

シリーズ マンスリーコーヒーインフォメーション vol.171

MONTHLY COFFEE INFORMATION

ウガンダ〜ルウェンソリ・フルウォッシュ・アラビカ〜 中煎り〜

アフリカの数少ない冠雪山であり、世界自然遺産にも登録されている通称「月の山」ルウェンソリ山。かつて内戦等の紛争が絶えなかったこの地方は、DRUGARと呼ばれる低級品のアンウォッシュドアラビカの産地として知られていました。

しかし元来ここで栽培されているのはケニア由来の品質の良いアラビカ種でチェリーの資質は高く、品質低下の原因は流通経路で混入されるロブスタや近隣国からの密輸によるオールドクロップだったのです。純粋なルウェンソリ産のアラビカの品質に注目したボルカフェ・グループのキャガラニ社と、そのパートナーであるアグリエボル社は、地元の生産者に赤実収穫のアドバイスをし、その収穫された完熟チェリーを、ルウェンソリ山麓のキンガ村の水洗工場で、丁寧に水洗処理と天日乾燥を施し、ウガンダでも最高級のアラビカを生産することに成功しました。

同国最東部のマウント・エルゴン産のアラビカと対照的に、柔らかい酸味と、軽やかな柑橘系アロマ、そしてぼてりとした甘みのある、親しみやすい味わいのコーヒーです。

【焙煎度合】
■■■■□□□□
(ミディアムロースト 中煎り)

焙煎士からのおすすめポイント!!

- ・クリアで熟したアスルや梨を思わせる酸味とカシュナツツのような香ばしさ。
- ・滑らかな質感をともなったロングアフターテイストが特徴のコーヒーです。

《ウガンダ〜ルウェンソリ・フルウォッシュ・アラビカ〜概要》
地 域：ウガンダ西部ルウェンソリ山地
国立公園の周辺（コンゴとの国境付近）
標 高：1,200-1,800m
格 付：Aグレード
精選/乾燥：フルウォッシュ
品 種：SL14、SL28

珈琲元年 南陽茶屋店

12/15 Sun OPEN

通常営業時間 AM7:30〜PM10:00 しました!!



編集後記

あけましておめでとうございます。
旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。本年も変わらぬご愛顧を宜しくお願い申し上げます。
おかげさまで、弊社FC店「珈琲元年 南陽茶屋店」が、12月15日(日)にグランドオープンいたしました。ぜひご利用くださいませ。(S.H)

Vol.486

発行日/毎月1回1日発行
/2020年1月1日通常 第486号
発行所/富士コーヒー株式会社・総合企画室
HP/ <http://www.fujicoffee.co.jp>
名古屋市中川区舟戸町6-18
TEL(052)362-1161 FAX(052)362-1801

FUJI COFFEE NEWS



【営業日カレンダー 1月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1 赤口 元日	2 先勝	3 友引	4 先負
5 仏滅	6 大安	7 赤口	8 先勝	9 友引	10 先負	11 仏滅
12 大安	13 赤口 成人の日	14 先勝	15 友引	16 先負	17 仏滅	18 大安
19 赤口	20 先勝	21 友引	22 先負	23 仏滅	24 大安	25 先勝
26 友引	27 先負	28 仏滅	29 大安	30 赤口	31 先勝	
休業日						

タンザニア マチャレ農園風景(左右)：農園主メドック夫妻：(中央)
ウガンダ キンガ村風景(左)：コーヒーの花(中央)：天日乾燥風景(右)

新年のご挨拶 ー2

アチャマル物語3 ー3

マンスリーコーヒーインフォメーション ー4

珈琲小咄 ー1

新規 珈琲元年FC 南陽茶屋店オープンのお知らせ ー4

☺ホームページ <http://www.fujicoffee.co.jp>

富士コーヒー社員の本音が垣間見える(?)社員ブログも随時更新中!
上記HP「お知らせ」タブか右のQRコードからご覧下さい!!



