

バリスタ、 コーヒーの 故郷へ

フェルナンド・リマの農園

Written by Go Yamaguchi,
Yasuko Yamaguhi, Ken Yumiba.

エルサルバドルのフェルナンドリマさん。お客様の間でも、もうすっかりおなじみの生産者ではないでしょうか。
なにしろリマさんは、2008 年から私たちにコーヒーをずっと届けてくれており、長いお付き合いとなる生産者の一人です。第一店舗の Sui-cafe がオープンしてしばらく経ち、コーヒーづくりの現場に行って見たいと思うようになりました。その想いが募り募って！コーヒー産地に訪れた際、リマさんと出会いました。

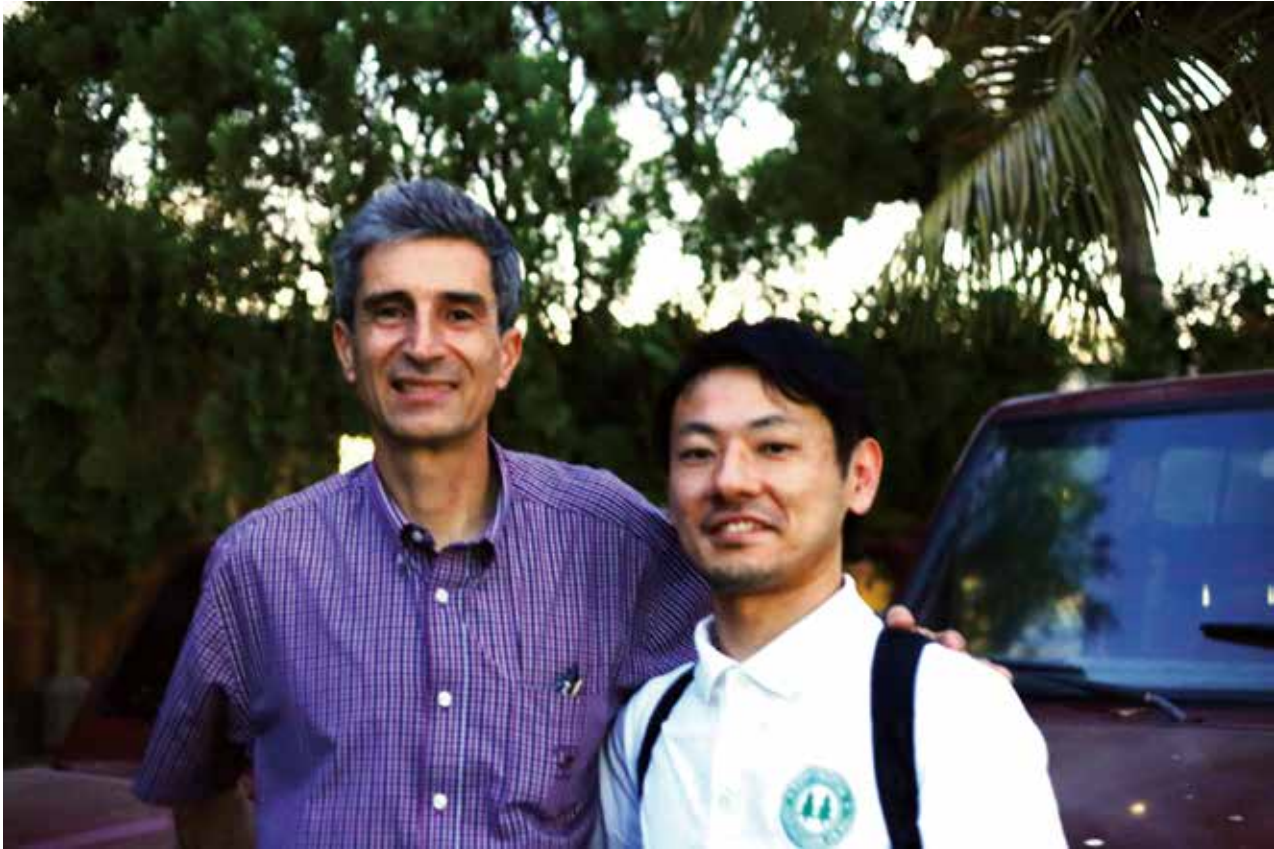
コーヒ－は農作物

そんなリマさんから私たちは3つの農園のコーヒーを譲っていただいています。「サンタエレナ」「サンタホセフィータ」「トゥティアナバ」です。
同じ生産者からなぜ3つも？と疑問に思われるかもしれませんが、どれも個性豊かなコーヒー達。アプリコットやナッツ、バランスの良い風味のコーヒーがあれば、ダークチョコレートや黒糖を感じる甘さ。お客様と飲み比べをしても、同じ人が育てたコーヒーと聞いてビックリされることが多いです。それを私たちに教えてくれたのもリマさんのコーヒーでした。
生産地では隣接する農園同士でも、出来上がったコーヒー豆の風味が違うことは珍しいことではなく、コーヒーの木の品種、収穫後の処理方法を変えたりと、生産者は自分の畑でどうすれば美味しいコーヒーができるのか、毎年試行錯誤を繰り返しています。皆様がよく口にするリンゴやサクランボもいろいろな品種でおいしさが変わるように、コーヒーもまた然りです。
そしてコーヒーは果物やお米と同じ農作物。毎年気温や天候が変われば出来上がるコーヒーの風味も変わってきます。今年良かったからと言って次の年も同じように良くなる保証はどこにもないのです。

森を育てる



前回（2015 年 2 月）の買い付けでは、サンタエレナ農園を案内していただきました。標高は 1,800m（月山 9 合目辺り）農園に向かう道のりはとても風が強く、雲の流れもまた速い。木々が揺れる音の中、ゴロゴロと車は進んでいきます。そして、ようやく到着、目の前の門には「FINCA SANTA ELENA（サンタエレナ農園）」の文字が！その門を開けて！ではなく…横の隙間をすり抜けて農園に足を踏み入れました（笑）期待を膨らませて歩いていると…



農園へ訪れた際に。（リマさんと当店の山口）

