



From seed to cup 「一粒の種から、お客様が持つ1杯のコーヒーまで！」

2月5日～15日まで、コーヒー仲間と共に中米の「ニカラグア」「エルサルバドル」の2カ国へのファームツアー（農園&処理工場視察）に参加しました。

あだち珈琲は、スペシャルティコーヒー - の理念である From seed to cup に基づいて、皆さまに感動いただける珈琲づくりを目指しています！！



舗装されていない山道を車で何時間も走り、到着した農園は原生林の中がありました。まるでTV番組の「ウルルン滞在記」に出てくるようなジャングルです。コーヒーの木はバナナなど日差しよけや防風林に守られながら立っています。



共同仕入れの仲間『珈琲の味方塾』と一緒に輸入しているエルサルバドルのモンテシオン農園。美味しいコーヒーづくりを続けておられる標高1500mにある家族経営の素晴らしい農園です。また、子供達のために学校をつくったり社会貢献にも熱心で・・・

大切なことをいっぱい教わりました。

熟したコーヒーの実がなった木々の辺りは甘い香りが漂います。摘み取ったコーヒーの実を口に含むと果肉は薄いんですが、甘い粘液が口の中に広がります。真っ赤に熟した豆と、まだ青さの残る豆を比べるとその差にビックリします。コーヒーもフルーツなんだと改めて感じる・・・ そんな、つまみ食いでした^^



摘み取った豆を製品にする最初の工程、コーヒーの実を水中の比重で選別したり果肉を除く時にも熟度で振り分けされ良い豆を取り出します。

・・・次ぎに乾燥場へ運び天日干しをします。



コーヒーの摘み取り作業をさせていただきました。一粒ひと粒丁寧に摘み取る作業はとても大変です。摘み取った豆を更に選別しています・・・真っ赤な完熟でしょう^^



視察と共に毎日のように各農園の豆をカップングしました。一度に10種類ほどですが、それぞれの豆について地元の方々と意見交換をし品質向上を図ります。この継続が美味しい珈琲づくりの重要なプロセスとなるのです。