

# ケニア アフリカン・ブーケ

## AFRICAN BOUQUETS

アフリカン・ブーケとは、素晴らしい特性を持つユニークなカップ・プロフィールを作り出すために、厳選されたコーヒーのコレクションを均一にブレンドされた新たなコンセプトです。ケニアの様々な栽培ゾーンの生産者から厳選されたAAとABグレードをブレンドしたものです。これらのロットはナイロビコーヒー取引所（NCE）から調達しました。

コーヒーの栽培は、平均200本の木を所有する小規模農家によって行われており、収穫したての完熟チェリーを協同組合のウェット・ミルに出荷している。農園の規模は0.5ヘクタール以上と小さいです。現地に所在するボルカフェの姉妹会社、テイラー・ウィンチ社の品質管理チームは、オークションで最高のロットを確保するため、1日に300～500カップ（繁忙期はそれ以上）をカップに通します。そして、優秀で献身的なチームのおかげで、この特別なブレンドに使用するロットを厳選できました。

今回のロットはカップの特徴がはっきりしたAAとABグレードだけを厳選し、ブレンドすることによって、より複雑みのあるカップを作り出すことができ、ケニアらしいチョコレートのようなボディと、ベリーのような明るい酸味がマッチした一杯になります。

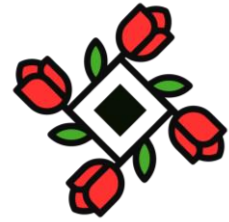
記念すべき第1弾のロットは、ケニア中央部、特にキリニャガとムランガで生産された複数のロットから構成されています：



水洗工場名	ガチャミ	キアングイ	カリアニ	ガタンジ
組合名	バラグイ	ルンゲト	ムイルア	ニュー・ガタンガ
標高	1,700-1,800m	1,600-1,800m	1,600-1,800m	1600m
地域	キリニャガ			キアンプ
土壌	火山性土			火山性ローム土壌
収穫時期	10月～12月			
品種	SL28, SL34, Ruiru 11, Batian			



# ケニア アフリカン・ブーケ



## AFRICAN BOUQUETS

精選方法：

熟度が注意管理されたチェリーが、時期が来ると早朝に手摘みされ、チェリーがウェット・ミルに運ばれる。午後に到着後、光が差し込むウェット・ミルの中庭に並べられ、未熟果や過熟果、異物が手摘みで取り除かれた後、パルピング・ステーションで果肉除去される。きれいな水でチェリーを果肉除去機に流し脱肉を行う。その後浮いた豆をすくい取り、沈んだ密度の高い豆は底の穴から発酵タンクにこぼれ落ちて一晩を過ごす。

翌日、パーチメントの粘着性のある甘い粘液が分解され、表面がざらざらしたコーティングになったことを確認する。水洗が終わると、水門が開けられ、パーチメントが洗淨水路に流出する。木製の押し棒を使ってパーチメントを繰り返して水路の上部まで押し戻しますと、密度の異なる豆を選別できる。密度の低い豆は緩やかな水流に流され下まで落ちる一方、密度の高い高品質の豆は流されずに上にとどまる。

パーチメントの天日乾燥は、アフリカンベッドの上で注意深く監視されながら行われる。雨の気配があったり、日差しがきつかったりするときは、パーチメントにカバーがかけられる。水分は定期的にチェックされ、目標値である10～12%に達すると、袋詰めされてドライミルに運ばれます。

その後、ドライ・ミルでパーチメントを脱殻し、AA、AB、PB、C、Esと、様々なアンダーグレードに格付けします。その後、コーヒーはナイロビ・コーヒー取引所に持ち込まれ、テイラー・ウィンチ社は主にこのルートで買い付けを行う。

