

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

WAKKO

2018年2月発行
わっこ通信  初春号
Vol.13

Specialty Coffee

offee Carrot

スタッフ大地の
コスタリカ コーヒー買い付けレポート

Coffee
in Costa Rica Purchase

2017.2



昨年、5月からご紹介してきたコスタリカで買い付けたスペシャルロットコーヒー、沢山の嬉しいお言葉をいただきました^^ さて、少し時間が経ってしまいましたが、コスタリカの生産現場レポートをお届けします。

今はインターネットで世界中の情報が簡単に手に入る時代となりました。それでも、やはり現場で足を運ぶと、インターネット上だけでは入らない情報や、生産者の方々の想いを感じることができます。この気持ちをもっともっと、日本に居るコーヒーファンに伝えなければ！そんな強い気持ちにさせてもらいました。コスタリカの素晴らしいコーヒーを世界に知ってもらうために、生産者たちが研究した最先端の技術とコーヒーに対する情熱を、あなたにも少しで感じていただければ嬉しいです。



所狭しと並んだアフリカンベッドに敷き詰めた、ルビーのような果実。

それぞれが与えられた限られた環境で、最高品質のコーヒーを。

1. マイクロミルオーナーの自宅の庭では、アフリカンベッドが広がり、乾燥された豆を一日中攪拌する。品質に繋がるとも大事なプロセス。



2. このように真っ赤なチェリーだけを摘み取るためには、農園で働く方々への教育も必要になる。

3. 完全のチェリーだけを摘み取ることで、アフリカンベッドには熟度の揃ったコーヒーチェリーが広がる。



4. どのマイクロミルでも、人の背丈程度の小規模な施設でコーヒーを精製する。品質を維持するために、全てのロットが手の行き届く量を取り扱う。



5. 甘みをたっぷりのコーヒーを作るため、果肉が残ったままパーチメントを乾燥させる。

6. マイクロミルでは専属のカッパーが所属。毎年カップピングデータを保存して、栽培場所によって最適な栽培品種や精製方法を探る。



7. 農園の土壌分析から始まり、3年間に及ぶ土壌改良を重ねることで、納得のコーヒーを生産するまでに成長。兄弟で運営するマイクロミル。



8. 新しい品種の栽培にもとても積極的で、まだ正式な名称のない銘柄までも。生産量も少なく、希少なものがほとんどで、味もピカイチ！

9. 収穫したコーヒーは、ロットごとにトレイサビリティシートが発行される。これをもとに、精製が進められ、製品として出来上がり、日本へやってくる。



コスタリカで訪問した農園は、すべてマイクロミルと呼ばれる小さな生産者です。マイクロミルとは、コーヒー豆の栽培から精製までを同じ場所で完結させることです。従業員は、家族と数人のスタッフ。家族経営の様子は僕たちと似ているように感じ、親近感を覚えました。コーヒーの乾燥場で、オーナーのお子さんが元気よく遊んでいる光景も、きやろっとで日常を思わず重ねてしまいました。

そんな、アットホームな場所でしたが、同時に大きな衝撃を受けました。「ここまでやるのか。」と思うほどの丁寧な手仕事をしていました。生産量を増やすために規模を大きくすることも可能だと思います。なぜそれをしないのか？その答えが、上の画像にあります。コスタリカコーヒーのほとんどは、ハニープロセスと呼ばれる方法で精製されます。この方法で作られたコーヒーは画像5のように豆同士がくっついてしまいます。これをそのままにしまうと、カビや過発酵の原因になり品質が落ちてしまうのですが、1日数時間ごとに丁寧にもみほぐすことで甘みがたっぷりのコーヒーに仕上がります。画像1に映っている青年は、たった一人でこの作業をひたすらしていました。

まさに納得の味です。コーヒーが好きで、時間と手間を惜しまないからこそできる味ですね。規模を大きくするのではなく、おいしいコーヒーを注ぐために時間を注いでくれているんですね。こんな光景を思い出しながらコーヒーを飲んでみると、今まで感じていた味がより一層おいしく愛おしく感じることができました。