その光景はまるで子供の頃に駆け回った野山のようなです。本当にこの先に農園があるの？という感想が私の正直な所…藪を掻き分け、進んでいくと…数本の木にいくつもの赤い実がなっています。
そう、コーヒーチェリー！早速食べてみると、「…甘い。」植物の青さを少し感じるシロップのような果汁です。サクランボを食べるとブリッとした果肉を味わえますが、コーヒーチェリーは果肉がほとんどなく中身は種（コーヒー豆）。でも纏っている果汁は甘く優しく口に広がりました。



コーヒーチェリーは枝になる

今までコーヒーにフルーツ感があることに違和感がありましたがコーヒーチェリーを味わうことで焼き上がったコーヒー豆とチェリーの風味が一致しました。これが私のコーヒー観をガラッと変えた出来事です。
チェリーを味わいながら周りを注意して見ると、確かにコーヒーの木はたくさん生えています、ただ「農園」というくらいだからコーヒーの木がズラリと生えている光景を想像していましたが、この農園はそうではありません。様々な植物と一緒に育っている印象…土もフカフカ、手で掘って嗅いでみると雑木林の香りです。心地よく、なんだかホッとする香り。この辺りは以前火山が噴火したらしく、断層を見ると火山灰が層になっていました。



青い未熟な果実を選別

噴火した直後はコーヒーの木がやられて実がなくなくなり、リマさんは科学肥料を使い農園を元気にしようとしました。しかし、いい結果が出ませんでした。どうしようもなくそのままにしておくと、落ちた木の葉や火山灰が栄養となったのか、しばらくして再び花が咲きチェリーがなりだしたのです。リマさんはその時、あらためて植物の力をひしひしと感じたのだそうです。リマさんは農園を「農作物としてではなく、森を作るようにコーヒーの木を育てているんだ。コーヒーも自然の賜物だからね」と紹介してくれました。

だからリマさんの農園はどれも有機栽培で育てているのかな。

腕利きのピッカーが集まる農園

リマさんは、「100% トップクオリティでコーヒー豆を輸出したい」と話します。質の良いコーヒーを作るために設備投資や処理法の実験はもちろんですが、働く人にとっても大切にされているようです。一日の仕事が終わった人たちへ声をかけ、給料を支払う時にも「今月もお疲れさま。またよろしく頼むよ！」と一人一人に手渡ししながら握手を交わしていました。
乾季である 2-3 月はコーヒーチェリーの収穫時期。その頃になるとチェリーは赤く実り、摘み取りに人手が必要になる繁忙期を迎えます。リマさんは完熟しているその時を逃すと赤い実は過熟してしまい、品質が落ちると考えているようです。その時を

