

República de Costa Rica



樹に実ったまま、じっくりと熟していくコーヒーの赤い実。



穏やかな気候に恵まれた標高1800mの高地にある農園。

てしまうことや収穫後の乾燥を温風乾燥機に頼ることになります。これに対して、サルセロは高地でありながら年間を通して穏やかな気候であり、樹上での果実の完熟と自然乾燥が可能。丁寧な仕上げで他の栽培地ではだせない深い香りとコクを生み出す「幻のアロマコーヒー」となるのです。



【写真左・中央】自然乾燥でしっかり水分を飛ばします。



完熟の状態収穫します。

※コスタリカ東部にある熱帯温帯農業大学。1990年に中南米の農業支援として開校し、1996年より(株)EM研究機構と提携。中南米のEM活動の拠点として教育・研究活動を実践している。

EM使用後は、樹上完熟後の糖度が上がり、より香り高いコーヒーとなって愛飲家から喜ばれているとのこと。さらに、土壌中の病害虫発生が非常に少なくなり、抗菌剤などの薬剤散布が大幅に減るなど、より安全な栽培が実現できました。リカルド社長は、このまま無農薬栽培を目指してEMを使っていきたいと期待を膨らませています。

現在では、コーヒーの木に対する葉面散布、コーヒーの殻をほかし発酵させて追肥として利用するなど、さまざまな形でEMが活用されています。

EM栽培のきっかけは、サルセロ地区の有機農業推進団体から紹介された、アイズ大学のタボラ教授の勧めによるものでした。もともと、収穫残さを利用した有機農業を推進していく過程で、有機コンポストの発酵資材としてEMの使用がスタートしていましたが、これを知ったエルサル・デ・サルセロ農園のリカルド社長は、この技術をコーヒー栽培に応用できないかと思いつき、2000年より本格的な導入が始まったのです。

EM栽培によって高い香りも味わいもアップ

EMコスタリカコーヒーのお求めはこちらどうぞ

今回ご紹介した「エルサル・デ・サルセロ農園」は、生産者の功績がたたえられ、コスタリカコーヒー品評会「Cup of Excellence」において、2007年度最優秀賞を受賞しました。丁寧に栽培されたコーヒーを新鮮な状態でお届けするため、当ショップでは木豆で輸入し、沖縄で焙煎して販売しています。体に優しくナチュラルなコーヒーの香りを、ぜひ堪能ください。

お求めは...
■GO EMCO ショッピングサイト
<http://www.go-emco.co.jp/>
※「オンラインショップ」のバナーをクリックしてください

ホテルコスタビスタ沖縄内
■EMセレクトショップ「EMCO」
〒901-2311 沖縄県中頭郡北中城村字喜舎場1478
TEL:098-935-1500



コスタリカコーヒー フレンチロースト
100g 900円(税込)
200g 1,785円(税込)

樹の上でじっくり熟される
幻のアロマコーヒー
サルセロEMコーヒー



【写真】「エルサル・デ・サルセロ農園」のリカルド社長(右)【コーヒー農園名称】エルサル デ サルセロ (EM無農薬コーヒー認証・有機JAS認定)【農園の規模】コーヒー園(100ヘクタール) 栽培、収穫、コーヒー豆調整、焙煎全て自家農園で行う。



豊穡の国・コスタリカは高品質コーヒーのふるさと

南北アメリカ大陸をつなぐ中米は、古代文明のなごりを残すメキシコ、グアテマラ、ダイバー達の隠れ家的リゾートのベリーズ、運河で知られるパナマ、そしてカリブ海の島々にはキューバ、ジャマイカなどがあり、様々な文化が交錯した地域です。

その中でも特に多様な生物の宝庫として知られるコスタリカはエコツアーの聖地として多くのナチュラリストの憧れの土地。国土の20%が国立公園などの保護区で、ほとんど手つかずで残された熱帯雨林では、他の地域では見られない動植物が生息しており、まさに「最後の秘境」を体験することができます。

国名であるコスタリカ(Costa Rica)は「Rich Coast」肥沃な海岸」という意味をもち、その名の通りRica(豊饒)の国と言えるでしょう。

コスタリカの首都サンホセから北西に約20キロに位置する静かな高原の町サルセロは、爽やかな空気に包まれた「中南米のスイス」という表現がぴったりの小さな街。標高1800mの土地で育まれたコーヒーはグアテマラ、ケニアとともに世界三大高地栽培のコーヒーとして知られており、主に輸出用の高品質なコーヒーを作り続けています。

一般的にコーヒー栽培は標高1500m以下の低地栽培で、樹上にコーヒー果実を熟させるとすぐに落果し