3月の珈琲物語

コロンビア

写真・掲載文は珈琲の富田屋さんホームページより引用

自転車脱穀機を使用して環境負荷を０にしています

『１４の頃から』

コロンビア
中煎り

しっとりと思い出にふけりながら楽しみたいコーヒー

香り４　コク２　甘み４　苦み２　酸味３

農園主のベトさんは、14歳の時からコーヒーに携わっています。学校を出て働き始めるタイミングで、父親に土地を分け与えてもらって2500本のコーヒーの木を植えたのが始まりでした。その後4haの土地を買い、ノルウェーの肥料会社Yaraのアグノロミストから技術指導を受けて、色々な品種のコーヒーの木を植えました。2015年にはYaraが主催する大会で準優勝することができ、それからスペシャルティコーヒーに対して情熱が一層増し、新しい精製方法にも挑戦をしている最中です。将来のビジョンを私たちのコーヒーを気に入ってくれて、毎年買ってくれるロースターと繋がりたいです。彼らのために品質の高いコーヒーをこだわって作って、それに対してフェアな対価を受け取る、そんな関係を実現したいと語たっていました。シルクのような口当たりとミルクのような甘みを感じるコーヒーに仕上がっています。

殺虫剤・除草剤不使用
サビ病対策で殺菌剤を収穫4ヶ月前まで使用

『イチゴタルティーノ』

グアテマラ
中浅煎り

いちごを使った焼き菓子のような香りが広がるコーヒー

香り5　コク３　甘み4　苦み1　酸味4

リキダンバル農園は、先住民のシンカ族が多く住み、民族の伝統柄を模した陶器が有名なエリアにあります。敷地内ではコーヒーと酪農を兄弟で手分けしており、農園主エルメルは長年コーヒー生産に携わってきました。コーヒーの市場価格が低迷し苦しい状況が続く中、2017年に生産者組合の紹介で機械式の脱穀機を購入しましたが、結果は振るわず。そんな中、GOOD COFFEE FARMS（GCF）のセミナーに参加する機会があり、その斬新な取組みに衝撃を受けたことがキッカケでGCFへ参加することとなりました。今季は収穫量は裏作で昨年の6割ほど、しかし、今年は収穫が少ないかわりに品質を向上させることに決め、アフリカンベッドを導入し、パカマラとゲイシャの少量の生産テストを2回行ったそうです。農園主は世界のトップコーヒーと肩を並べるコーヒーを生産することなので、これはとても大きな一歩と夢を語っている。フルーティなコーヒーなのでぜひブラックで味わってほしいです。

グアテマラ

ミャンマー

シェードグロウン、栽培期間中農薬化学肥料不使用

『WINWINでいこう』

ミャンマー
中深煎り

誰も損をしない関係のコーヒー

香り３　コク４　甘み４　苦み４　酸味２

ある日富田屋さんに「ミャンマーにマイクロミルを作りませんか？」とお声かけがあったそうです。2020年末にコーヒー生豆仕入れ先の海ノ向こうコーヒーさんで持ち上がった企画。なんだかおもしろそうな企画！とすぐに参加されたそうです。マイクロミルとは収穫したコーヒーチェリーを輸出の前段階まで仕上げる「小規模の精製処理を行なう施設」を指します。それをみんなで出資して作ろうということです。コーヒーを栽培する20ほどの村にマイクロミルを作ることで村ごとでコーヒーの栽培から精製の加工までを出来るようになりました。農家さんには加工の為の移動が少なくなり村独自の味づくりが出来コーヒーの品質が上がるというメリットがあります。2023年は全体的にクリーンカップが向上し、それぞれの生産者ごとの味わいに個性が感じられるようになったと農園主のコメントがありました