

目次

序章：私の運命の出会い

エルサルバドルはコーヒーと切り離しては語れない

飲み物以外にも多くの楽しみ方があるエルサルバドルのコーヒー

人・自然との繋がりを円滑化するコーヒー

輝かしきエルサルバドル・コーヒーが直面する試練

序章：私の運命の出会い

それは決してロマンチックな始まりではなかった事は認めます。

無理ありません。そのエッセンスを私の乾いた口で味わう番を待っている間に、賞味方法を教えてくれる方々は音を立ててそれを吸っては口をゆすぐかのように口中で動かし、終いにはまずかった、と言わんばかりに吐き出す。彼らはカップからカップへと、その様な見るからにはしたくない仕草を只々静粛に繰り返すだけでした。

熱帯の太陽の下でコーヒーミルを歩き回った後で汗をかき、これからむさぼる獲物を食い入るかの様にテーブルに乗せられたカップを見つめる、エプロン姿の体裁がぶざまな男たちと部屋を一緒にした時から、華やかな初対面を期待出来るものではありませんでした。獲物を囲むハイエナの群れかのようなその光景は滑稽で、何か美しいものとの出会いを期待するには場違いとしか思えませんでした。

誤解を招くかも知れないので為念確認します。と言うのも少し前に乾燥、そして湿った香りを嗅いだ時点で感覚が目覚めさせられたのです。



コーヒーのカッピングをする著者

—これは一体・・・？何故これらのものが花やフルーツに香るのか？これは、私が頻繁に飲む程までには関心を抱かせなかった、何度も口にした事があるあの飲み物とは違う。絶対あれでは無い—

それは私をコーヒーのワンダーランドへ引き入れ、私の興味と期待感を高揚させました。と、それもこれらの男どもの無作法な行為が私を現実には引きずり戻すまででしたが・・・。

そして私が儀式を行う番が来ました。まだ温かい液体の水面上に浮かぶコーヒー粉を包むカップが乗ったテーブルに近づきました。これから自分がそのコーヒーに対して犯す無礼への容赦の願いとしてカップに向かってお辞儀をするかのように、私はそっと腰をかがめて浮き粉を崩して鼻を近づけると再び素敵な香りを感じました。乾燥したときよりもマイルドではあるが持続する、異なるアロマを覚えました。何よりも、それは私の興味をそそり戻しました。再度誘惑された私はそのコーヒーに尋ねました、あなたはこれからどれだけ素晴らしいものをこれから私に見せてくれるの？、と。

浮いているコーヒー粉をカップから取り除くと正念場が到来しました。他の男どもがやったように私も卑劣に音を立ててすすする時が来ました。それがすでに私に現してくれたものに更に敬意を表す様により腰をかがめ、液体をスプーンですくい、できる限り味わえるようにそれを気化させるが如くズーッと音を立てて吸い込みました。

これが初めてのコーヒーのカッピング—いわゆる香りや味を感じる事による風味の評価—の経験であったため、私のテクニックはその魅力を適切に評価するには十分で無かったことでしょう。それでも口に入れて動き回したとき、口中は虹のように色とりどりの風味で満たされ、それは直に私の魂に届きました。私はそれに乗っ取られました。そして降伏しました。それは至福を感じさせてくれました。そうしてエクスタシーに達しました。楽天地を見た感でもありました。いくら言葉で表現したくとも言葉が足りないのが悔しいほどの素敵な感じでした。

こうしてエルサルバドルで初めて感じる事が出来た高品質で風味豊かなスペシャルティコーヒーは私をその虜にしたのです。

エルサルバドルはコーヒーと切り離しては語れない

私のエルサルバドルとの関係は強く、私は横浜生まれではありますが、母、そして妻もエルサルバドル人です。また1970年代の幼少期、1990年代後半の社会人としてのデビュー、またアメリカの大学院卒業後と通算約25年エルサルバドルに住んでおり、仕事人生は全てこの国で送っています。

そんな私が今、エルサルバドルの一番の魅力は何か、と聞かれたら答えはコーヒーです。なぜ



家族とアタコのスペシャルティコーヒー・ショップを訪れて

かと言えばその理由がいくつもあること自体が所詮コーヒーを選ぶ根拠ともなるのですが、飲み物としての偉大さだけではなく、エルサルバドルという国の古今におけるコーヒーの存在の大きさと、この国のコーヒーが世界に落とした影の為です。



