

珈琲道一直線

コロンビアの巻

2013年から長谷川が訪れ、この連載でもレポートしてきたガイタニア。2015年、この紛争の跡が残る、山間の街からCOEのチャンピオンが誕生しました。それから1年、本年度も素晴らしいコーヒーが、この農園から届きました。



2015年 COEコロンビア優勝農園「ブエナビスタ」から本年度産の新豆到着!

▲2015年、カップオブエクセレンスコロンビアで一位を獲得したブエナビスタ農園の農園主・アストリッドさん。

友人の生産家がCOEの第1位に!

2015年春、嬉しいニュースが舞い込んだ。バウリスタと親交のある生産家、アストリッド・メデイナ氏とラウル・アントニオ氏のブエナビスタ農園が、カップ・オブ・エクセレンス2015のコロンビア部門で第1位の栄冠に輝いたのだ。

「Cup of Excellence (COE)」は、世界最高峰の国際品評会のこと。生産家にとっては最も榮譽ある称号でもある。COEは生産国ごとに開催され、厳しい審査によつて、その年に生産された最高品質(トップ・オブ・トップ)のコーヒーが選ばれる。国際審査員が甘み、酸味、香りなどを評価し、100点満点中85点以上を獲得した生産家のみが受賞者となる。農家たちがしるべきを創るなか、なんと「ブエナビスタ農園」は90点以上を獲得し、圧倒的な実力で頂点に立つたという。彼らを知るセガワとしては「やつと世界にも認められたか」という嬉しい気持ちと、「これからは、彼らのコーヒーが買えるだろうか」という不安の気持ちが入り交錯した。

ガイタニアは期待大! 読みは、的中した。

なぜ、私がこれほどまでに喜びを爆発させたのか。それは、私がコロンビアへ描いていた未来が現実のものとなったからである。

これまで、この連載「珈琲道一直線」でも、たびたびコロンビアを訪れ、現地の様子を



▲カフェーバウリスタ社長 長谷川勝彦。

レポートしてきた。2013年の記事では、私はコロンビアを「眠れる大国」と呼んだ。並外れたポテンシャルを備えているにも関わらず、スペインテイコーヒーの世界ではまだまだ実力を発揮できていないと感じたからだ。その理由のひとつは、テロや麻薬犯罪といったコロンビアの負の歴史にある。外国人に対する誘拐が多発しており、直接取引は難しい国だった。

「おすすめの名産地?それは、ガイタニアだね。でも、行くのはちょっと...」情報収集をしながら、現地の人たちが何度かそう口にした。ガイタニアは左翼ゲリラFARCの本拠地に近い危険地帯。外国人が最も行きたくないエリアという。うことは、海外バイヤーがまだ手をつけていない。お宝コーヒーがあるかもしれない。これはチャンスでは?機を狙う私は、2014年、ついにトリマ県農協カフィネスの協力によりガイタニアを訪ねた。苦勞の甲斐あつて、素晴らしい生産家たちと出会うことができた。

「どうとう、やつたか!」アストリッドさんとラウルさんもガイタニア地方の生産家だ。私が密かに目をつけ、顔

が見える関係を楽しんできたガイタニア。危険地帯がゆえに敬遠されてきたが、これで世界的に評価されるようになったのだ。

しかし、喜んでばかりもいらなかった。つまりこれは、眠る獅子の目覚まし時計が鳴ってしまったようなもの。カップ・オブ・エクセレンスの入賞者は、インターネット上で実況中継されるオークションに出品できる。つまり、世界への扉を開いたのだ。生産地の人も急上昇する。きと海外バイヤーたちがガイタニアコーヒーに狙いを定めてくるだろう。さあ、うかうかはしてられない!私はコロンビアへ飛んだ。

いざ、行かん ガイタニアの山郷へ。

コロンビアでは輸出業者のアレハンドロが迎えてくれた。アレハンドロは元FNC(コロン



▼おなじみ輸出業者のアレハンドロ氏。



▲スクールのように突然の雨に見舞われることも、山の気候は読めない。

らに山の上にあると言われる。山道は狭く、車は使いものにならない。歩いていくうちに、荷物



▲川のそばで一休み。

「ハセガワ、そのバカでかいスーツケースには何が入っているんだ?化粧道具か?」アレハンドロが私の荷物を見て、呆れている。君のように同じシャツとズボンで1週間も過ごせやないんだよと憎まれ口をたたいたが、肩身は狭かった。

「ハセガワ、そのバカでかいカメラバッグは何だ?カメラスタジオのこと持ってきたのか?」そう、取材のために、私は重いカメラ機材も抱えていたのだ。ガイタニアに着くと、アレハンドロの気持ちが一気に変わった。ガイタニアはなにしろ、急峻だ。生産者の家に到着してはじめて、急峻だ。生産者の家に到着してはじめて、急峻だ。生産者の家に到着してはじめて、急峻だ。



