

シリーズ SERIES **マンスリーコーヒーインフォメーション vol.191** 

MONTHLY COFFEE INFORMATION

 United Mexican States Honey OAHACA SHG PETATE Dry **メキシコ〜ハニー オアハカ SHG ペタテドライ〜中煎り〜**

このコーヒーの栽培は、オアハカ州ウネカフェ生産者組合に加盟する1500軒以上の先住民小規模生産者により、シェードグロウンという方法でおこなわれています。

収穫後、各農家でドライパーチメントまで仕上げられるこのコーヒーは、“ペタテ”というヤシの繊維を編んで作られる敷物の上やパティオで天日乾燥されます。

この方法はオアハカ州の先住民農家で伝統的におこなわれてきた工程で、現地ではこの方法によりはちみつのような風味に仕上がると言われています。

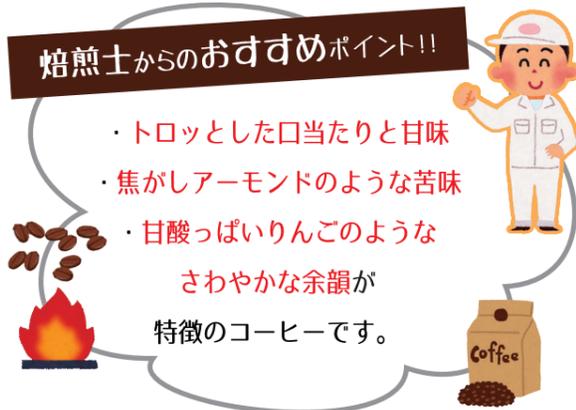
またウネカフェ生産者組合に加盟する小希望農家の方々が、苗木の提供や農園管理全般のトレーニングを受けることによって、小規模農家でありながら品質の向上と安定を実現し、JASオーガニック認証コーヒー豆の生産を可能にしています。

※シェードグロウンとは  
森林および密林の木陰で栽培すること。森林の木陰で栽培するということは機械の入れない森林で作業しなければならないため、ありのままの自然の生態系を守ることにつながり、サステナブルコーヒーとして認められます。

【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!!**

- ・ トロツとした口当たりと甘味
- ・ 焦がしアーモンドのような苦味
- ・ 甘酸っぱいりんごのようなさわやかな余韻が特徴のコーヒーです。



《メキシコ〜ハニー オアハカ SHG ペタテドライ〜概要》

地域：オアハカ州 ウネカフェ生産者組合  
標高：約1,200〜1,300m  
規格：SHG スクリーン15以上が90%以上  
精選/乾燥：ハニー/ペタテドライ  
品種：ティピカ中心

今月の TOPICS **コーヒーも細胞培養で「持続可能」にフィンランドで開発**

私たちが飲むコーヒーは将来、農園ではなくペトリ皿の中でできたものになっているかもしれない。持続可能なコーヒーを目指して培養技術を開発した研究者は、こんな見通しを示している。

「これは真正正銘のコーヒーです。コーヒー以外のものは一切入っていません」。AFPの取材に応じた研究者のヘイコ・リッシャー (Heiko Rischer) 氏は、薄茶色の粉が入った皿を指さした。

リッシャー氏はフィンランド技術研究センター (VTT) で植物バイオ技術チームを率いている。世界中で愛飲されているコーヒーを大量生産するには環境問題が付き物だが、VTTが開発したコーヒーは問題の多くを回避できるという。このコーヒーは豆からひいたものではなく、バイオリアクター (生化学反応器) の中で、温度や光と酸素の量を綿密に管理された上でコーヒーノキの細胞から培養されたものだ。焙煎 (ばいせん) した粉からは、通常のコーヒーと全く同じ方法でコーヒーを入れることができる。

「コーヒーには生産品として問題があります」とリッシャー氏は言う。温暖化でコーヒー農園の生産性が低下し、農家は栽培面積を増やす必要に迫られ、これまで以上に広大な熱帯雨林の土地を開墾するようになる。

「輸送の問題もあります。化石燃料の使用も」とリッシャー氏は続けた。「ですから、代替品を探すことは全く理にかなっています」

研究チームは、培養コーヒーを大量生産した場合の持続可能性について分析しているが、従来のコーヒーを育てるより労働力やリソースは少なく済むとみている。「すでに分かっているのは、例えば、水のフットプリント (生産から消費・廃棄までに使用される水量) は農地での栽培に必要な量よりはるかに少ないことです」とリッシャー氏は言う。

