

晩秋からのお知らせ

- ・晩秋のインターネット・ウェブサイト開設しました。 <http://www.bansyu-coffee.net>
- ・国際品評会ブラジル・レイトハーベスト品評会のチャンピオンロット「セルトンジーニョ」
2/5 (月) より発売開始です。
- ・バレンタインのブレンド「モカ・ジャバ」、14日までの販売です。リンツのチョコレート
「エクセレンス 70%カカオ」と一緒にバレンタインにプレゼントしてみたいはいかがですか？
- ・シングルオリジン、エチオピア・モカハラ「キャメル」、ドミニカ「モンターニャ・ベルデ」、グアテマラ「ウイツ・マティグ」、ブラジル「インヴェルナダ」残りわずかとなりました。

厳寒の季節に

2月です。この冬は暖冬で12月、1月と比較的過ごしやすい日が続いていますが、今月はどうでしょうか？雪の降らない冬というものなんだか寂しいものです。

今月は日数が少ないのであつという間に過ぎてしまうと思います。それと関係があるわけではありませんが、晩秋通信も今月は月日に負けないくらいのハイスピード(?)でお送りしたいと思います。

2/5より発売！！ 「ブラジル・レイトハーベスト 2006」品評会1位入賞



ブラジル セルトンジーニョ

250g パック	2000円
500g パック	3200円

前号でもご紹介した国際品評会「ブラジル・レイトハーベスト」品評会のチャンピオンロット「セルトンジーニョ」が満を持して登場します。

前号でもある程度のところまで説明しましたので、できれば晩秋通信 32号と合わせて読んで頂いて、ご理解頂ければと思います。

コーヒーはチェリーという形で実になり、その中にある種がコーヒー生豆となります。しかし、収穫しただけでは周りに果肉がついていて、理想的な完熟の状態でも収穫したとしても、そのまま放置しておくと、果肉ごと腐っていきます。そのため、豆を取り出すために精選処理という作業を行います。この作業は大まかに分けると2通りのやり方があります。水洗処理方式（ウォッシュド）と乾燥処理方式（ナチュラル）です。（ウォッシュドについての説明は前号したので今回は省かせて頂きます）

ナチュラルは、収穫したチェリーをそのまま天日乾燥し、乾燥したチェリーを脱穀して豆を取り出

すという昔からある方式です。酸味と風味にキレが出るウォッシュドと違い、甘味とコクが強調されるのが特徴です。(ナチュラル、ウォッシュドについてはどちらがよいと優劣をつけるものではありません。味の特性が違うというだけです。どちらの処理方式でもよいコーヒーは作れます。

下部の※1参照)

ブラジルはナチュラルコーヒーが大部分の生産国です。その味の特性からブラジルのナチュラルはエスプレッソ用ブレンドのベースに重宝されます。

さて、ブラジルでスペシャルティコーヒー生産を模索した10年前、このナチュラルがひとつのネックになっていました。海岸に近い地域や湿度の高い地域でナチュラルを行うと過度にチェリーの酵素反応が進み、リオ臭と呼ばれる発酵臭が出てしまうからです。試行錯誤のうえ、それを打開したのが果肉を剥いて乾燥させるパルプドナチュラル方式でした。これによりリオ臭の発生はなくなり、かえってその地域特性が活かされ、花や柑橘類を思わせる素晴らしいコーヒーが作られるようになりました。

このパルプドナチュラル方式で作られたブラジルコーヒーを世界に知らしめたのが国際品評会カップ・オブ・エクセレンス(COE)です。そういった経緯のため、ブラジルCOEはパルプドナチュラルに焦点をおいています。

しかし、ナチュラルでも発酵させないように注意深く手間をかけていけば、やはり素晴らしいコーヒーができます。ですが、チェリーをつけたまま乾燥させていくので、剥いて乾燥させるパルプドナチュラルより乾燥に時間がかかり、COEには出品できません。

このため、ブラジル・スペシャルティコーヒー協会がナチュラル独自の品評会を作りました。これがブラジル・レイトハーベスト(意味:遅い収穫)品評会です。そのチャンピオンロットを今回落札しました。晩秋でチャンピオンロットを扱うのは2004年9月のコスタリカ・ロシナンテ以来です。