▲農園もまた、山の斜面。

の重い私はだんだん皆より遅れてしまう...。見かねたスタッフが、いつもどおりカメラバッグを持ってくれた。サポートしてくれるのは、カフネス職員2人。無口なカルロスと陽気なデイゴ。とても頼りになる。それから、毎日まいにち、山登りだ。

荒ぶる自然、静かなる闘い。

ロス・ナランホス農園、レオナ農園、ラミラダ農園...とにかく自分の足でまわり、自分の目と感性で確かめていく。

「こんな山で、べんまで登ってきたら、バイヤーなんていないよ!」

私が訪ねると、生産者たちはみな本当に嬉しそうだった。栽培品種や生産処理、乾燥の方法など丁寧に質問に答えてくれる。そ



▲素材でもおいしい家庭料理。実はこれを楽しみにきている。



▲アレハンドロ氏とアストリッドさん。

**さすが優勝農園！
人気が集中。**

この旅のハイライト、COE第1位を獲得した「フエナビスタ農園」へ。アストリッドさん、ラウルさんと久しぶりの再会。優勝おめでとうと伝える。

「フエナビスタ農園」は標高およそ1800から2000m。かなり高地である。広大な農園内の地形や環境の違いに合わせて、品種や収穫時期を決めるなど研究を惜しまない。第二印象としては、とても清潔で美しい。シンプルだが、これはとても重要なこと。実は、優れた生産者は農園はきれいに保たれているものなのだ。水洗処理施設なども手入れが行き届いている。乾燥は、床ではなくフリカベドで行う。これらの努力によって、不純物や雑味の少ないコーヒー豆ができる。

整えられた環境からは、農園の労働者たちの意識の高さもわかる。フエナビスタ農園ではインディオの若者たちが収穫を手伝っていたが、完全したチリーのみを手摘みするよう、徹底して教育されていた。



▲素晴らしい均一な熟度の完熟チェリー

まだ日が高いにも関わらず、共同経営者のラウル氏がお気に入りのウイスキーを取り出してきて。和やかにしばし談笑。やはり、海外バイヤーからのオファーが殺到しているようだ。顔で笑いながら、冷や汗をかき、もう、売り切れたと言わなくていい。」「おい、ハセガワ。ベルギー人バイヤーが、あんなだけ買いたいで言ってきたようだよ。どうする？」

フルーツバスケットが爆発したかの如く

最終日、農協カフェイスルに戻り、カップテスト。パウリスタのためにカフェイスルが候補となるコーヒー豆を選んでくれた。すべてのロットの中からベストのコーヒーを選んでお客さまに販売する。試飲は公平性を考慮して、農園名を隠して行われた。

「これだ…。間違いない。これが一番だ！」私が心に決めたコーヒーの農園名は…。そこにあったのは、「フエナビスタ」。やはりアストリッドさんとラウルのコーヒーだった。ピーチやマンゴー、チェリー！フルーツバスケットが爆発したかの如く。



▲トリマ農協カフェイスルで、品質管理職員とカップする長谷川とアレハンドロ



▲ガイナニア「フエナビスタ農園」のアストリッドとラウル

ような幾重にも広がるフレーバー。明るく爽快な味わい。それでいて、まろやかなコクがあり、クラシッ的なコロンビアコーヒーの良さもある。特筆すべきは、甘みのある長い余韻。甘く、やわらかな飲み心地だ。やはり、これがガイナニアの、いやコロンビアのトクラスの品質だ。



銀座
カフェ・パウリスタ
創業
100周年記念
セレクション



2015年カップオブエクセレンスコロンビア
第1位獲得農園・ガイナニア「フエナビスタ農園」**プレミアムコロンビア** **フエナビスタ農園**



**コーヒー大国「コロンビア」の
実力を垣間見る珠玉の逸品。**

もともとコロンビアは山の多い地域で、雨と適度な乾燥気候がコーヒー栽培に良い条件を備えた土地でした。古くからフレンドコーヒーの中にはよく登場するコーヒー豆の一つです。今回ご紹介するのは2015年のカップオブエクセレンスコロンビア最優秀賞獲得農園・ガイナニアの「フエナビスタ農園」の逸品。現地のカップテストでも、番良い点数が付けられ、このたび、日本への再入荷が実現しました。カフェ・パウリスタの100周年を飾るにふさわしいクオリティです。ブルーティなフレーバー、明るく爽快な味わい。飲んだ後の余韻もすばらしく、様々なシーンにおすすめるコーヒーに仕上がっています。ぜひお試しください。



**限定
5,111袋**

100g入り(豆または挽き)

酸味	弱	●●●●●	強
苦味	弱	●●●●●	強
コク	浅	●●●●●	深
いり方	浅	●●●●●	深

一般価格 **1,080円** (本体1,000円)
会員価格 **972円** (本体900円)

銀座カフェ・パウリスタ
オリジナル写真付き
卓上カレンダー
プレゼント!!