訪問するマイクロミルが増えるごとに、コスタリカが最先端のコーヒー生産地であることが明確になってきました。最後に訪問したタラス地区は、コスタリカの中でも特に標高の高いマイクロミルが多いエリアですが、コーヒー栽培に適した土地であるだけでなく、生産者の研究熱心さがこの地区の素晴らしい風味とマウスフィール、クリーンさを表現することに成功しています。

ここで訪れたマイクロミルでは、ラボにお邪魔する機会があったのですが、そこでは想像していた「途上国の農園」とは異なった風景を見ることができました。オーナー自らが、栽培された区画、品種、精製方法ごとにカップピングで品質を評価し、そのデータをパソコンに打ち込んでいます。こうして蓄積した過去のデータをもとに、その土地にもっとも適した品種を選定し、精製方法を選んでいきます。長年の勘だけにとらわれず、科学的に分析した生産をする姿は、データと焙煎理論により実証されたきやろっとの味創りともとても似ているように感じます。

一方で、精製方法においては、データや科学的な根拠だけでなく、「職人の勘」も大切にしています。農園主や農園の責任者が乾燥中のコーヒーチェリーを実際に手に取り、熟度を確認することで精製の進み具合を見定めています。コーヒーの精製は、その日の環境によって刻々と変化してしまう繊細なものなので、データだけでは見ることができない変化を、手仕事によってコントロールしています。昨年紹介したパストーラ農園の農園主の「僕たちの作るコーヒーに同じ味の年はない。」という言葉にもあるように、その研究熱心な仕事ぶりは、焙煎の研究と通じるような情熱を感じますね。

農園に行かせてもらう度に、一杯のコーヒーの貴重さに身の締まる思いです。そして、安心してお客様にご紹介できる！と、改めて大切に作られたコーヒーをご紹介できることを誇りに感じます。



2017年facebookで 最も「いいね!」がついた記事は!?

きゃろっとの日常をお届けしているFacebookページですが、中にはフェイスブックユーザーじゃない方もいらっしゃるかと思います。ということで、昨年いいね!が沢山ついた3つの記事をご紹介します!



2017年12月31日投稿 チームきゃろっと集合写真!年末のご挨拶



珈琲きゃろっと

12月31日

いいね! ×261

2017年、本当にありがとうございました。
沢山の方々に支えられた一年でした。

来る年も美味しい一杯のために、チームきゃろっと
一同、心を込めて贈ります。

あたたかで、穏やかな一年となりますように。
良いお年をお迎え下さい。

株式会社きゃろっと
珈琲きゃろっと+花カフェきゃろっと 一同



投稿のウラ話 by 編集長さあやん

この写真を撮影した日は今年の仕事
納めの日でした。

スタッフ連絡網に「明日は、全員スマ
トラTシャツを着て出勤してください」との
連絡。

もちろん、本気です。

そして、このTシャツは、きゃろっとの大人
気 銘柄のひとつ、「マンデリンスマトラ
タイガー」の麻袋デザインなんです。

きゃろっとがお世話になっている、商社さ
んからスタッフの皆さんへ、とプレゼント
していただきました。

寅年に大活躍の予感です。

上:焙煎工房前にて
中央でちびっこが持っているのが
スマトラタイガー麻袋
下:カフェの前にて
ポーズはタイガーヘビメタ
(特に深い意味はなし)



2017年11月6日投稿 オリジナルネルの秘密ここにあり!?ネルストーリー



珈琲きゃろっと

11月6日

いいね! ×254

この方との出会いがなければ、きゃろっとのネルは
生まれなかったかもしれません。

きゃろっとのネルを製造する、名古屋の丸太衣料
株式会社の代表、鷺野さんがわざわざ当店へ遊び
に来て下さったのです。

すんごく長くなりますが、このネルができるまでの
ストーリーを綴らせてください。

きゃろっとでは、開業当初から、ずっと変わらずネ
ルドリップコーヒーを提供してきました。
理由はたった一つ、ネルでドリップしたコーヒーが
一番おいしいから。

転機が訪れたのは、4年前のことでした。

「もっと、美味しく抽出したい。」
「もっと、この美味しさを多くの方に伝えたい」
ただそのシンプルな思いからスタートしたのが「オ
リジナルネル製作プロジェクト」でした。

