

最新コーヒー産地情報～インドネシア編（2009.02）

こんにちは、加藤珈琲店の加藤です。

私、インドネシアのコーヒーが大好きなんです。その濃い香りがたまりません。クラクラしちゃいます。そこでインドネシアのアラビカ種の最新情報をレポートします。

スマトラ北部アチェ地方の紛争も治まり、この地区で優秀なマンデリンの増産が期待でき注目です。その他、スラウェシ(セレベス島)南部マラカシ地区が新しい産地として注目したいと思います。



北スマトラ州トバ湖

この湖の南部、北西部にマンデリンの産地が広がっています。

■ジョヨボヨの伝説 ～インドネシア人はとても親日的です。～

「マレー人を苦しめる白い悪魔を北から来た黄色い人々が撃ち破り短い間だけこの地にとどまり、やがて北へ引き揚げる。そのあとに平和なインドネシア国が建設される。」という伝説です。

インドネシアは古くは白人のイギリスの東インド会社に支配され自分達の主食の米等を作ることを許されず商業作物の香辛料やゴム等を作られ苦しい生活を送っていた。その後に支配した白人のオランダ人も同様であった。それを第二次大戦で北から来た黄色人の日本人が撃ち破り日本の敗戦後にも再びオランダが支配しようとした際も、残留の日本軍と共に戦い独立を勝ち取った経緯から日本を崇拝する心がインドネシア人にはあるようです。

■インドネシア共和国

国章:ガルーダ

ガルーダはヒンズー教の神様。

イスラム教、ヒンズー教、仏教、キリスト教のどれかを国民は信仰しています。イスラム教が一番多いです。(約76%)

羽が尾の根本に19枚、首に45枚、しっぽに8枚、翼に17枚付いていて1945年8月17日にインドネシア共和国独立の日になんでいます。

首都:ジャカルタ

人口:2億3845万人(世界第4位)2050年には3億人になる予測。総人口の6割が全土面積7%にすぎないジャワ島に集中しています。

大半が27族のマレー系、中国系は3%。

主要産業:鉱業(石油、LNG、アルミ、錫)

農業(米、ゴム、パーム油)

工業(木材製品、セメント、肥料)

国土:日本の約5倍、約18000の島からなる

世界最大の群島国家(ネシア=群島意味)

東西幅は北米の東西両海岸間に匹敵します。

1ヶ月の収入は平均20000円位で、十分な生活ができるそうです。

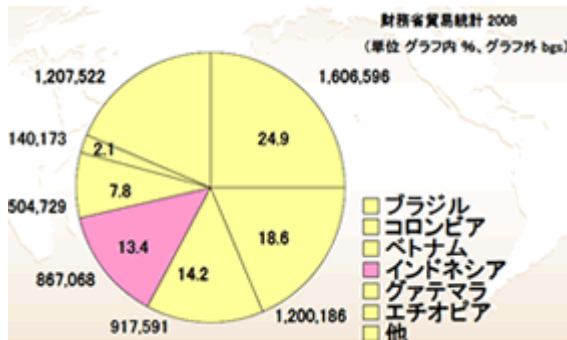
年々労働賃金は上昇しているようです。



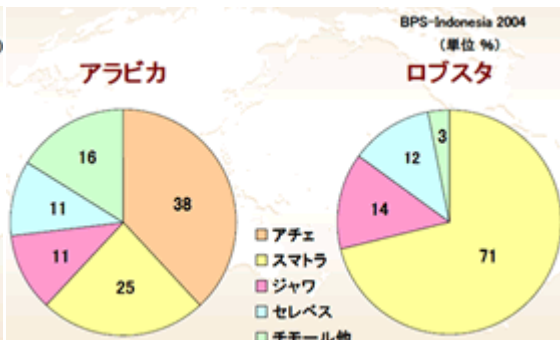


アラビカのコーヒーの産地は主にスマトラ島北部高地とスラウェシ島(セレベス島)南部・中部の高地に限られています。その他の産地は主にロブスタコーヒー(インスタント等工業用コーヒー)の産地です。

