

南国の楽園パプアニューギニアのコーヒー

シグリア



# 品質へのこだわり

～シグリ農園～





# 農場



シグリ農園では木の周りにクローバーを植えている。これはグリーンカーペットと呼ばれ、雨による土壌の浸食や肥料の流出を防ぎ、また土壌の窒素固定にも非常に効果的な手法となっている。

ひと昔前はコーヒーの木に必要な養分が雑草に取られないよう、木の周りの雑草は取り除かれる事がスタンダードであった。

しかし近年コーヒーの木が必要とする養分と草類が必要とする養分は別物で、養分の取り合いは起きない事が科学的に判明。現在ニューギニアではグリーンカーペットを採用する農園が増えてきている。

またシグリ農園では一本一本の木が十分な養分が摂取できるよう、縦と横に1.8mの間隔を空けて植樹。収穫の効率も良くなっている。

農園一面に植えられたクローバーはグリーンカーペット、またはグリーン絨毯と呼ばれる。

# 収穫



完熟したコーヒーの実を一つずつ選んで手摘みで収穫。  
若干の未熟豆の混入はコスト削減の為、許容される。手摘みは、赤く完熟した実だけを摘むのが理想的であるが、シグリ農園は後の選別技術に特化している為、品質、コスト、収量のバランスを適当に保つ事に重点を置いている。



# 水洗工程(ウォッシュド)



標高が高く夜間の気温が下がるマウントハーゲン地区は、一晩では発酵が十分に起こらない。

その為、シグリ農園では果肉除去後、発酵槽に水を貯め**36時間**浸水発酵。

その後、ミュージレージを完全に除去する為、**2回の水洗を行う**。発酵工程に時間をかける事によりシグリ特有の深いグリーン色の豆に仕上がる。



# 乾燥



1～2週間かけ水分値11%前後になるまでアフリカンベッドで天日乾燥。  
ベッド上では30度以上にならないよう1時間に一度必ず攪拌を行う。  
豆が30度を超え、高温になると発芽しようと活性化してしまう為、豆にストレスをかけないよう、じっくり時間をかけて乾燥させるのがポイントとなる。



# レスティング



乾燥後、コンクリート製の保管庫にて3週間レスティング。ここで豆にストレスをかけないように、ゆっくり休ませ熟成させる。  
ロットは収穫日毎に分け管理。

レスティング中にはファンを使用し、サイロ下の穴より空気循環を行う。  
3週間後に、10, 5~11%の水分値になるよう管理。



# 精選工程



1、石抜き機＞



2、脱穀機



3、比重選別機



4、カラーソーター



# ハンドソーティング(手選別)



約80人の女性がハンドピックを行っており、シグリアAは2回の手選別を行っている。





# 南国の楽園パプアニューギニア のコーヒーをお届けします