- ・生地も金具も縫製方法も形状も、全て私たちが
希望するもので、オリジナルのネルを作りたい
- ・通販でコーヒーを楽しんでくださっている、全国
のお客様にもお届けできる数量を作り続けたい

あまりに無茶な内容だったのか、様々なところへ問
い合わせをしてもいいお返事をもらえませんでした。
そんな中、信じられないくらい前向きなお返事を、
すぐに下さった企業さんがありました。

「サイズも生地も形状も、ご希望に合わせて提案
致します」

それこそが、オリジナルネルを製作してくださって
いる、丸太衣料の鷺野さんでした。

その後、生地選定のため数十種類の生地抽出実
験をし、何度も形状を変えてサンプルを作り直して
もらいました。

そして、ようやく半年がかりでオリジナルのネルが
完成しました。

きゃろっとが最も大切にしているクリーンさと、フレー
バーの豊かさ、そして、まあいい口当たりのコーヒ
ーが抽出できる、オリジナルネルです。

「きゃろっとさんのネルは3枚ハギで簡単な形状で
はありません。ネルの顔が微妙に変わってしまっ
て、味が安定しなくなるとは困るので、同じ職人さん
に縫製してもらいます。」

「珈琲抽出器具のネルは、洋服の裁断とは違って
数mm違えば、味に影響を与えてしまいます。いつ
でも同じように抽出するために、プレス裁断という
方法をして裁断していきます。」

こちらが提案していないことまで、「美味しいコー
ヒー」のために、とことんこだわって提案してくれる
鷺野さん。

それは、きゃろっとが目指すものと全く同じものだ
と、確信しました。
この方なら、安心してネルの製作をお願いできる、
そう思いながらずっとお付き合いさせて頂いてい
ます。

そんな鷺野さんがご家族を連れてご来店してくれ
たのです。
とっても穏やかで真面目そうなお人柄の中に、職
人らしいこだわりも感じられる、私たちの想像通り
の方でした。

「通常、生地だけを外注すると、商品の生地自体の
変更がされることってよくあるんですね。
でも、コーヒーの抽出に使うためのものだと、その
微妙な違いが、味に大きく影響してしまう。
糸の番手や織り方の密度のちょっとした違いが、抽
出に影響するんです。

うちは、布織りから、縫製まで全て県内の決まった
ところで行っているから、変わらないものを作り続け
られるんです。

小さな会社だから、時間がかかってしまって、迷惑かけちゃうこともあるんですがね。笑」と、鷲野さん。

一緒にいらしていた、娘さんが「先ほど出していただいたコーヒー。ブラックで初めてコーヒーを飲みました!」と、驚きながら私に話してくれました。

「お父さんが作ってくださるネルで抽出したから、こんなに甘くなったんですよ」と、私。思わずみんなで笑いました。

ちなみに、この丸太衣料さんを紹介して下さったのは、きゃろっとの焙煎機を作っている、井上製作所の井上さんでした。人との繋がりがあって、美味しい一杯があるんだと、しみじみと人との出会いと繋がりに感謝する一日でした。

バリスタさあやん



左からきゃろっとの店長、丸太衣料鷲野さん、編集長さあやん、スタッフ大地

投稿のウラ話 by 編集長さあやん

こんな長い投稿が、今年の二位になっていたとはビックリでした!同時に、きゃろっとFB読者の皆さんが、こうしてきゃろっとの発信する内容に強く関心を寄せてもらえているんだな〜と実感。「今後ネルを発注して、きゃろっとさんから送られて来たら「お帰り!」ってネルに声をかけてあげようと思います(^)」と名古屋在住のお客様からもコメントが♪今後も皆さんがホッコリするような内容をお届けしていきます

3位 2017年9月11日投稿 ブラジルからの動画でのお便り!