逃さないよう、たくさんのピッカー（季節労働、コーヒーチェリーを摘む専門業、国外から来る人も。）を迎え入れて完熟したコーヒーチェリーの収穫を目指します。そんな人たちのために、働く期間リマさんは宿舍と食事を提供していました。
賃金は歩合制、袋一杯に摘み取られたチェリーを体重計に乗せて計り、目の前で記録される数字が日当となります。リマさんの所には毎年顔なじみの経験豊かなピッカーが集まって来るのだそうです。彼らが経験が浅い人へコツや大切なことを伝え、質のいい仕事をしているようです。
私たちがコーヒー豆を購入する時に支払うお金、それがリマさんの周りの人たちにも支払われることを思うと、彼から購入する意味をあらためて考えさせられます。

コーヒーがおいしければそれで良いのか

精製処理場では「パルピング」を見せていただきました。チェリーの皮を剥き、コーヒー豆になる「種」を取り出し選別する工程です。四角い筒状の機械の中に完熟したチェリーが流しこまれ、無数に小さな穴が空いたプレートに落ち、未熟で固かったものや何かの原因で剥かれなかったものは穴を通らず残ります。未熟な実が混ざってしまうと、コーヒーになった時の甘さや液体の透明度にも影響が出てしまい、品質にブレが生じるのです。
その後の工程では環境に配慮された工夫が。以前は剥かれて落ちた種を水で運んでいましたが、種の周りの粘液質が水に移り排水された川の水質汚染・環境問題に繋がったのです。排水法に触れ、その後は極力水を使わない処理方法が考え出されたようです。その一つとして考案されたのが、水を使わずに剥かれた種を運ぶ方法。それはスクリューをグリグリと回して、床屋さんの赤青白のようなやつが回りながら押しやるという運び方です。
捨てることができないからといって、何度も同じ水を使うとさらに汚れ、匂いが移ったり、コーヒーになった時の液体の透明度にも大きく関わってきます。
コーヒー生産者が「環境に配慮すること」「品質の良いコーヒーをつくる」という両方を考えながらコーヒー作りに携わっていることを感じたワンシーンでした。



運ばれていくコーヒーチェリー

別の所に目を移すと…
おや？コーヒーチェリーの皮が山になっていますよ。これは捨てずに石灰と混ぜ乾燥させて肥料にするようです、これも無駄にしない工夫。そしてじつは、この皮は「カスカラティー」というお茶になります（農薬を使っていないチェリーに限る）。乾燥させるとレーズンの様になり、お湯で戻して抽出します。コーヒーというよりは「ローズヒップ」や「のし梅」のような鮮やかな甘酸っぱさを感じ、私も初めて飲んだ時はビックリ！コーヒーは赤く甘い実からできることをより一層身近に感じました。「サンタエレナ農園」からはコーヒー豆とカスカラティーの両方が届いています。

コーヒー農園の成績表

私たちが産地へお邪魔する時期は収穫時期の序盤が多く、その年の初めに作られたコーヒーをカップング（コーヒーのテイスティング）する機会に恵まれます。有名な農園や生産者で評価が左右されないように名前を伏せて行ない、今年はどんなコーヒーに仕上がったのか、その美味しさを点数化していきます。その際に感じた風味、質感も記します。
目の前にはリマさんはもちろん、農園で仕事をされている方も。コーヒーを丁寧に育て、処理をし、作り上げたコーヒーがどう評価されるのか、それを見えています。