熟すとワインレッドになるコーヒーの実

エルサルバドル国内においてもコーヒーはとても重要であり、例えば古くは夫々のコーヒー農園単位で通貨が発行されていた程です。輸出における割合も 1920 年代頃には 9 割を占め、超大産業でした。そこまで大きくなったのも 19 世紀終わりから何十年も大統領がコーヒー産業出身であった事に辿れます。

より身近なレベルでも皆さんがご存知のエルサルバドル人やそのご家族にもコーヒー農園を所有していたり、農園で働いたことがあると言う方が恐らく何人か居るはずで、近年では段々で見られなくなってきている光景かと思いますが、年末から年始の収穫時には日の出から日没まで労働者が家族ぐるみで農園で一緒に働く家庭もあります。これに合わせてエルサルバドルの公立小学校は 11 月に年度が終わっては 1 月に再開する様になっており、どれだけコーヒーがこの国の歴史、経済、文化などの中心に存在してきたかが伺えます。

エルサルバドルのコーヒーの世界における位置付けの例としては、こんな小国であるにも関わらず 1970 年代には世界 1 位のコーヒー農園の生産性の下、生産量で世界 3 位だった事、またそれらを支えていた国立コーヒー研究所もやはり世界一で、他国からエルサルバドルへ研修生が訪問するほどでした。言い換えれば正に世界に名高いコーヒー先進国だったのです。

現在に至っても日本ではエルサルバドルのコーヒーはその高品質の認識度は高く、2018 年の日本スペシャルティコーヒー協会会員対象のアンケート調査によると、エルサルバドルは消費者に好評な生産国のトップ数か国に入っています。また、数ヶ月前に開催された今年のカップ・オブ・エクセレンスと言う、エルサルバドルの最高品質のコーヒー大会及び競売では、入賞したコーヒーの半分が日本の企業に買われています。



東京で開催の日本スペシャルティコーヒー協会イベントで盛況のエルサルバドル・ブース

この様にコーヒーを切り離してはエルサルバドルは語れないと言えるまでに、この国にとってコーヒーの存在には絶大なものがあります。

飲み物以外にも多くの楽しみ方があるエルサルバドルのコーヒー

私がコーヒーを扱う総合商社で勤務していたお陰でカップリング及びスペシャルティコーヒーを知る機会が訪れ、スペシャルティコーヒーに目覚めてから十年以上経ちました。しかし今でも、Qグレーダーと言う世界のコーヒー業界で頂点となる鑑定士資格を取るほどに私にとってスペシャルティコーヒーは中心的な存在となり続けています。

私がそこまでエルサルバドル・コーヒーを絶賛するのは、その凄みを確認出来るのがカップリングする時、またその業界、経済及び歴史の様な広大な舞台における重要性だけでないからです。エルサルバドルのコーヒーの妙味は他にも味わい方があります。

この国のコーヒーの初歩的な楽しみ方はやはり先ず飲む事ですが、狭い国土でも生産地域によって風味が個別化されているのでじっくり飲み比べがおススメです。その為には首都圏だけでなく地方でも増えている、高品質の豆を味わえるコーヒーショップが点在しますので飲み歩きをお勧めします。



コーヒー精製所見学ツアーで攪拌棒を使った豆の動かし方の説明

こうしてこのコーヒーのワンダフルさを確認出来たら絶景の農園や精製所を訪問し、その緑深い風光明媚な景色や、美味しい飲み物になるまでの農家などの苦勞が認識できる栽培や精製工程の視察が最適だと思います。近年では特にエルサルバドル西部産地のアパネカ、アタコ、ファユア付近の農園で観光目的にレストラン等の施設が設けられ、また農園・精製所や小動物園の見学、馬乗り、バギー、ジップライン等の娯楽も楽しめる様になっているものが増えています。また、より近場でこの国のコーヒー業界を知るには首都圏を中心に時々開催される一般公開の様々なコーヒーイベントがあり、また更にステップアップしてコーヒーの知識を



ヘッドジャッジとして参加した審議会主催の
コーヒー記念日イベントの抽出方法大会にて

深めたければ当国のコーヒー審議会や民間企業が運営するコーヒースクールでカップリング、そして抽出及び焙煎方法を学べます。

私の場合上記以外にもオフロードを走るトレールランニングを過去に数年やっており、よくコーヒー農園を走ったものです。仲間とトレーニングの一環として山中の農園の木々の間を縫う様に走る時は、子供の頃走って遊んだ事を思い出させ、澄んだ空気の中無邪気な雰囲気快感極まるものでした。