コーヒーばなし
三遊亭圓窓



『ヘルメット』九五〇話
この街 唯一の喫茶店「想い出」。
久しぶりにやってきたのが、高層ビルの
建築に従事する天野さん。高層ビルの
コーヒーを運んできたいづもの女の子
に可愛らしい笑顔がないので、天野さん
は声をかけた。
「どうしたんだい? その顔は?」
「置いてコーヒーカップを落として割っ
てしまったんです!」
「またやったのかい?」
「はい!」
「危険はいつ、どこでもあると思って
行動しなくてはならないんだよ。慣れ
てきて、もう大丈夫と思うのがいけない
だ。あたしたち高層建築の現場で働く者
はいつもヘルメット一つにしても危険を
意識して被るんだよ」
「被り方があるんですか?」
「ああ、あるさ」
「教えてください。どういう被り方がい
ちばんいいんですか?」
「落ちる前に被るんだよ」

『庭にコーヒー』九五一話
自称夢想家の天地さんは毎日のように
コーヒーを飲みながら夢想をしている。
自分の庭をコーヒーの林にしようと思
つてね。
「ブラジルならともかく、気候の違う日
本でコーヒーの樹木が育ちますか?」
「可能さ」
「どうするんです? コーヒーの樹木を
飛行機で運ぶんですか?」
「いいや。ブラジルへ行って、まずその
国に生息する渡り鳥を研究する」
「勉強から始めるんですか?」
「そして日本に渡るように仕込むんだ」
「それは大変だ」
「仕込みながらその鳥たちにはコーヒー
の実を充分の食べさせておくんだ」
「なるほど!」
「いいよ、その鳥たちが日本に渡って、
あたしの家の庭にやってくる」
「凄いですね、これは」
「で、庭の木に止まって一休み。ついで
に糞をするだろうな」
「するでしょうね」
「その中にはコーヒーの実も含まれてい
ることだろう」
「そうですね、食べて来たんだから」
「その実の種が発芽するだろう」
「するでしょうね」
「それがいつかコーヒー林になるんだ」
「なるほど、鳥を利用するんですか。渡
りに船ってことですね」
「いいや、渡りに種ですよ」

三遊亭圓窓師匠のホームページ <http://ensou-dakudaku.net/>



新年のご挨拶

富士コーヒ一株式会社 代表取締役社長 塩澤彰規



代表取締役社長
塩澤彰規

謹賀新年

あけましておめでとうございます

皆様におかれましては健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。
旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。

さて、昨年度は、消費税の増税、最低賃金のさらなる上昇による人件費の高騰、さらには台風による大災害等、景気の回復を充分に実感できないまま年を越さざるを得ませんでした。

また今年度は法改正によりHACCPの導入や食品品質表示の厳正化、飲食店の喫煙環境改善等さまざまな課題がございます。

そんな課題に立ち向かうべく、弊社と致しましても様々な情報提供を行っていく所存でございます。

今年こそは、皆様におかれましても景気の回復を実感できる一年となるよう日々精進する所存でございますので、本年も一層のご支援とご鞭撻を賜りますよう、何卒、宜しくお願い申し上げます。

末筆となりますが、本年が皆様にとりまして輝かしい年となりますことを心から祈念いたしまして新年のご挨拶とさせていただきます。

皆様のご健勝とご発展をお祈り申し上げます。



新年のご挨拶

三遊亭圓窓師匠

おめでとうございます。

コーヒー好きに言わせると、初コーヒーの味や香りに毎年ちがひがあるようです。これまでの一年を振り返つての味か、あるいは、一年先を期待させる香りなのか。

どちらにしても、言なのか、凶なのか、本人次第だそうです。

頑張りましょう。コーヒーで乾杯！

令和二年新春 三遊亭圓窓



背景：アチャマル村・遠景



ペルー・アチャマル物語

語り手：富士コーヒー商品部生産チーム部長 内藤浩一

～ (3) 訪問 アチャマル村～

ついにアチャマル村に到着しました。アチャマルコーヒーの生産者である高橋氏の義父母の家は、村の入り口の一番手前。道端に車を止め向かう。義父母、義妹、義弟夫婦と姪2人が満面の笑みで出迎えてくれた。特に姪の2人は学校があるにもかかわらず、綺麗なドレスに身を包み出迎えてくれたのが印象的でした。

