

GEISHA COFFEE REPORT in 2015 from PANAMA

ゲイシャコーヒーレポート



ボルカナルー休火山（ゲイシャコーヒーはこの山で育てられています。）



ゲイシャコーヒーとは…

ゲイシャで知られるこの品種は、近年多くの愛好家から最も鮮やかな特徴と強烈な風味を持つ品種であると評価され波紋を呼んだ希少なコーヒー新種です。元は南西エチオピアに位置する小さなゲシャ町よりコスタリカにもたらされ、南下してパナマで栽培されそして国際的に絶賛されるようになりました。木は非常に高く成長し、美しく細長い葉をもっています。他の品種に比べてもゲシャは果実と種も細長い特徴をもっています。中でも非常に高い標高でのみ収穫されたゲシャは最高品質とされています。ゲシャの特徴はベリー、柑橘類、マンゴー、パパイヤやモモといった爽やかな味わい、ベルガモットの様な後味があることもカップ評価のプロファイルに認識されています。今現在のコーヒー品種のチャンピオンといえます。

ゲイシャコーヒーの歴史

ゲイシャコーヒーの歴史はまだ浅く、1931年にエチオピア南西部のゲシャ村で発見されたところから始まります。ゲイシャという名前は日本の「芸者」とは関係がなく、発祥地のゲシャ村から「ゲイシャ」と名付けられました。ゲイシャ豆はケニア、タンザニアを通して1953年にコスタリカにある中南米の農学研究所CATIEに持ち込まれました。パナマの農園にゲイシャ種が導入されたのは60年代半ばですが、生育が遅く、一本の木から成る実の数は他のアラビカ種に比べて半分以下、しかも標高の低い地で育てられていた為に味も悪く、農園は他種に植え替え、ゲイシャの木は見放されました。数十年の年月が経った2000年当初、パナマのボケテ地区にあるエスメラルダ農園で隔離されて育ったゲイシャが赤くオリーブのように大きな実を实らせました。これが「ゲイシャコーヒーの再発見」です。2004年のコーヒーオークションに

出したところ、今までにないその味と品質の高さに鑑定士を驚かせ、ゲイシャコーヒーは通常の10倍の価格で落札されました（1ポンド＝\$21）。このニュースは世界中のコーヒー愛好家の間に広まりましたが、希少なゲイシャコーヒーは手に入りやすく誰もが飲めるコーヒーではありませんでした。以後、ゲイシャコーヒーは世界中の鑑定士・愛好家・焙煎技師より高い評価を受ける中、その価格も毎年右肩上がりに更新されていきました。2013年のオークションでは1ポンド\$350で落札され、今でも世界一高価なコーヒーと言われ続けています。現在、ゲイシャコーヒーはパナマの複数の農園で栽培され、品質を極め、それぞれ個性あるコーヒーを育てています。



ゲイシャ農園

写真でみるゲイシャコーヒー



ゲイシャ木の花(つぼみ)



ゲイシャの実(5月)



エスメラルダ農園



収穫時のゲイシャの実(2月)



コーヒーチェリー



カフェタル・バルー農園



焙煎後のゲイシャコーヒー

特徴

コーヒー業界では夢の最高級のコーヒーで「世界一高価な」や「上品な果実の香りと甘い味」と表現されています。濃い完熟ミカンのような上品な甘さ。ジャスミンの花のような香り。

製法

精製方法は2通りあり、ナチュラルとウォッシュドとあります。
ナチュラル：収穫したコーヒーチェリーをそのまま日干し乾燥させ、その後コーヒー豆を取り出す
ウォッシュド：収穫したコーヒーチェリーの实からコーヒー豆を取り除いて水洗し乾かす

代表コーヒー農園

Valentina：2011年品評会1位。2012年品評会5位。標高1500m。

Hartman：今年のゲイシャコーヒーは完売。

Carmen：日本のワタル社がここから購入。

Kotowa：有機コーヒーも生産。2012年品評会1位。パナマ国内でも人気。

Esmeralda：2004年以来品評会で優勝数々。2004年1ポンド＝\$21記録。以来自己ベスト更新し2013年1ポンド＝\$350記録。

Morgan：2014年品評会6位。

Volcan Baru：2013年品評会2位。ジャンソン・コーヒーとしても知られる。標高1700m。

Auromar：2013年品評会1位。2014年スターバックスジャパンが国内で販売。標高1600m。

Casa Ruiz：パナマを代表する大手コーヒー農園の一つ。

Don Pachi：標高1600m。2011年品評会ナチュラル部門1位。

Lerida：標高1200－1700m。ワタル社が日本で販売。

Tribaldo：有機コーヒーと有機野菜を生産。ゲイシャコーヒーは栽培していません。

Willem Boot：2014年品評会1位。1ポンド＝\$107記録。標高1700m。

*パナマにはこれら農園以外にもゲイシャコーヒーを育てている農園がいくつもあります。

Specialty Coffee Association

1982年アメリカでSCAA (Specialty Coffee Association of America)が設立されて以来、日本・ブラジル・コスタリカ・パナマ・アフリカなどで設立。「カップ評価」としてコーヒーの品質を8つの項目に分けて評価：フレーバー、後味、酸味、口に含んだ質感、味の濁り度、甘さ、バランス、を総合評価。

日本のスペシャルティコーヒー協会(SCAJ) <http://www.scaj.org/>
バリスタコンテストやセミナーを開催。

パナマのスペシャルティコーヒー協会

毎年初夏にパナマにてゲイシャコーヒーを含むパナマのコーヒーの国際品評会を実施。

文：吉本航介（パナマ在住）
日本連絡先：三冬社 地方活性化プロジェクトチーム
☎03-3231-7739
©編集：三冬社



吉本航介のパナマコーヒーレポート
21世紀の黄金の馬（日本－パナマ通信）
<http://www.japan-panama.com/>