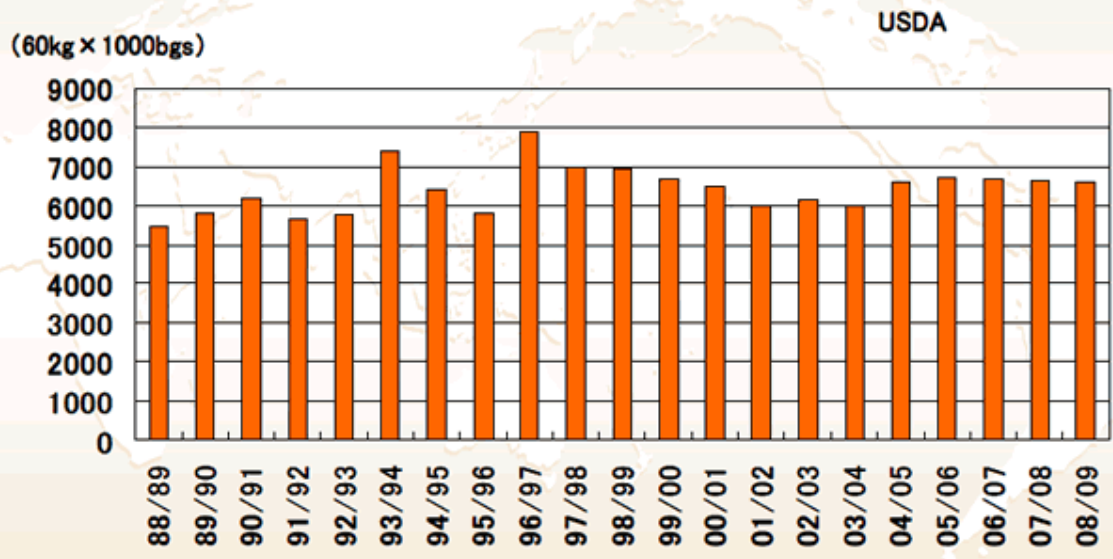
■日本からみた位置づけ



■地域別品種別



生産量推移



グレイディング

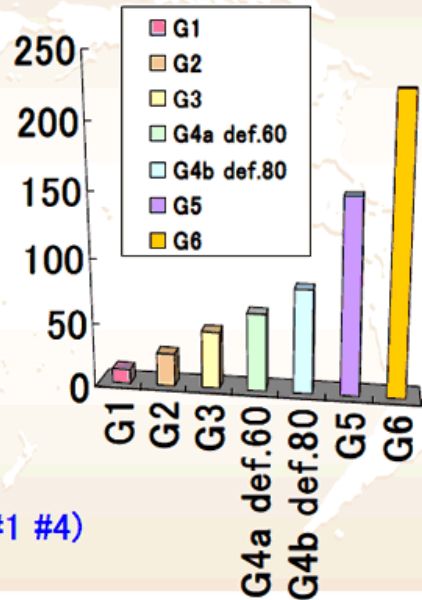
- G1 ~ 11 ●
- G2 12 ~ 25 ●
- G3 26 ~ 44 ● ●
- G4a 45 ~ 60 ● ●
- G4b 61 ~ 80 ● ●
- G5 81 ~ 150 ●
- G6 151 ~ 225 ●

アラビカ

DPロブスタ AP1

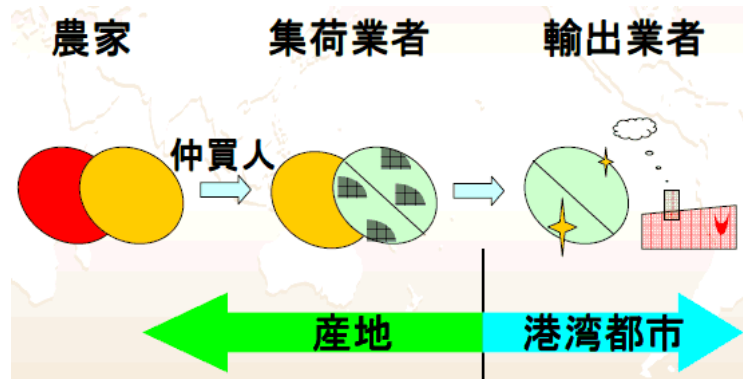
DPロブスタ EK1

WIB (PTPN独自のグレード #1 #4)



300g 中の欠点数(石・木片他の混入率)
日本への輸出品は G1 か G3 がほとんどです。

■各チャンネルの仕事



アラビカ種の場合、小規模農家がほとんどなので果肉除去までを農家で行い、仲買人が集荷業者へ。集荷業者が脱穀・乾燥し生豆の状態にして輸出業者へ。輸出業者がスクリーン選別、異物除去他、グレイディングして輸出します。



asalan を計量
(農家)



商談成立
(農家 仲買人)



asalan を搬送
(集荷業者)



asalan の入庫
(輸出業者)