COEブラジルとはまた違ったブラジルコーヒーの可能性、是非この機会にお試し下さい。

※1、ブラジルのスペシャルティコーヒーという観点で、私の経験で言わせて頂ければ、パルプドナチュラルはシトラス系、ナチュラルは赤ワイン系といった感じです。もちろん、感覚的な話です。実際は農園ごとの土壌の違いもあり、フレーバーの特徴はロットごとに様々です。

ナチュラルをはじめとした精選処理について詳しく知りたい方はスタッフまでお気軽にどうぞ。写真をお見せしながら詳しくご説明致します。



晩秋ブレンディングノート 第5弾

モカ・ジャバ

(深煎り)

250g パック 1300円 500g パック 2100円

販売期間：2007年1月8日(月)～2007年2月14日(水)

風味特性：熟したベリーを思わせるフレーバーにソフトなスパイス感。滑らかなコク。

晩秋のマスターによる解説：

晩秋は、ブレンドの名称に日本語を使うよう心がけています。アメリカ、ドイツに次ぐコーヒー消費大国になった日本。また飲用の歴史が浅いとはいえ、すでに独自の喫茶文化、飲用スタイルを確立、飲む人はおいしい、まずいがわかるようになり、コーヒーはすでに日本人のものになった、という思いが私なりにあるからです。ただし、このモカ・ジャバだけはその命名の規約から外れた唯一の例外になります。

モカ・ジャバは世界ではじめて作られたブレンドと言われており、伝統的な商品といえます。欧米の人たちはモカ・ジャバに特別な思い入れがあるようで、現に日本にもあるシアトルズ系のコーヒーショップに行くと大抵、コーヒー豆売りコーナーにモカ・ジャバが置いてあります。

モカ・ジャバは日本ではあまり馴染みがないブレンドかもしれません。むしろ、モカ・ジャバと言われるとチョコレートが入り、クリームののった「カフェ・モカ」のことを想像する方もいらっしゃるかもしれません。これは日本の喫茶文化のなかで生まれた誤解のひとつです。

話を元に戻します。モカ・ジャバは世界最古のブレンドと言われることもありますが、それは確証こそないものの、18世紀当時の現状を考えると、モカとジャワ（ジャバ）しかコーヒーの銘柄がなかったわけで、状況的に見ておそらくそうだろうと言われていています。

コーヒーの原産はエチオピアです。それが紅海を隔てたアラビア半島のイエメンにもたらされ、エチオピア、イエメンのコーヒーは共に、アラビア半島の港町アルムハ（Al Mukha）からヨーロッパに輸出されていました。この港町の名前が語源となり、エチオピア産とイエメン産のコーヒーのことをモカと呼ぶようになります。

モカはその後、インドネシアのジャワ島にもたらされ、ヨーロッパの人たちは、モカとジャバという2種類のコーヒーを手に入れられるようになります。彼らは地域が違くと味が変わってくることに素直に驚いたのかもしれませんが。あるいは新たな味を求めて、2種類を混ぜて飲んだのかもしれませんが。

時代は変わって21世紀。3世紀という時の経過により、コーヒー生産国は増加の途を辿りました。新しい味を作るというブレンドも、産地の増加に伴い、配合する豆の選択肢も増え、配合内容のバリエーションも星の数ほどになりました。しかし、そうなった現代においても、モカ・ジャバは今の時代でも残り、定番品として人々に愛され続けています。

おそらく昔の人はモカにコクを加えるためにジャバを加えたのですが、それはブレンドの理念としては単純ではあるけれど案外、理にかなっているのかもしれませんが。

晩秋のモカ・ジャバは、風味に重点を置いたスペシャルティコーヒーで作るため、ジャバに近い風味特性をもったパプアニューギニアと水洗処理方式のエチオピア・モカで配合を組んでいます。

誤解を与えやすい「カフェ・モカ」と同時販売。「カフェ・モカ」のチョコレート繋がりでもバレンタイン販売という路線ももう今年で3年目。この販促は他の時期の販促以上になぜか気持ちをウキウキさせます。どうしてでしょうね？