



ホンジュラス

セレクトマウンテン

「こだわれば美味しくなる。」

そんな言葉がぴったりの

“セレクトマウンテン”

ぜひみなさまにも“セレクト（選択）”

していただきたいです。



1. ホンジュラスについて

ホンジュラス共和国はグアテマラ、エル・サルバドル、ニカラグアと国境を接する中央アメリカの国です。面積は日本の 1/3 程、そこに 810 万人が暮らしています。ホンジュラスの主要産業はコーヒー、バナナ、エビなどの農林牧畜業ですが、近年では製造業、観光業 などにも力を入れています。日本にとってはあまりなじみのない国ですが、ホンジュラスにとって日本は主要援助国のひとつです。

2. ホンジュラスのコーヒーについて

ホンジュラスは今やグアテマラを抜き中米における生産量第一位の生産国となり、全生産国で見ても 10 位以内に入る生産量を誇ります。その割には知名度、品質の評価も低い状況です。品質の評価を下げている最大の要因は、十分な乾燥スペースが確保できないために、水分の多いウェットパーチメントの状態乾燥場に空きができるまで長時間放置されたり、ウェットパーチメントの状態高温高湿のサンペドロスーラに長時間輸送されたりすることが頻繁に起こることによる「ダメージ」です。

3. ホンジュラス セレクト マウンテン SHG について

【使用原料の厳選】

ホンジュラス中部のコマヤグア県のコマヤグア市・シグアテペッケ市近郊の標高約 1,300m 以上の高地の「山」で良質なコーヒーを生産する地区を厳選しております。東側の Montanas de Comayagua (モンターニャステコマヤグア、コマヤグア山地)、西側の Sierra de Montecillos (シエラデモンテシリオス、モンテシリオ山脈) でコーヒー栽培が行われております。1 ロットには数農園をブレンドすることで(一農園の場合もある)安定した品質と数量を実現しています。

【ウェットパーチメント流通のリスク低減】

コマヤグア・シグアテペッケのコーヒー産地である「山」で速やかに乾燥処理が行われて、ドライパーチメントで保管と輸送が行われております。サンペドロスーラで行われる工場での工程についても、現地パートナーとの協力により、必要最低限の期間の保管で「枯れ」を防いでいます。

【このコーヒーが安定した高品質なコーヒーである理由】

- 1) 良質なコーヒーを産出する厳選された地域の原料のみを使用していること。
- 2) ウェットパーチメントでの長時間流通のリスクを低減していること。
- 3) 高温多湿なサンペドロスーラを避け、冷涼な山で保管していること。

が挙げられます。通常のホンジュラスの流通形態では現実化できない「山」での加工にこだわり、品質に悪影響をもたらさうる「一般的なホンジュラスの流通上の問題」を一つずつ取り除き、仕上げています。上記のように、コーヒー産地の「山(地域)」を厳選して「山」での加工に拘っていることから「セレクトマウンテン」と名付けました。

4. ホンジュラス セレクト マウンテン SHG ができるまで

◇農園での作業

収穫、粗選別(フローター・石等の除去)、果肉除去、ミューシレーズ除去、水洗、乾燥(主にセメント張りのパティオやビニールハウス内のアフリカンベッドでの天日乾燥。) ※天候によっては機械乾燥の場合もある。

◇工場での作業

クリーニング(異物除去)、脱殻、風力選別、スクリーン選別(S15以上が90%以上)、比重選別、電子選別、ハンドピック(Q認証に仕上げるために必要に応じて)、麻袋詰め、コンテナ積み