

6月水無月の香り

パプアニューギニア・シレヘニ

赤道の丁度南の熱帯に位置するパプアニューギニア。

第二次世界大戦の前にルター派の宣教師によりコーヒーが持ち込まれました。

シレヘニ農園は1990年代後半に現在の農園主オラモリエが農園主となりました。同氏は現地出身の実業家で人生の殆どをコーヒーに捧げまた、品質の改良と品質をひび追求しています。

シレヘニは生産量が限定させており生産性が少なく希少性があり国内のコーヒー豆の中では、最も評価と知名度の高い銘柄です。

コーヒー豆ひと粒を取ってみても、粒ぞろいが非常に良く欠点豆はほとんど見当たりません。知られざる高品質コーヒーなのです。

海拔1600mの標高、清涼な気候、十分な降水量、豊かな土壌、「一日で一年の気候を繰り返す」と言われる気候の変化などコーヒーの生育には理想的な環境です。農園の周辺はシェイドツリーに囲まれ、原生林にも接ししぜんが多く野鳥の楽園でもあります。

シグリのおいしさはその様な気候風土に負っていることは言うまでもありません。それに加えて、完熟チェリーの手摘み、通常より1日多い4日間をかけた水洗発酵工程たっぷり10日間をかけた天日乾燥、完成豆の二度にわたる卓上手選別などによりヒスイに似た蒼色と、最高級の風味、品格が出来上がるのです。

コク、アロマ、天日乾燥特有の円やかな甘味、高級品種固有の適度な酸味が絶妙なバランスでなりたっており一口飲んでいただければ納得の美味しさです。

標高	1600m~1800m
品種	ブルボン
農園名	シレヘニ
生産量	1600袋/年
農園面積	50ha
収穫時期	6月~11月

