

弥生3月の香り インドネシア・カロシ

スマトラ島産。苦味とコクを中心とした味わいで、酸味は少なく独特な後味にうまみがあります。
カロシ・トラジャもしくは単にカロシという名称が使われることもあります。



日本ではブルーマウンテンが現れるまでは世界一と評されていました。

インドネシアは有数のコーヒー輸出国です。

ジャワ島をはじめ、スマトラ島、ティモール島、ニューギニア島、そしてトラジャ産コーヒーの産地・スラウェシ島でコーヒー栽培が行われています。

その多くはロブスタ種(日本ではジャワ・ロブスタが有名)ですが、アラビカ種ではスマトラ島産地のマンデリンコーヒーが良く知られています。

コーヒー栽培には気温、雨量、土質、水捌け、それに日光と日陰などの条件が必要です。スラウェシ島は熱帯地方でありながら、標高 800m-1,600m に位置する為、年間を通じて大変過ごしやすい気候です。

平均気温は年間平均 20 度前後で、適当な年間総雨量、霧があり、日光も射し、水捌けの良い土地です。

世界的にも、ジャマイカのブルーマウンテン、南米コロンビア・タンザニアのキリマンジャロ、アラビアのモカ同様、インドネシア・カロシは理想的なコーヒー生産地として知られています。

大掛かりなコーヒー農園はなく、山岳地帯に住んでいる農民が、それぞれに所有する小さな農園で、無農薬(肥料:水牛・豚・にわとりのふんなど)でコーヒーの木を大切に育て上げています。

コーヒーの木に成った赤い実を一つ一つ手で大切に摘み取り、脱穀、ふるいわけし、何度もハンドピックして、グレード 1、グレード 2、グレード 3 などに選別された後、丹念に 60kg ずつ袋詰めしていきます。

袋詰めされたコーヒー豆は、スラウェシ島の州都でもあるマカッサルの港よりアメリカ・ヨーロッパ・日本をはじめとするコーヒー消費国へと輸出されていきます。



収穫作業



コーヒー豆を天日で乾燥する



出荷前の袋詰め

力強いコクのあるコーヒーの味が口いっぱいに広がります。

コーヒーを挽いている時からクリーミーな香りがあたりに広がり、グルメコーヒーと呼ぶにふさわしい上品な味わいです。豆に力があるのでコーヒー本来の味を楽しんでいただく為、中深炒りにしました。

クリームとも相性がよいので、ブラックと二味旨みを楽しんでください。