「妻や娘、女性の力があってこそこのコーヒーです」

そう話すのは、ゾナ・ダ・マッタ地区を代表する農園の農園主ヴィセンチ・ファリアさんです。この農園では、男性が収穫したコーヒーチェリーを、女性が丁寧にセレクトしてハンドピックしていきます。アフリカンベッドに広げられた乾燥中のコーヒーチェリーは、赤紫色に均一な状態で仕上げられていることが分かりますね。

また、現在でも農園を続けられているのは、ヴィセンチさんの母マリカさんの影響が大きいと言えます。

投稿のウラ話 by 編集長さあやん

家族みんなで和気あいあいと仕事をしている様子を見ると、そのコーヒーも美味しいんだろうな〜と想像しちゃいますね^^実は!こちらのコーヒーを今年皆さんにご紹介予定です!お楽しみに〜

女性の力は大きい。ブラジルでも日本でも、家族の大きさや大切さは変わりませんね。 珈琲きゃろっと 浅野大地



手でコーヒーチェリーをハンドピックしている様子 フェイスブック上では動画が流れています

お客様の声

珈琲きゃろっと スタッフの皆様



いつも丁寧な回答メールを頂戴し、恐縮しております。こんな冗長なメールでも読んでいただき、テンプレートではなくちゃんとしたお返事をいただけるお店は、13年になるネット通販歴の中で初めてです。お店でお話ししているようで、嬉しい限りです。ありがとうございます。

コーヒーが美味しいのはもちろん、このような心配りがいただけ、きゃろっとさんでコーヒーを買って本当によかったと思ってます!

「他のコーヒーが飲めなくなった」という他のお客様の言葉、実際そんなことがある...?と疑ったのですが(すみません!)、最近、前まで好きだった他店の深煎りコンデリンを3ヶ月ぶりに飲んでみましたら。。本当に飲めなくなりました(笑) 違いにびっくり! 前まで良い香りと思っていた香りは、ほとんど焦げに近い匂いだったこと、今までは単に苦いだけで(煎りすぎで焦げの味?)、甘味や酸味がまったくなかったこと。こんなに違うものなんですね、と今さらながらきゃろっとさんのコーヒーの奥深さを改めて味わせてもらってます。

何より、今まで酸味のあるコーヒーが大の苦手だったのですが、きゃろっとさんのコーヒーの酸味は爽やかで、無いと物足りないと思えるくらいに感じてます。今までのって、コーヒー本来の酸味ではなく、きっと古くなって酸化した味?だったんですね。

コーヒー豆は果実だということを実感しています。 新たなコーヒーの楽しみを教えてくださいましたきゃろっとさんに感謝です! 愛知県 畠本さま きゃろっと様

「お店でお話ししているようで、嬉しい限り」というお言葉こそ、私たちにとっても嬉しい限りです^^ 顔が見えない不安を、「まちのコーヒー屋」のような安心感に変えられるよう、今後も努力していきます!

きゃろっとの素顔やコーヒーの小話を更新中 facebook 珈琲きゃろっと で検索&いいね!してね!



編集長さあやん

編集後記? わー!気付くと、わっこ通信発行が一年ぶりとなってしまいました。お客様からも、店舗やメールで「さあやんさん、わっこ通信楽しみにしています!」という有難きお言葉を何度もいただいたにも関わらず、こんなに急げましたってごめんなさい。 さて、そんな急げ者の私の2018年の目標はずばり! 「はじめ」です。読もうと思っ て買ったのに、読めていない、そんな本はありませんか?私は、読まれずに本棚に並んでいる本がたくさんあります。本だけじゃなく、やりたい!行きたい! と思っているのにできていないこととが色々。わっこ通信もそのひとつ。今年は、そんな言い訳を並べて後回しにしてしまっていたことを前に進めていこうかと決意しております。 と意気揚々な宣言をしつつ、自信はあまりないわけですが... (早速弱気?笑)ぜひ温かい目で今後もお応援していただければ幸いです。 (Sayan)