実感した。

生産者もコーヒーを育てる環境も持続可能で、私たちが美味しいコーヒーを飲み続けるためには、コーヒー生産地の話やコーヒーに関わる人たちの話を多くの人に伝えていくことが、いま自分にできることだと改めて感じた。ベトナム農園研修で学び感じたことを、今後の糧にしていきたい。コーヒーのスケールの大きさと「コーヒーが変われば、世界が変わる」と言われる所以を感じた2日間だった。

このような貴重な経験をさせてくださり、ありがとうございました。

以上