生産者の前でカップングを行なう

生産者の一年の仕事に対しての評価をするわけですから私たちもいい加減な評価はできません。緊張が走ります。
その結果、リマさんのコーヒーの品質は相変わらず高く、私たちにとって嬉しいカップングとなりました。書き記された風味については、生産者とカップングをした者の間で意見交換が繰り返されていました。こうして見学とカップングが終わり、お礼を伝えました。
その後もリマさんとはメールでやり取りをしています。農園の様子を教えていただいたり、昨年に続き今年（2016 年）も東京でお会いでき、毎年のお礼と近況を伺うことができました。来日の際は奥様のマグダリアさんもご一緒。とても明るい方で、自宅にお邪魔したときはお皿一杯のパエリアやボリューム満点の肉料理！素敵な笑顔とあたたかな歓迎でむかえてくださりとても嬉しかった。本当に素敵なお夫婦です。
そして、いよいよ山形に生豆が到着してからは、私たちの出番！どんなに素晴らしい風味が詰まったコーヒー豆も、その良さを引き出す焙煎、抽出をしてこそ、美味しい一杯となります。美味しいコーヒーを通して、生産者と私たち、そしてコーヒーを楽しむ皆様がより良い仕事で繋がっていきますように…ローステリアで焙煎している時は、その音を聞き、広がる香りを嗅いでみてください。美味しくなってゆくコーヒー豆からの合図かもしれません…

コーヒー談義

スタッフインタビュー

今日はスタッフの面々に仕事や暮らして感じているコーヒーのことを尋ねてみようと思います。

毎日のロースト

Interview with Go Yamaguchi.
Written by Ken Yumiba.

みなさんこんにちは。ケン（以下=**K**）です。コーヒー豆をロースト（焙煎）している剛（以下=**G**。）さん。では、よろしくお願いします！

K、「ロースト」とは何ですか？なぜする必要があるのでしょ？
G、ここで言うローストって生のコーヒー豆を見慣れた茶色の状態に焼くことなんだけど、コーヒー豆をローストする人のことをロースターと呼びます。身近な物に例えとお米がご飯になるように炊き上げる感じ。生産者が育てた素材は、沢山のおいしさが凝縮されたカプセルのようで、その閉じ込められたおいしさを、ローストすることで香りや風味として引き出していきます。
K、ローストをすることで生豆はどう変わっていくんですか？
G、僕は今、1回のローストにつき2.5kg（約10袋分）のコーヒー豆を約11-15分かけて焙煎します。温めておいた焙煎機に生豆を入れて焼き始めるんだけど、開始から7分かけて、水分を生豆の中心からじっくり抜いていきます。この工程では「焼く」というよりも外側から茶色くなっていかないう、中心から短時間で乾燥させるイメージ。

ほら、お米も芯から炊きあがったものはピカピカしていて、噛みごたえや粘り気、甘さがでるでしょ！そんな感じです。その後、一気に火力を上げていきます。生豆って緑がかった穀物や果実のような香りがするんだけど、7分が経過し水分が抜けてきたころ、香りはだんだん甘くなっていきます。
ローストを進めていくと漂う香りもそれぞれ違って、リマさんのサンタエレナ農園の場合はキャラメルみたいな甘い香り、トゥティアナパ農園だと香ばしいトーストみたいな香りがローステリアいっぱいに広がっていくね。この香りがただ「香ばしい」だけではない、特徴的な発達をした時に一気に火を通すことで、なんとも言えないフレーバーに発達していくんです。そして、7-9分経過するころは最も気を使います。ここが腕のみせどころ。
フレーバーの発達過程や焼かれている豆の様子が急激に変わり、この時間帯は特に変化が速い。この時の空気の流れや火力のコントロールは、焙煎を重ねてきた今までのデータと経験、感覚を頼りにしています。

リマさんが住むエルサルバドル	
正式名	エルサルバドル共和国
面積	2万1040km ² (九州の約半分)
首都	サン・サルバドル
人口	約634万人(2013年) うち25%(約158万人)が コーヒー産業に従事。
国花	コーヒーの花
時差	15時間
気候	乾季:11~4月初めまで 雨季:5~10月頃まで
気温	年間通して30℃を超え、 3~4月は34.5℃まで上がる。 最低気温は1月辺りで16℃
日本へのコーヒー総輸出货量 4,462トン(2015年)	



