

コーヒー豆、農園からお店まで

The Teacher  教えてくれる人 (P8~11)
 サザ コーヒー 社長室室長 / 鈴木太郎さん



コーヒーの品種

コーヒーの木(学術名:コーヒーノキ)は、アカネ科に属する多年生の常緑樹。この木の果実を精製し、焙煎したものがコーヒーになります。コーヒーノキ属は様々な種に分かれていて、中でもアラビカ種とロブスタ種(カネフォラ種)、リベリカ種の3種が3大原種と呼ばれています。そのうちリベリカ種は生産性の低さと耐病性の問題から敬遠され、現在主に栽培されているのはアラビカ種とロブスタ種。アラビカ種の方が品質の評価が高く、日本で飲まれているのも主にこの品種です。ロブスタ種は、昔よく飲まれていたもののアラビカ種に押され気味で、現在は主に工業用として多く使われています。

アラビカ種は様々な品種に分かれており、高級品種として評判のブルボン、ティピカがかつては主流でした。しかし収穫量の少なさや病気への弱さなどから品種改良が進み、現在ではブルボンから枝分かれしたカツーラなど新しい品種も登場。味や収穫量の面でも人気を集めています。

苗から収穫まで

コーヒーの種子は、もみ(パーチメント)の状態です。苗床にまき、発芽し生長した苗木(1)を農園に移して露地栽培します。エチオピア原産といわれるアラビカ種は、高地での栽培が基本。日光に弱いので、シェードツリーと呼ばれる日よけの木とともに植えられます(2)。この木は各国様々で、コロンビアではバナナの木が一般的(3)です。

そして3年ほどで花が咲き、実が収穫できるようになります。コーヒーの花(4)は、真っ白で甘い香り。その後実るコーヒーの実(5)は、じっくり時間をかけて赤く熟したところで、手または機械で摘み取ります(6)。手の場合は成熟度を見ながら数回に分けて収穫。機械の場合は目で選別できないため、完熟していない緑色の実が混ざることあり、後に機械で分別します。

収穫後の農園での作業

そして収穫したコーヒーの実からは、果肉等を取り除いていきます。中の種子のみが、いわゆるコーヒー豆となるのです(7)。生豆の状態では約70%が水分。これを天日や乾燥機などで乾燥させ(8、9)、約12~13%まで水分を減らします。乾燥法は、2種類あります。果肉付きのまま天日で干し、その後果肉等を取り除くナチュラルタイプ(サンドライ)と、水洗いして果肉等を取り除いてから干すウォッシュドタイプです。

ウォッシュドタイプの方が新しい方式で、水に漬けて比重の低い未成熟豆等を取り除く(10)といった作業を行なうため、総じて品質も高めです。ただし、「昔ながらのナチュラルタイプの方が風味がよい」とこだわる生産者もいます。干した後、選別機やハンドピックによって異物や欠点豆を取り除きます。その後等級付けをして袋詰めにし(11)、海外などへ輸出されます。

コーヒーの品質基準

コーヒー豆の品質は、栽培地や産地の高度など、生産国によって様々な方法で評価されます。コーヒー大国ブラジルでは、サンプル内の欠点豆や混合物の数の測定、カップピングテスト(12)などが行なわれ、豆に点数が付けられます。これらは、その豆にどのような欠点があるかという減点方式のテストとなっています。

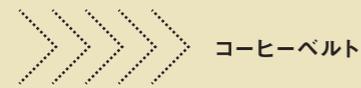
一方で、最近アメリカから登場したのが加算方式の採点法。香りや味のインパクト、後味など10項目で採点し、特に点数の高い80点以上のものをスペシャルティコーヒーと呼びます。スペシャルティコーヒーは世界各地で高評価を得ており、この流れは生産国にも広がっています。生産者が手間をかけて品質を高めたコーヒーを品評会等に出し、それがオークションで高い値が付けられるなど、コーヒー豆の高級化も進んでいます。



コーヒーの主な産地と豆の特徴



北緯25度の北回帰線と南緯25度の南回帰線の間、通称コーヒーベルトと呼ばれる地帯に、コーヒーの産地が集中しています。この地帯には栽培に適した気候条件を備える場所が多く、生産国は約60カ国。産地で栽培法、精製法などが異なり、それが味の違いとしてあらわれます。



コーヒーベルト



中南米

●ブラジル

世界で一番の生産量を誇るコーヒー大国。大規模農家による工場的な大量生産が中心。ボディの強さが特徴で、口に含んだ時のインパクトが大きい。ブレンドのベースとして使われることも多い。

●コロンビア

国による品質管理が行なわれ、新しいシステム導入にも熱心なコーヒー先進国。酸味と香りに特徴があり、甘い香りで酸が強く、すっきりした後味のマイルドコーヒー。

●中米(グアテマラ・パナマ)

良質な酸味と強いボディを合わせ持ち、バランスがよい。

●エルサルバドル

高級品種として知られる「ブルボン」を多く栽培。甘い香りがある。

●ジャマイカ

ジャマイカをはじめカリブ海周辺の産地は、総じてソフトな口当たりと甘い香りを合わせ持つ。日本でも人気の高い「ブルーマウンテン」で知られている。

●……その他のコーヒー産地



アジア

●インドネシア(スマトラ島)

非常に歴史があり、伝統のある産地。味が濃く、強烈なボディ。マンデリン等が有名。



アフリカ

●エチオピア

コーヒー発祥の地として知られる。柑橘のようなフルーティで甘い香りが印象的。

●タンザニア(キリマンジャロ)

まず、きれいな酸味、次にボディが感じられる。ジャスミンのような花の香りも。



その他

●ハワイ

高級品種の「ブルボン」が多く育てられており、手摘みで丁寧に収穫するなど管理の行き届いた農園が多数。総じて品質が高く、ブランド化に成功している。ハワイ島コナ地区で栽培される「コナ」コーヒーは、ハワイの特産品として知られている。