

mini

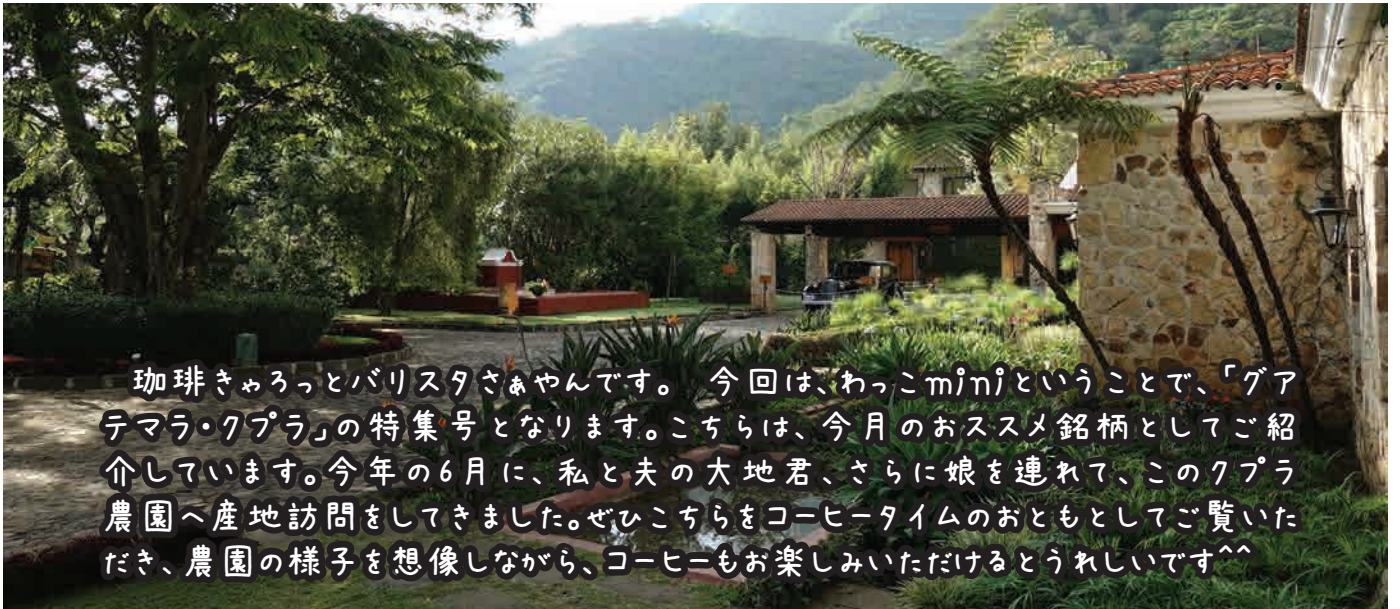
珈琲きゃろっとから

お世話になっているあなたへ。感謝の気持ちを込めたほっこりレター

2019年9月発行

WAKKO

ミニわっこ通信  クプラ紹介号



珈琲きゃろっとバリスタさあやんです。今回は、わっこminiということで、「グアテマラ・クプラ」の特集号となります。こちらは、今月のおススメ銘柄としてご紹介しています。今年の6月に、私と夫の大地君、さらに娘を連れて、このクプラ農園へ産地訪問をしてきました。ぜひこちらをコーヒータイムのおともとしてご覧いただき、農園の様子を想像しながら、コーヒーもお楽しみいただけるとうれいです^^



「クプラ」は屋根のてっぺんにつく通気口



農園のすぐ横で、コーヒーの精製がされる。粒の大きさも揃った美しい豆たち



コーヒー豆でCARROTと書いてくれました

「古都アンティグア」

最古の美しい農園から届きました。

『美しいコーヒーの木は、美しい味をつくる』

浅野大地です。僕はグアテマラのコーヒーが大好きです。グアテマラコーヒーとの出会いは、きゃろっと入社2年前のことです。

僕には弟がいます。弟は、物好きな性格で、何かを始めるとのめり込んでしまうタイプ。僕ものめり込むタイプですが、同じくらい(笑)そんな弟が、ある日突然コーヒーメーカーと豆を買ってきました。当時の僕は、ほとんど興味がなかったため、深く聞きませんでしたが「なんのコーヒーなの?グアテマラ?ふーん。」と。グアテマラのことをコーヒー生産地として、はっきりと知ったのは、この時からだったことを今でも覚えています。きゃろっとに入社すると「これがグアテマラか。あのとき弟が夢中になっていたのは、この味なんだなあ」と、初めてスペシャルティコーヒーの味として認識したコーヒーでもありました。そして、実は4年前、僕が初めて産地を訪れたのも、グアテマラ。僕とコーヒーのはじまりの思い出には、グアテマラが必ず登場します。

前置きが長くなりましたが、このグアテマラに今回初めて、家族三人で訪れ、さらに訪問農園をご紹介できることが嬉しくてたまりません。今月の銘柄、1品目は、アンティグア地区にあるフィラデルフィア農園のコーヒーです。フィラデルフィア農園という名前では、あまり馴染みはないかもしれませんが、「グアテマラ・ラ・クプラ」でここ数年、毎年ご紹介しています。この農園内では、標高や品種、精製方法などでロット分けをしています。その中でも頂点を意味する、クプラという名前は、最も標高の高い区画で収穫された高品質のコーヒーだけに特別に与えられます。農園では3台の焙煎機を所有し、品質管理をするためのラボには、いろいろな抽出方法試すことができ、細かい品質管理も可能になっています。これぞ、信頼の品質。だから、毎年安定したコーヒーを作ることが出来るんですね!