芯に火が通り始めると風味が弾け、甘い香りが漂う

でも、毎日のように「この素材にはこんな風味があったんだ！」と気づかされるし、良い方向に向かっていていると思った翌日は全然役に立たなかったり、失敗だと思っていたらそれが良い結果を生み出したり…と予想外のことがしょっちゅうあってさ。毎回微妙な違いがおこるから、人の手でその時々に合わせて対応していくことが大切だと思っているよ。
焼き上がりは早いもので11分、甘さを強調したものは15分前後で焼き上がり、素材の特徴が引き出されているか、カップピングで確認していきます。僕が使っている焙煎機はドイツ製プロバット社のものです。生豆が過熱される部分は鋤物なのでしっかりしています。構造や操作方法はシンプルで、火加減、香りの変化、空気の流れが風味に影響しやすいです。
K、出来が良いロースト、良くないローストでは何が違うんですか？
G、良いローストがされると、素材の特徴を明確に感じる事ができて、果実やお花、お菓子など様々な食べ物を連想できるような風味が引き出すことができるよ。そしてなによりも液体が「透明」。ここでいう透明とは「浅煎り」「深煎り」などは関係なく、コーヒーの風味を楽しむときに邪魔になる渋みや苦みがない状態のこと。ローストを進めると、生豆が良質な素材であるほど、コーヒーという飲み物の奥に沢山のフレーバーや風味の明るさ、輪郭や透明感がより一層際立っていくんだ。飲んでいって冷めたときでも、立体感と奥行きのある飲み物として美味しさを楽しめるから、おいしくローストされたコーヒーは「飲み始め」から「冷める」まで風味の小旅行を楽しんでもらいたいな。

一釜ごとのカップピング

Interview with Yasuko Yamaguchi
Written by Ken Yumiba

次は僕（ケン：以下=**K**）のカップピングの先生を紹介します。靖子（以下=**Y**）さん、本日はよろしくお願いします！

リマさんと刻む、コーヒーの価値

Written by Go Yamaguchi

リマさんは古くからのコーヒーを大切にする。愛車のTOYOTAを何十年と乗り、サンタエレナ農園では推定八〇歳を超える古木も。これまで沢山のコーヒー農園を見て回ったが他に見たことがない。そして家族や仲間を大切にす。お家には沢山の家族写真を飾り、奥さんとたまに旅に出る。
自分の農園だけじゃなく、他の生産者のコーヒーをも応援している。また、とことん上質なものをこだわる。リマさんのコーヒーはクリーンかつ

リマさんは古くからのシャツとマラソンが好きだ。先日、日本に来た時も毎朝ジョギングから一日を始めていた。継続する姿はどこにいても変わらない。リマさんは古いものを大切にする。愛車のTOYOTAを何十年と乗り、サンタエレナ農園では推定八〇歳を超える古木も。これまで沢山のコーヒー農園を見て回ったが他に見たことがない。そして家族や仲間を大切にす。お家には沢山の家族写真を飾り、奥さんとたまに旅に出る。
自分の農園だけじゃなく、他の生産者のコーヒーをも応援している。また、とことん上質なものをこだわる。リマさんのコーヒーはクリーンかつ



液体を吸込む時節のような音がする

人、リマさんはカップピングスキルを持ち合わせているから、育てたコーヒーを自分たちでも客観的に評価出来るの。その結果と向き合い、知恵と工夫を生み出し、新たな取り組みを考え美味しいコーヒーを育てている生産者よ。良いときもそうでないときも、カップピングで評価された結果をその後のコーヒー作りに活かしているみたい。
K、どうやって感じとれるようになったんですか？
Y、日々の訓練ですね。集中力が要ります！正しい順序に沿ったカップピング方法で、1回1回カップピングします。地道に繰り返しているうちに、感じたり表現出来るようになりますよ。

