



～ Nicaragua Specialty Coffee 2013 ～

Finca Buenos Aires



農園名 : Finca Buenos Aires
農園主 : Valladares Family
位置 : Dipilto, Nueva Segovia, Nicaragua
標高 : 1,200～1,550m
農園面積 : 64ヘクタール (コーヒー栽培面積: 25ヘクタール)
常住家族 : 30名
収穫期労働者数 : 200名
生産処理方法 : Fully Washed
種類 : Caturra
Shade Tree : Guaba, Bucaro, Musaccas, Avocado, Jocotes
Flavor Profile : Vanilla, Sweet acidity, Round MF, Well Balance



<歴史>

Buenos Airesは、Nicaragua北部、Honduras国境に接するNueva Segovia県、Ocotal地区に位置します。

Valladares Familyは、元々Hondurasに住んでいましたが、45年前に内戦がひどくなり、NicaraguaのOcotalに移り住んできました。Dipiltoの中心は土地が高かったため、まだ少ししかコーヒーが植えられていなかったこの土地を買う事にしました。その後、近くの土地を買い足しながら、現在のBuenos Aires農園になりました。現在は、4代目にあたるLuis Emilio氏、Olman氏の兄弟で農園を管理していますが、彼らのお父さんのLuis Emilio氏も70歳を超えていますが、毎朝5時から農園で働いています。



<生産処理システム>

①収穫期は、完全完熟実のみを摘みとるように、ピッカーに指導しています。そのために、通常のNicaraguaのPickerの平均賃金より高い賃金をこの農園で働くPickerに支払っています。その後、収穫されたチェリーの中に未熟豆が混ざっていないかもう一度確認し、もし混ざっていたら取り除いてからWet Processに進めるようにしています。

②摘みとられたチェリーは、農園からトラックで約20分のところにあるWet Mill "Beneficio San Carlos"に運ばれます。一日2回、11時、15時に運んでいます。



③Wet Millに到着したチェリーは、チェリー集積槽に入られます。この集積槽は、出口が“く”の字になっていて、チェリーが勢い良く次の工程に行く事を防いでいます。

このWet Millでは、飲み水にもなる自然の湧き水をポンペで運んできて使っています。



④水と一緒にゆっくり送られたチェリーは、まずは水による比重選別が行われます。比重が軽く浮いたチェリー(過熟、Empty、虫食いチェリー)は、Pulpingマシンには行かず別処理されます。同時に沈んだチェリー(完熟チェリー、未成熟チェリー)は、Pulpingマシンに進みます。この時、水はチェリーと分けられ、水はPulpingには使われず取って置き、次の工程で使われます。

⑤Pulpingマシンを通った剥かれたパーチメント(熟度の良いもの)と、剥かれなかったチェリー(完全完熟ではないもの)は、チェリーセパレーター(クリバ)の中に入ります。



剥かれたパーチメントは、サイズが小さいので、クリバから飛び出し醗酵槽に運ばれます。剥かれなかったチェリーは、クリバの中に入ったままで、別処理に回されます。

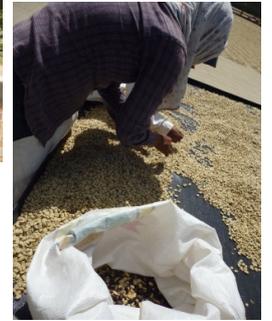


⑥醗酵槽に運ばれたパーチメントは、約16~17時間の醗酵工程がとられます。

⑦翌朝、醗酵槽の水は一度抜かれ、新しい水が醗酵槽に入れられます。その後、水路に運ばれ、塊になっているParchmentをほどくように、木製のヘラを使い優しく洗われます。この水路でも比重選別が行われており、沈んだ重いパーチメントだけが1st lineとして処理されます。浮いたパーチメントは、比重が軽い密度がつかまっていない豆として、別処理に回されます。水路は、ロットごとにきれいに洗って使われています。水路を通過したパーチメントは、汚れた水は一度捨てられ、グリーン



タンクに入れられ、さらにきれいな水で洗われます。



⑧洗われたパーチメントは、ムシラージュの最終的な残り具合をチェックしながら、プラスチックのバッグに詰められ、車で約15分のところにあるDry Mill "Beneficio Buenos Aires"に運ばれ、乾燥させます。

⑨ 乾燥中のPatioでは、好ましくないパーチメントや、チェリーが残ったままのパーチメントをピックアップして取り除くようにしています。



⑩パーチメントはロットごとに分けて処理されており、最後はCuppingをして味を確認しています。

⑪船積み前の精選では、ハンドピックを行い、欠点豆などを取り除いています。

<Sustainability>

・農園には、飲み水にもなる水源が3つあり、その周辺はShade Treeを残しています。2年前、RFAの認証を取得しましたが、こちらの要求でも川の近くは自然林を保護しなければならないと言われています。この辺りは、農薬なども使ってはいけません。

・Valladares Familyは、この農園の周辺地域のサポートも行っています。その地域の人々が利用できる学校、メディカルセンター、スポーツセンターがあります。学校の名前はBuenos Airesと言い、52名の子供たちが在籍しています。彼らは、この学校で使う備品などを寄付しています。

・彼らはその他にも、San Fernandoという地域にある教会、学校、水の供給のサポート、Kilaliという地域に水のサポートを行っています。また、Ocotral市に住む人々(4~5万人)に下水用の水を供給しています。