また、この農園はアンティグアでも最も大きく歴史のある農園で、なんと約170年



タイルのパティオ。公園のような美しさ



整列した苗床。子どものように大切に育てられているという言葉がぴったり



左:ゴンザロ 右:オーナーのダニエル
先祖代々受け継ぐ農園を継ぐことを、誇らし
そうに話していた



標高2000m。登山するような場所から、コー
ヒー豆が運ばれてくる。



元気いっぱい、ツヤツヤのコーヒーの木。



左:さぁやん 中:大地 右:コーヒー組合
のホセ この麻袋で、日本へやってくる。

前、日本がまだちょんまげをしている時代から、コーヒー栽培を始めています。伝統的な栽培方法や精製方法を大切に守っている中、新たな区画開拓や新品種の植樹、アフリカンベッドの新設など、次々と新しい取り組みをしていました。最初に、果肉を剥いたコーヒー生豆を乾燥するための広大なパティオを見せていただきました。通常、一面がコンクリートでできていますが、この農園では焼き物のテラコッタタイルのような素材を使用していました。見慣れない素材に「これはパティオ?普通とは違うけど」と聞くと、「コンクリートより焼き物のほうが熱くならないから、ゆっくり乾燥することができて甘くなるんだ」とのこと。なるほど、グアテマラの優しい甘さはここから来ていました。

さらに、今まで見たことのないほど広大で、綺麗に整備された苗床に到着しました。伝統的なブルボンやパカマラといった品種だけでなく、珍しいラウリーニャやヴィジャサルチといった新しい品種の苗も見ることができました。苗床に植えられている苗はとても大切に育てられており、畑に植えられる時を今か今かと待っていた姿が印象的です。また、それ以上に驚いたのが、ここではコーヒーノキを強い日差しから守るシェードツリーも、苗から育てていたことです。ただ山を切り開いて農園にしてしまうだけではなく、なるべく自然の状態のまま、時には植樹をしながら、農園にします。このような環境への配慮も、昔から愛されている農園ならではののかもしれませんね。

そして、いよいよ農園へ向かいます。標高約1600mの苗床から急斜面をピックアップトラックでぐんぐん登っていきます。すると、途中でさぁやんが何かに気付いたらしく、同行したパイヤーのゴンザロさんに聞いていました。なんと今この農園には、女性しか働いていないのです!「女性は、仕事が丁寧だからだよ。収穫やハンドピックでの欠点除去は、繊細で正確な女性の力が欠かせないんだ」。さらに、あのたくさんの苗も女性が頭の上に乗せて、人の足で農園まで運び入れ、植樹をしているとのこと。僕たちが車で登ってきたあの道を...と想像すると、いつも飲むコーヒーがとてもかけがえのないものに感じます。2年前にブラジルの農園でも見た光景と同様、コーヒー生産には女性の繊細さと力強い働きっぷりが欠かせないのですね。

登ること約30分、そこは標高約2000m。アンティグアの街並みも綺麗に見渡せる場所に、「ラ・クプラ」が見えてきました。標高が低い場所ではグレードの低いコーヒーを生産しておりますが、標高が高くなるにつれ、木々の緑が濃くなり、ツヤを増していくのがはっきりとわかりました。到着したクプラ区画では、美しい木々がイキイキと並んで植えられていました。その光景に思わず出た「こんな美しい農園見たことない!」という言葉に、ゴンザロさんが「美しい農園で植えられた美しい木からは、美しいコーヒーができるんだよ」とニコッと話します。この美しいコーヒーを毎年、お客様にご紹介できていたと思うと、誇らしい気持ちにすなりました。標高の高さによる昼夜の温度差と適度な湿度が、コーヒー栽培にとても条件がいい場所とのこと。クプラだけが持つ特別な気候条件で育てられたコーヒーだからこそ、美しく育ち、美しい酸味と甘さを持つコーヒーに仕上がるんですね。

農園内にある精製所には、麻袋がまた美しく積まれていました。思わず「わぁ!」と歓声をあげてしまいました。毎年、きゅろっとに届いていた見慣れた麻袋でした。「本当にここで詰められて、日本にやってくるんだ...」当たり前でありながらも、当たり前とは言えないコーヒー一粒の道のり。たとえようのない感激がありました。

ぼくたちが農園で見た風景、あの空気、あの匂い。コーヒーを飲んで少しでも感じていただけたらなあ。ぼくたちは、美味しいコーヒーをお届けするために、たくさん伝えなきゃいけない。伝えたいと思っています。コーヒーが出来上がるまでに、たくさんの物語があり、そしてあなたの一杯になります。ひとりでもたくさんの方に伝わると嬉しいです。