人・自然との繋がりを円滑化するコーヒー

仲間といえばエルサルバドルのコーヒーは私に多くの友人をもたらしてくれました。トレールランニング以外の場でもカップリングのセッションや風味鑑定士としてコーヒー大会のジャッジを共にしたり、



トレールランニングの仲間とコーヒー農園多きサンサル火山口付近で

り、コーヒーを愛する者同士、カップリング、焙煎、バリスタ、栽培、精製などの情報共有をしたりと様々な形でその様な友人と接しています。

最後にもう一つだけエルサルバドルのコーヒー農園の見事さを追記するとエルサルバドルは西半球でも有数の国土における森林率が低い国ですが、その半分以上はコーヒー森林です。これはこの国のコーヒーの殆どは日陰で栽培されており、コーヒー農園には木陰となる木々が多く植えられる為です。

この故にエルサルバドルのコーヒー農園は緑の美しい景観だけでなく、生物多様性、二酸化炭素から酸素への還元をする光合成の促進、地下水かん養、そして土壌侵食の回避に寄与しています。こうしてコーヒー農園の存在は業界関連、またコーヒーを飲み、農園などを訪れる方々にとってだけでなく、より広範囲にエルサルバドル、中米、そして世界の人々に利益をもたらしているのです。



コーヒー審議会の施設から参加した世界同時カップリング後の仲間と

この様にエルサルバドルのコーヒーの楽しみ方は幾つもあるので、折角エルサルバドルに居られる方、或いはまた訪問される際には是非多種多様に味わい、満喫して下さい。

輝かしきエルサルバドル・コーヒーが直面する試練

それ程素晴らしいエルサルバドルのコーヒーですがコーヒー国際価格の下落や気候変動の為に栽培や収穫が近年激減しており、その存続が危ぶまれています。40年前の収穫量から比べると3割にも達しないまでの減産で、市場価格は低いですが農家の生き残り目的に使用できるともろこしやいんげん豆などの自給自足作物への転換が進んでいます。このためコーヒー農園がもたらす環境公益を受けられな

くなったり、収入劣化のために農家がより良い経済環境を探してアメリカへ不法移住を試みたりと、既にある社会問題が一層深刻化しています。

エルサルバドルの基幹産業は古くは藍、そして後にコーヒーを筆頭に綿花やサトウキビ等へ変化し、その時代環境に合わせて適応してきました。農業が国内総生産の1割にも足らないこの国の経済環境においては農業が基幹産業である時期は過ぎている模様ですが、同様の状況にあるパナマではそれにも関わらずゲイシャ種を先鋒に少量ではありしも高額での販売を遂げています。コーヒー産地として



緑のコーヒー農園に囲まれてこそ美しさが映えるコアテペケ湖の景色

の生き残りは恐らくスペシャルティコーヒーにかけざるを得ないエルサルバドルも、これからはパナマの様な形態をモデルとした産業発展であれば展望が改善されるものと思われれます。

個人的にはこの様な発展に少しでも貢献したく、これから私の心の中で特別な位置を占めるスペシャルティコーヒー業界に携わる一環としてコーヒー農家が受け取る対価の増収のサポートをする意向です。そんな私のコーヒー分野での活動やエルサルバドル、そして中米のスペシャルティコーヒーに関する情報などをブログ (<https://www.drcoffee.pro/>) に紹介していますので是非御覧下さい。またブログはフェイスブックのファンページ (<https://www.facebook.com/drcoffeepro/>) 経由記事の更新通知を行っていますのでフォローして頂く方はそちらをいいね、して下さい。

美味しい飲み物としてだけでなく、それ以外の楽しみ方を豊富に与えてくれるエルサルバドルのコーヒーを、皆さんもその様々な快樂手段を利用しながらサポート頂ければ幸甚です。

山際貴義（やまぎわ たかよし）氏

1970年代幼少の頃の6年間、1998年から2001年、そして2004年から現在に至るまで総計約25年エルサルバドルに在住し、当国政府、シンクタンク、日本の総合商社及びJICAを経て、現在ではIDB（米州開発銀行）勤務。コーヒーのQグレーダー検定士。2020年からはスペシャルティコーヒー分野での起業を目指す。