■培養コーヒーの味は？  
コーヒー好きにとって、培養コーヒーの成否の決め手は味にある。「従来のコーヒーに比べると、細胞から培養したコーヒーの方が苦味は少ないです」。官能検査の専門家、このプロジェクトの味覚検査のチームを率いているヘイキ・アイサラ (Heikki Aisala) 氏はAFPに語った。カフェイン含有量がわずかに低いとみられ、フルーティーさも控えめだと付け加えた。

「そうは言っても、私たちはコーヒー焙煎のプロではありません」とリッシャー氏は話し、さまざまな風味が実際に生まれるのは焙煎の工程だと説明した。持続可能性が高いコーヒーの代替品を追求する取り組みは、他でも進められている。米シアトル (Seattle) のスタートアップ企業、アトモ (Atomo) は9月、自社で開発した「分子コーヒー (molecular coffee)」に関して1150万ドル (約13億円) の資金調達したと発表。コーヒーノキ以外の有機物を原料とし、分子レベルでコーヒーと同じ風味を調整したとしている。

米国とカナダでの世論調査によると、培養された代替食料を警戒する見方は根強い。ただ、若い消費者の間ではそれほどでもないという。リッシャー氏は、自分たちが開発した培養コーヒーが規制当局に承認され、商業的なサポートを得て、従来のコーヒーと一緒に店頭で並べられるまでには最低4年はかかるかとみている。コーヒー消費大国のフィンランドで、このプロジェクトは「熱い注目を浴びています」とアイサラ氏は話した。

2021年11月14日 AFP より

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。なかなか終わらないコロナ禍での生活ですが、出来る事の中で楽しみを見つけながらの新しい一年にしたいと思っております。(S.H)

**Vol.510**

発行日/毎月1回1日発行  
/2022年1月1日通常 第510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**

**1** 2022 月号  
**Vol.510**



ペルー 農園風景 (左) 農園スタッフ同 (中央) 高橋氏 (右) メキシコ ペタテを使った乾燥風景 (左) 農園スタッフ (中央) トレーニング風景 (右)

【営業日カレンダー 1月】

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

新年のご挨拶 — 2  
生活者に聞いた“2022年生活気分” — 3  
珈琲小咄 — 1  
マンスリーコーヒーインフォメーション — 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」タブが右のQRコードからご覧下さい!!



コーヒーそばなし  
三遊亭園窓

『日本髪』 九九六話  
どうやら、この橋本の家系は長寿らしい。お正月、各家族は大人数ではないのだが、おおばあちゃんを筆頭に総勢七〇人近くが、ホテルに集まった。ひととおりの挨拶もすんで、中央のマイクの前でおおばあちゃんの自慢話が始まった。

「昔は…」  
「始まった、始まった」  
一同は手を叩いて、喜んだ。

「お正月には必ず日本髪を結ったもんだ。で、お屠蘇を飲んだるところを写真に撮ってもらったもんだ」  
「うんうん」  
「ところがあはしは捻くれてるもんで、日本髪を結んでもお屠蘇は飲まず、コーヒーを飲んだ」  
「へー!!」  
「そこを写真に撮って貰ったよ」  
「そっだったの!!」  
「ところが…」  
「また、ところがだよ」  
「前日に、丸首のセーターを着たまんま日本髪を結ってしまったんだ」  
「へー!!」  
「頭を崩すか、首を切るか、セーターを解くかの三つに一つの選択になったの」  
「で、どうしたの、おおばあちゃん」  
「昔のことで、忘れたよ」

『オヒネリ』 九九七話  
テーブルの片付けをした女の子が戻ってきた。  
「マスター。テーブルにこんな物が…」  
「なんだい?」  
と、受け取ったマスターが言いながら、紙に包んだ小さな物を開いて見ると、500円玉が一つ。  
「まさかコーヒー代のつもりではないだろう」  
「お勘定はちゃんとしたいてます」  
「じゃあそれはオヒネリだよ」  
「オヒネリって?」  
「チップだよ。どういってお客さんだったんだ?」  
「この店に初めていらしたお客さんなんです」  
「コーヒーが旨かったの、置いてったかな」  
「はあ…」  
「あるいは、コーヒーの置き方がよかつたかな」  
「はあ…」  
「あるいは、この店の造りがよかつたかな」  
「はあ…」  
「なんにしても、お客さんに喜んで貰えた証拠だ。有難いじゃないか。この先、この店にはいいことが続くだろう」  
ところが、翌日、この店の孫がサッカーの練習で足首を捻って帰ってきた。そして、次の日、常連の高齢者がよろけて横転して手首を捻ってしまった。マスターは考え込んだ。  
「チップを貰って縁起のいいはずなんだが…。どうしてなんだろう、どうしてなんだろうと、あたしまで首を捻ってばかりるよ」

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