精選加工
(輸出業者)

asalan = アサラン
現地ではコーヒー生豆をアサラン(原料)と呼びます。

■北スマトラ地区



コーヒーの収穫期は北半球なので10~3月です。
 主たるコーヒー・スマトラアラビカ(マンデリン)
 マンデリンの由来は先住民のマンデリン族が主に栽培していたことから付けられています。
 原料はほぼ全量を個人農家からの集約に頼っているという現状です。アチェ地区は長年紛争があり私も足を踏み入れることができませんでしたが、今では治まり今後の主なコーヒー産地として期待がもてます。アチェのタケンゴンへはメダンから車で約12時間かかります。(^^)(以前は飛行機で45分だったのに廃止されちゃいました。)



2つの大きなカルデラ湖の周りでコーヒーが栽培されています。トバ湖南部リントン地区、タワー湖ガヨ高原のタケンゴンが銘産地として有名です。

インドネシア・アラビカ種マンデリンの精製方法
 個人農家収穫

すぐ果肉除去(手廻しパルパー)
 果肉除去後、一晩ビニール袋に入れ翌朝水で洗って粘膜質を取り除く。

仲買人

集荷業者

パーチメントで半日天日で乾かす。(脱穀しやすくする為)

脱穀

生豆(白くふやけた感じ)

3日間天日乾燥させる。(乾燥1日目の色:白、2日目:緑、3日目落ち着いた深緑)

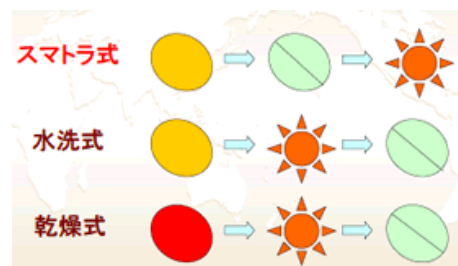
輸出業者

グレイディング(スクリーン選別・異物除去)

輸出



ラウト・タワー湖



インドネシアでは雨期(9~4月)と収穫期が重なり十分な乾燥が出来ない為、早く精製しなければなりません。その為、独特の精製方法が行なわれています。(スマトラ式セミウォッシュ)産地として有名です。



アチエタケンゴン



パルピング



集荷業者



ハンドピッキング



タケンゴン町風景 1



タケンゴン町風景 2

■スラウェシ（セレベス）島



コーヒーの収穫期は南半球なので5~8月です。主たるコーヒー：セレベスアラビカ、DP ロブスタEK1。険しく切り立った高地、独特の宗教と風習・カカオの名産地でもあります。主なコーヒー産地は中部山岳地帯で高品質なアラビカコーヒーが栽培されています。マカッサルから車で走って12時間の山岳地帯の秘境です。



トンコナン(倉庫)船の形は先住民ではなく海を渡って来た人が船をイメージして作ったとか・・・中部山岳地帯でコーヒーが栽培されているのは海を渡って来た人が先住民に追われ山岳地帯しか住むところがなく作物を作れずコーヒーを栽培したことに由来するとのこと。



街は標高が高いので寒くあちらこちらでコーヒーが売られています。



各家庭でフライパンで自家焙煎しています。



この島ではキリスト教信者が多い。



現地の方はコピブック(Kopi Bubuk)と言って、石臼で極細挽きにコーヒーを挽いてカレースプーン 1 杯のコーヒー粉にカレースプーン 2 杯の砂糖をカップの中で混ぜてお湯を注いで混ぜて、濾さずに飲んでいます。美味しい！ちょっと粉っぽいけど(^^;)



■注目の地域



新しい産地としてマカッサルの近くのマラカシが今注目されています。標高 1000m の高原でとても質のよいコーヒーが栽培されています。問題点は農家の方の本当に良いコーヒーを作る意識が低く、未熟豆や異物の混入が多いことです。それをクリアすれば港から近いのでインフラもよくとても良いコーヒー産地になると私は思います。

■インドネシア アラビカコーヒー マンデリン トラジャ他

世界のコーヒーの中でも濃厚なコクの出るコーヒーはマンデリンが一番です。

そして深煎りに適したコーヒーで右に出る産地は無いと思います。

あのスターバックスさんのコーヒー豆のベースはほとんどがインドネシア産のコーヒーだそうです。

インドネシアのコーヒー輸出量は現在第一位がアメリカです。5年前は3位ぐらいだったそうです。

日本は現在3位です。5年前は1位でした。

今後も最高品質のマンデリン、トラジャ他を皆様にご提供できるよう、努力致します。