※1注文につき1つ、1カ所限り
今回ご紹介のパウリスタ商品5,400円(税込)以上お買い上げの方に無料でプレゼント!!
※プレゼント商品は、まれに出荷予定数量を超える場合がございます。予告なく代替品を差し替えていただく可能性がありますので、予めご了承をお願いします。
※贈答の場合、お届け先1カ所の金額が5,400円以上であれば特典をお一つ同時にご利用いただけます。ご不明の場合はお申しつけ下さい。

※今月お申し込みのパウリスタ商品は5,400円(税込)以上お買い上げで**送料無料!!**
(送料・送料は別々) (一カ所限り)

銀座
カフェ・パウリスタ
創業
100周年記念
セレクション

Elimbari Top

エリンバリ・トップ

パプアニューギニアから、最高のコーヒーをお届けします。



プライドのコーヒー 「エリンバリ」

STORY

「外国資本のコーヒーに負けない」。栽培に機械をほとんど使用せず、手作業で収穫する彼らの方法は、大量生産には向きません。そこで、カプカ氏は、今までにない高い品質のコーヒーを作り上げることに注力したのです。そして、1999年、ついに完成した最高品質のコーヒー。自然が育てた在来種を丁寧に栽培し、完熟豆のみを選別したスペシャルティコーヒーです。それは国内はもちろん、世界中を驚かせる逸品となりました。「エリンバリ」とは、切り立った崖が特長の山の名前です。空を突き刺すエッジの効いたシルエットは、苦境にあっても強く立つ意志の表れ。まさにこのコーヒーにふさわしい名と言えるでしょう。今回、カフェ・パウリスタ創業100周年を記念し、「エリンバリ」の中でも、さらに良いロットを選び、みなさまにお届けします。口の中に広がるチョコレートのような強い味わいがクセになるでしょう。ぜひお楽しみください。



▲ジェリー・カプカ社長(左)、株式会社カフェ・パウリスタ社長 長谷川(中央)、営業担当のキルソン氏(右)。

銀座カフェ・パウリスタ
オリジナル写真付き
卓上カレンダー
プレゼント!!

※1注文につき1つ、1カ所所送

今回ご紹介のパウリスタ商品5,400円(税込)以上お買い上げの方にもれなく1つプレゼント!!

※プレゼント商品は、まれに出荷予定数量を超える場合がございます。予告なく代替品を送らせていただく可能性があります。ご了承ください。予めご了承ください。

※贈答の場合、お買い上げ1カ所の金額が5,400円以上であれば特典をお一つお贈りいたします。ご不要の場合はお申しつけ下さい。

限定
8,680袋

酸味	弱.....●..強
苦味	弱.....●..強
コク	浅.....●..深
いり方	浅.....●..深

100g入り(豆・挽き)

一般価格 1,080円 (本体1,000円)

会員価格 972円 (本体900円)

さらに今回ご紹介のパウリスタ商品を5,400円(税込)以上お買い上げで
送料無料!!
(沖縄・離島は送料(1カ所所送))

2016

Christmas Blend

クリスマスブレンド

限定
7,248袋



お待たせしました。銀座カフェ・パウリスタ、「クリスマスブレンド」です!!

クリスマス・シーズンの時期も近づいてまいりました。クリスマスは、皆様いかがお過ごしになるのでしょうか?

恋人と過ごされる方、お友達と過ごされる方、ご家族と過ごされる方。どんな過ごし方をされても素敵なクリスマスです。

そこで、銀座カフェ・パウリスタでは、クリスマスシーズンに皆様にお飲みいただくための「クリスマスブレンド」を創りました。お飲みいただいた方に、心の芯からポカポカ暖かくなっていただくために、原料にも焙煎にも凝りました。

こってりとしたクリスマスケーキに合うようなコーヒーを目指して、ブレンドに使用するコーヒー豆を厳選しました。焙煎度は豆の個性を100%引き出すように、使用する豆の良さが一番出る焼き方を選びました。

エチオピア、コスタリカ、そしてブラジル。これらの豆をブレンドしてパウリスタの「クリスマスブレンド」が完成しました。

いろいろな味わい、深い奥行き。

まず豆を挽くと、部屋いっぱい少し深めに焙煎されたコーヒーの良い香りが広がります。一口飲んでみます。口蓋の中に、チョコレートを想わせるような香味がひろがり、すこしベリーを想わせる味もあります。複雑な味わい、深い奥行き、十分甘味もあり、滑らかな、ピロードのような液体の質感、バランスも良く、後味も甘さですっきりと消えてゆきます。

クリスマスにケーキと一緒に楽しむのにぴったりのブレンドです。ぜひ、クリスマスにお飲みいただき、心の芯からポカポカと幸せな気持ちになってくださいませ。

酸味	弱.....●..強
苦味	弱.....●..強
コク	浅.....●..深
いり方	浅.....●..深

一般価格 1,080円 (本体1,000円)

会員価格 972円 (本体900円)

100g入り(豆または挽き)