普段の抽出

Ynterview with Ken Yumiba
Written by Go Yamaguchi

最後はオーナーの剛（以下=**G**。）から、バリスタのケン（以下=**K**。）へ「抽出について」きいてみます。ケンさん、お願いします！
G、では早速…
どんなことを大切に抽出しているの？
K、僕たちが販売しているコーヒー豆は、個性的でそれぞれの魅力が光っているコーヒーだと思うんです。それぞれのコーヒー豆の魅力をしっかり引き出すこと！を大切にしています。
G、一番美味しい抽出方法は何でしょう？
K、ん〜…困る質問してきますね。わざとですか？（笑）僕の中では「エスプレッソ」。風味を濃縮して詰め込まれたエスプレッソ、そこから感じるのは「アロマ」という言葉がふさわしいコーヒーになります。エスプレッソは「濃い」「苦い」と思われがちですが、例えばリマさんの「サンタホセフィータ」をエスプレッソにすると、苦いどころかオレンジやカシスが濃縮したような風味、心地よい酸を感じます。その風味のかたまりが口に広がった時、何とも言えない気持ちにさせてくれるんです。でも、これはあくまで僕の中の一番だから、一緒に楽しみなが皆様にとっての「一番」見つけてほしいですね。
G、オススメの道具を教えてください！
K、またむずかしいのきましたねー！（笑）そうですね、どれもおすすめしたいのですが…僕は「エアロプレス」がオススメかな、アレンジの幅がとて広い！濃縮されたようなエスプレッソ（牛乳を加えて美味しいラテも！）アメリカンコーヒーまで、これ一つでいろんなコーヒーができるから、「今日はどんな淹れ方しようかな〜」と楽しみが一つ増えました。使い方もシンプルだし、同じ豆を使ってもいろんな表情を楽しむことができますよ☆
G、手軽にコーヒーを始める方法は？
K、「フレンチプレス」でしょうか。コーヒー豆とお湯を注いで4分待つ。手間がかからなくて、豆それぞれが持っている風味をすぐ素直に出してくれます。コーヒー豆に詰められた風味をカップにしっかり移して飲むことができるような器具だと思います。実は僕も家で飲むコーヒーはこのフレンチプレスが始まりで、もう10年以上お世話になってます。スタートするだけでなく、長く使えるいい器具だと思いますよ。

G、いつ、どんなコーヒー飲んでるの？
K、どちらかと言うとぼくは朝派。時間があるときは朝一番に淹れてゆっくり。時間がないときはフレンチプレス。忙しいときはプレスのお世話になることが多いです。夕食後にも飲みますね。朝より回数は少ないけど集中やリラックスしたい時。チョコレートが特に好きなので、あるとそれを理由につい（笑）あとは…山登り始めたんです。といっても装備なしで登れる千歳山、富神山といった優しいの山だけど（笑）アウトドアでコーヒーを楽しんでいる話をよく聞いていて、僕も手軽な

一式からスタートしたんです。自然の中で味わうコーヒー、もう最高ですよ。空気はおいしいし、いい景色を眺めながらするコーヒーは何とも言えない。コーヒーは一人で淹れてたんですけど、登ってきた人と話になってりして、気づけばおじさん3人と飲んでました（笑）これから山はもちろん、車に道具を積んでいろんな場所に気軽に楽しもうと思います。

バリスタ修行中

JBCに出場して

Written by Ken Yumiba

2016年7月にバリスタチャンピオンシップの予選に出場してきました。競技者がエスプレッソマシンを使い、抽出されたエスプレッソの美味しさを競う大会です。
限られた時間の中で見ぶり手ぶりでプレゼンテーションをしながら進めていきますが、コーヒーに対する考え方、取り組みも皆さんそれぞれ。何を審査員に伝えたいのか、という目的や進めていく流れ、所作、という意味でも大変勉強になりました。そして、美味しいコーヒーを淹れるということはどういうことなのか、身をもって得たように感じています。
それは大会で使用するコーヒー豆を選んでいた時のこと。その時選んだ豆の焼き具合を変えて「オレンジ」「チョコレート」という風味を引き出したいと考えて進めていました。でもなかなかうまくいきませんでした。自分がイメージする風味にこだわりすぎていたんです。ロースト後、日々の経過をみながら繰り返しエスプレッソをつくる中で、思いもしないサンプルがグッと良くなってきました。それは販売している商品と同じ焼き具合のものでした、本来持っているその豆の魅力がより一層感じられ、エスプレッソを淹れるとすぐおいしかった。焙煎と同じように、風味を「作る」のではなくその豆が持っている魅力を最大限に忠実に引き出すことが大切、と教えられました。結果は「予選落ち」、準決勝に進むことはできませんでした。その時考えたことを全てやって臨みましたが、コーヒー豆の魅力を伝えるプレゼン、スムーズな作業性、清潔性についても改善の余地はたくさんありました。もっと良い風味を引き出せる抽出方法があったのではないかと思います。準備期間で感じたことは美味しいコーヒーを淹れる上でとても大切なことでした。

コーヒー豆の風味を存分に引き出せるように励んで、また挑みたいです！

SUI CAFE

山形県山形市あかねヶ丘3-14-27
Open 12:00-19:30
Close 月・火
TEL・FAX 023-645-5481
http://suicafe.com

IS KOFFEE

山形県山形市南館3丁目5-19
Open 10:00-19:30
Close 火・木
http://iskoffee.com