丁度お昼を過ぎた頃だったので、義父母宅で家庭料理の昼食（野菜、イモ、麵の入ったスープと鶏肉とライス）を召し走になり、その後コーヒー農園内を見学することになりました。ブラジル、コロンビアの農園とは環境も違うため比較はできませんが、山の斜面に等間隔ではありますが、どちらかといえばランダムにコーヒーの木が植えてあり、隣の木の枝と枝が当たる密植状態で進むのも困難を要しました。また、数年前からのサビ病も終息には至っておらず問題を抱えておりました。

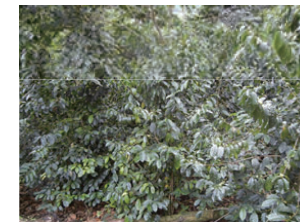
農園は標高1500m～1700m位に位置しており、自宅付近より低いエリアはすでに収穫を終えていたが、標高の高いエリアはこれから収穫期に入るとの事。栽培品種はおおむねティピカで、その特徴であるブロンズ色の若葉を確認することができたが、その特徴や葉の形状、枝ぶりからブルボンや違う種も栽培されていることも確認できました。

次に4年ほど前から試験栽培しているゲイシャの畑にも足を運び、初めてゲイシャの木を見ることができました。その様子は幹が細く枝と枝の間隔が広く全体に細長い樹。なるほど生産性が悪いというのは外観からも見て取れました。



農園内では化学肥料は用いず、落ち葉によって自然にできた腐葉土でできており、フカフカとしていてとても良い状態でした。

ゲイシャも1回目の収穫は終わり、今ついているチェリーはもう少し熟してから収穫するとの事。1回目の収穫したチェリーは水洗式で処理を行い乾燥中。これから品評会に出品予定との事。また新しい試みとして、これから収穫する標高の高いエリアのコーヒーをパルプドナチュラル処理で生豆約70kg分を依頼しました。



農園内

そのあとアチャマル村での高橋氏の義父母ファミリーに別れを告げ、車で夜にチャチャボヤス市まで移動。

翌朝早く、車でバゲア市にあるもう一つの高橋氏の事務所へ。この事務所はこの6月に新設。高橋氏いわく「機材等一通りは揃っているがまだ十分なものではないため時間はかかるが一つずつ揃えていきたい」とのことでした。

この町はメンドーサより北に位置しブルー全体の生産量の約60%、ブルー産コーヒーの中でも高品質なものが収穫され集まってくるらしい。実際、大手輸出業者や農協などの精選工場が3つあり道幅も広く路面も整備されています。

このバグアの事務所でもカップpingを行いました。4サンプル行いましたが全てが、驚くほどクオリティが高く、酸味・甘み・ボディが、私が知っている従来のペルーコーヒーをはるかに超える素晴らしい特性を持ち、中南米産コーヒーにも全く引けを取らないものでありました。近い将来、市場で高い評価を受けることを願わずにはいられない、そんなコーヒーでした。



コーヒーの花(ティピカ)



コーヒーの花(ティピカ)

この町で出会えた素晴らしいコーヒーを後に、ハエン空港からリマ空港へ移動。産地視察も終わりその日の夜にリマ空港を後にペルー出国。

今日の日程は1週間とはいえず実際の滞在は3日間。最大の目的地であるアチャマル村まで丸2日かけて到着。とても長い道程ではありましたが、アチャマル村を訪問できたことは夢の様であり、高橋氏はじめ生産者であるご家族の皆様にお会いできた事もまた夢の様であり、生産地と生産者を目の当たりにして益々バレー・アチャマルコーヒーの素晴らしさを伝えていく使命を持った次第です。



アフリカンベット(ゲイシャ)

3回にわたってお伝えいたしましたペルー紀行、今回で終わりとなります。
ここまでお読みいただきましてありがとうございました。（おわり）