



コーヒーの熟した実です。赤い果肉を割ると珈琲の生豆が見えます。

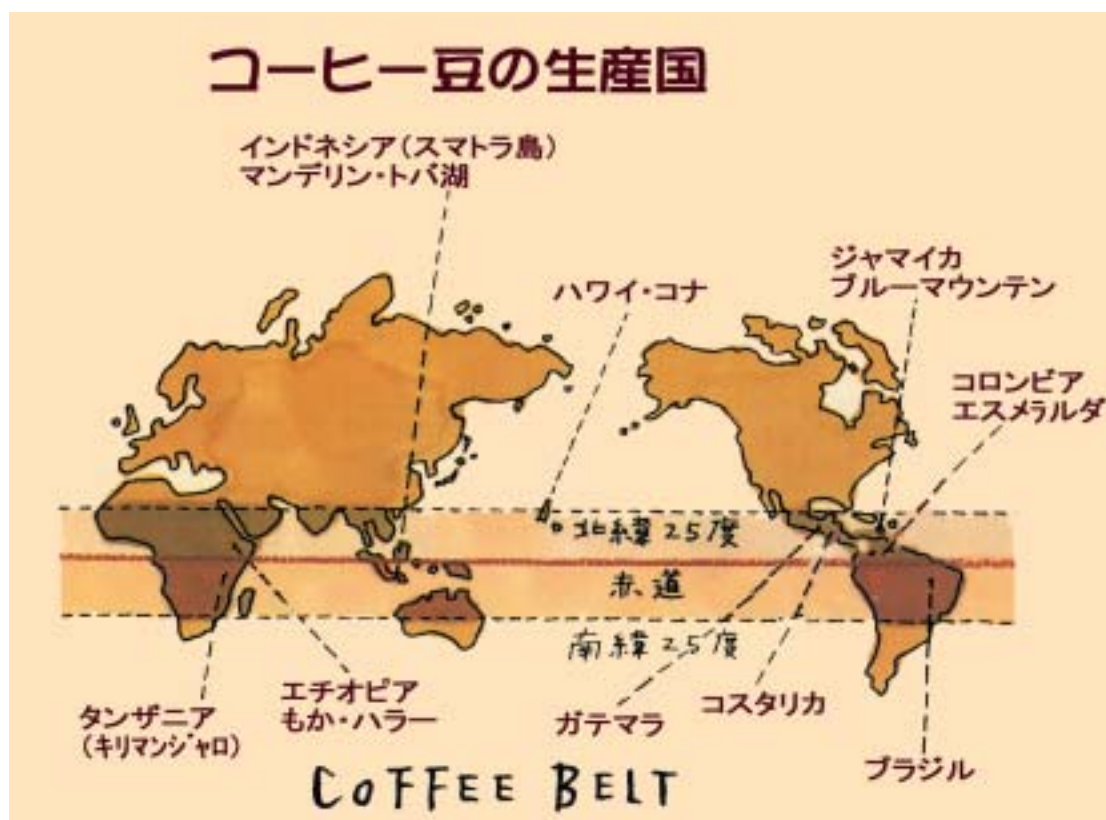
珈琲の生産国別に色々なお話をシリーズでしてゆきたいと思います。

最初は、世界で一番、私が興味深く思っている「もか」です。

一口に「もか」と言ってもその数は100数十種類あるといわれます。

私が興味を持つのは、エチオピア、ハラール州の標高 2000メートル以上の高原で採れる...もか・ハイランド・ハラ 又は もか・ボールド・グレンです。

コーヒー市場に数多く出回っている 「もか・ロングベリー」、「もか・シダモ」、「もか・イエガチヨフ」、「もか・ジンマ」、「もか・レケンプティ」等など さほど興味はありません。
もか は もかでも、香り、深みなど全く違います。念のため！



もか・ハイランドハラール



エチオピア ハラール地方の集落

右の写真は彼らの収穫の様子です。こんな農法見たことありますか？ まるで狩猟ですね。エチオピアはアフリカ最古の独立国ですからヨーロッパの近代農法の影響を受けなかったと言われています。ケニアやタンザニア(キリマンジャロ)のようにイギリスの植民地ではなかったのです。珈琲にとって理想的な気候と土壌は、この珈琲のみがもつ独特の香りと深い味わいを人々にもたらししてくれます。地球の恵みとして。又、自然に近い農法でとれるこのコーヒーは、多くのミネラルを含んでいるのです。



コーヒー園といっても 山か林

野生のコーヒーが繁る、と言われるエチオピア。コーヒー屋にとっても、ピギナーにとっても本当にこの珈琲の魅力は尽きません。エチオピアの珈琲はなぜこれほど美味なのでしょう。エチオピアといっても・・・アビシニア高原のハラール地方で獲れる珈琲のことです。北緯10度線が中央に走る熱帯ですが、その大部分は標高2000～3000メートルの高原です。

もか・ハイランドハラールは、この高原の東部山岳地帯で獲れます。



コーヒーの実が熟し、木になったまま稔り乾燥した実のみを収穫している。

シマコン又珈琲店



コーヒー豆乾燥風景

大人から子供まで総出で採収したコーヒーをセメント製の乾燥場に広げ、毎日数回かき回しながら、約一週間乾燥した後、脱穀されます。(エチオピア以外の国では、脱穀してから乾燥させます。)天日で乾燥させるほど恵まれた気候はほとんどありません。



パーチメント(外皮)を脱穀した後、不良豆や異物等を選別。

もちろん手作業です。

輸出規格を満たし、少しでも高く売れるように、グレードアップをはかるのです。



バイヤーは産地、標高、グレードなど厳しくチェックし、落札します。

どこの何というバイヤーから豆を買うかで品質が決まってしまうます。

シヤコン又珈琲店

次々に落札されていきます。

このような取引は毎週月曜日に開催されるそうです。

近代的に管理された国では、商品先物取引で、大量に事務的に取引されますがこの国では、そんな取引はありません。



落札されたコーヒーは輸出業者の工場では精選、選別、混合されて 1袋 60kgに詰められて一般的に紅海に面したアッサブから輸出されます。



いかがでしたか？ こんな珈琲は、世界中で、他にありません。 こんな珈琲を手に入れるため当店では、独自ネットワークを駆使して、グルメ珈琲の調達に日々努力しています。

..... シャコンヌ珈琲店 店主。

シャコンヌ珈琲店