

ブラジルの ボンジャルディン農園で作った パルプドナチュラル式の ブルボンアマレロのコーヒー



パルプドナチュラル式とは？

ブラジルではコーヒーチェリーの果肉をとらずに乾燥させる方法が一般的なのですが、パルプドナチュラル式はコーヒーチェリーの果肉をとった後、ぬめりがついている状態で乾燥をさせる特別な方法です。乾燥時にムラにならないよう、他の方法より一層気を使って作られています。

詳細は？

生産地域：ブラジル ミナスジェライス州ボン
スセッソ ボンジャルディン
ブラジルの主要コーヒー研究機関であるカンピーナ
ス農業研究所（IAC）などから良質アラビカ種の優
秀な種を仕入れ、大切に育てている農園。
産地標高：1,000～1,100m
品種：ブルボンアマレロ
精選方法：パルプドナチュラル式
規格：NO2 15up

ナッツ系とカカオのような香りがとても心
地良い。柑橘系の酸味と、カaramelのよう
なアフターフレイバーが魅力です。

<ブラジル ポンジャルディン農園 パルプドナチュラル ブルボンアマレロ補足資料> (BRAZIL AMARELOBOURBON PULPED NATURAL BOM JARDIM)

●ポンジャルディン農園はどこにあるの??

ブラジル ミナスジェライス州ボンスセツソに位置しています。

●ポンジャルディン農園はどんなことをしているの??

ブラジルの主要コーヒー研究機関、例えばカンピーナス農事研究所(IAC)などからの良質アラビカ種から引き継いだ優秀な遺伝子を大切に育んでいます。

その結果周囲の農園に良質アラビカ種の販売も行っています。

●農園主の Josue 氏はどんな方??

サントアントニオエステートコーヒー生産者組合の協会長を務め、より良い労働環境およびコーヒー品質の向上にも力を注いでいます。

●サントアントニオエステートコーヒー生産者組合とは?

サントアントニオドアンパロを中心に周辺のオリベイロ、カルモデマタそしてボンスセツソ、サンフランシスコデパウラに及ぶ20農園が参加しています。

同地域は

- | | |
|--|------------------|
| 1、小高い丘陵地 | 2、豊かな土壌と水資源 |
| 3、農園および関係労働者の長い伝統(4代にも及ぶ農園経営者と従事労働者)による信頼構築 | |
| 4、スペシャルティー協会などへの積極参画 | 5、古くからの栽培品種栽培に注力 |
| 6、SAEC としてチェリーの乾燥方法やパルピング後のミュージレージ扱いなどの指示を徹底 | |

という点が特徴です。

また品質向上・ブランド構築を目指すべく下記の共同体のメリットを最大限利用しています。

- | | | |
|--------------------|--------------------|-------------|
| 1、栽培技術などの情報の共有化 | 2、スケールメリット | 3、品質のリスクヘッジ |
| 4、共同体としてのモチベーション向上 | 5、精選選別工程の均一化とレベル向上 | |

ピッカ(選別前の原料。脱殻したての原料。)まで精選する工場があり、

最終輸出玉に仕上げる選別工場、及び品質管理そしてシッパー機能を持っています。

●ポンジャルディン農園基礎データ

産地標高 : 1000~1100m 栽培面積 : 100ha 栽培種 : ブルボン(アマレロ)、ムンドノーボ、カツカイなど

商品荷姿 : 60kg 麻袋 開花時期 : 9~11月 収穫時期 : 6~8月 納屋保管 : 45日間(木製サイロ)

●ポンジャルディン農園の豆の詳しい情報

産地 : ミナスジェライス州ボンスセツソ(ポンジャルディン農園) 栽培種 : ブルボンアマレロ

スクリーン規格 : S15 精選方法 : パルプドナチュラル 欠点規格 : NO2

精選行程 : (農場) フローター選別→チェリーの果肉除去→天日乾燥→機械乾燥→脱殻

