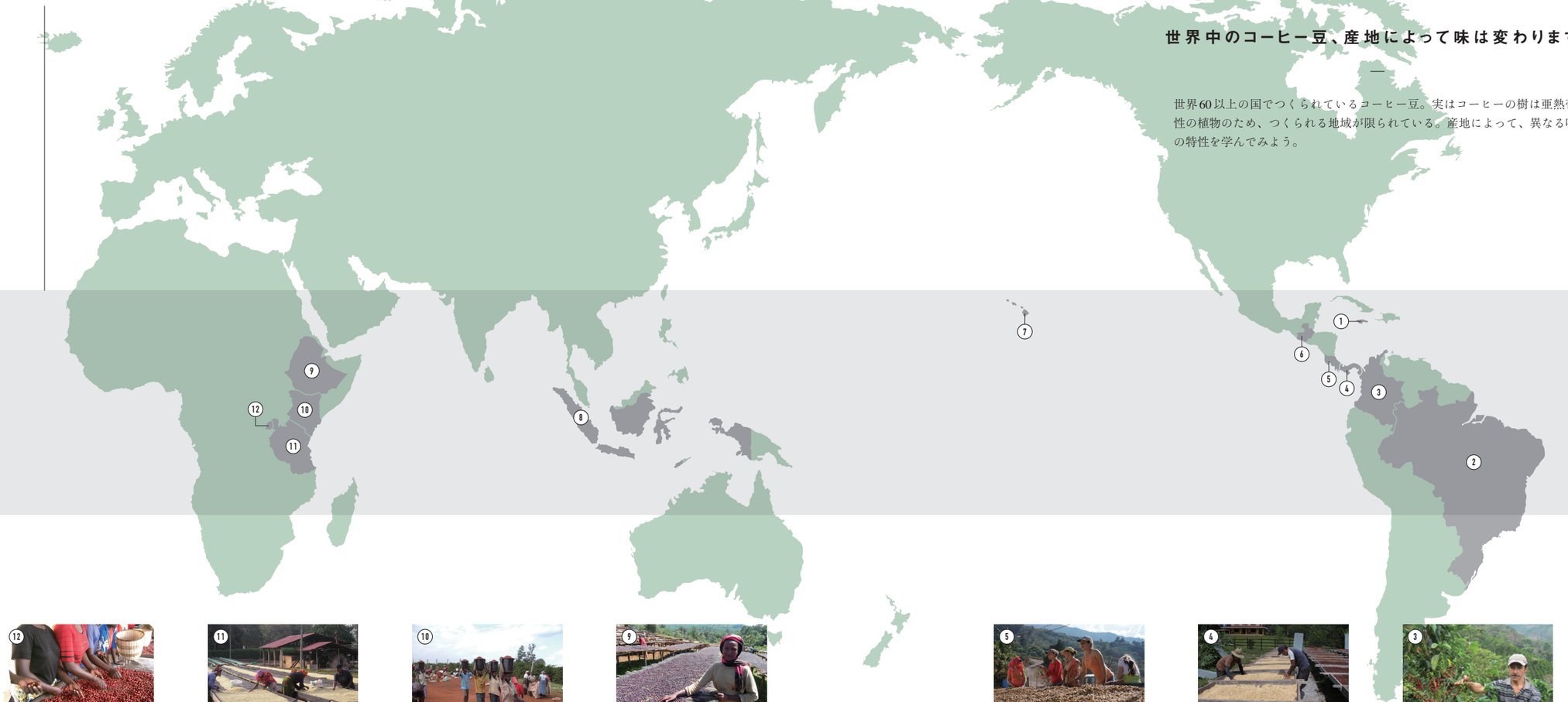
Lecture

01

LOCALITY

世界中のコーヒー豆、産地によって味は変わります!

世界60以上の国でつくられているコーヒー豆。実はコーヒーの樹は亜熱帯性の植物のため、つくられる地域が限られている。産地によって、異なる味の特性を学んでみよう。



ジャマイカ

「コーヒーの王様」といわれるブルーマウンテンが日本では有名。そのほかの豆は総じてなめらかな口当たり。水はけのよい急斜面に農園が多い

ルワンダ

なめらかな口あたりで質のよい酸味と甘みを楽しめる。香りが高く、澄んだ香りが特徴だ。ルワンダの輸出高第1位はコーヒーという“コーヒー大国”

タンザニア

すっきりとした酸味が持ち味。酸味、コク、香りともに優れており、バランスがいい。日本ではかつて「キリマンジャロ」という名で親しまれた

ケニア

キレがあり、後味はすっきり。酸味、甘み、コクはすべて強いがバランスがよい。きわめて質のよい豆が多くスペシャルティコーヒーには欠かせない産地

エチオピア

特徴的な香りをもつ。イルガチェフ地区の豆はピーチやアプリコットのようなフルーティな香りが人気。全人口の約20%がコーヒー産業に携わる

コスタリカ

上品なコクと香りが特徴。標高1200 ～ 1700mの高地で栽培されており、コーヒー豆としてのグレードは高め。中南米では最も早く栽培をはじめた国

パナマ

良質な香りをもち、味わいも上品。味のバランスがよく、ほのかに酸味がある。比較的肉が薄く火の通りがよい。高級品種である「ゲイシャ」の産地

コロンビア

甘みが強く、しっかりとしたボディ、まろやかな酸味が特徴的。生産地の土地の多様性を反映して、味わいにも幅がある。世界第3位の生産量

ブラジル

酸味が少なく、ナッツのような風味の豆が多い。バランスのよいものが多くブレンドのベースにも使われる。生産量、輸出量ともに世界一を誇る

インドネシア

重厚感あふれるどっしりとした苦みが特徴的。酸味のある豆だが、深い焙煎で酸味を苦みに変えて楽しむことが多い。穏やかな風味も味わえる

ハワイ

甘い香りと苦みが少なくマイルドな酸味の「ハワイコナ」が有名な産地。柑橘系の果実の酸味も特徴的。南西部のコナ地区でのみ栽培されている

グァテマラ

酸味が持ち味。どんな淹れ方をしてもゆらぎが少なく、安定して味のベースが崩れにくい特徴をもつ。標高の高い地域では、酸味やコクが豊かなコーヒーが収穫可能

ここがコーヒーベルトです!

赤道をはさんだ北緯23度27分から南緯23度27分の年平均気温が20℃を超える熱帯・亜熱帯地域。コーヒーの樹は、このエリアでないと健全な生育が保てないといわれる

監修：上吉原和典