

## 晩秋からのお知らせ

- ・6月25日(水)は、臨時休業とさせていただきます。
- ・国際品評会カップ・オブ・エクセレンスのボリビア品評会で7位に入賞した「ルイス・ウアジュア」好評発売中!! エルサルバドル品評会で7位に入賞した「クロアシア」、13日より発売開始!!
- ・春のブレンド「山つつじ」(中深煎り)、もうまもなく販売終了です!!
- ・シングルオリジン新豆「ブラジル・インヴェルナダ」、「ボリビア・コパカバーナ」発売開始!!
- ・6/15(日)は父の日です。日頃、お世話になっているお父さんに感謝を気持ちを込めて晩秋のコーヒーをプレゼントしてみてもいかがですか?
- ・“コーヒー豆を250g以上、お買い上げのお客様お一人様に限り、店内でコーヒーを一杯 無料サービス致します。” お気軽にお申し付け下さい。
- ・コーヒー教室、毎月第3週木曜日に行います。6月開催日は6月19日。初・中・上の全3級編のうち、中級編を行います。初級編を受けていなくてもわかるような内容です。参加ご希望の方はお気軽にお問い合わせください。  
2名様以上の参加ご希望で開催決定。参加費用は1000円。9時30分から11時30分までの2時間の内容で好きなコーヒー豆100gのお土産付きです。

お問い合わせ電話番号：048-725-0151

・インターネット・ウェブサイトによる情報発信!!

<http://www.bansyu-coffee.net>

## しとつく梅雨の季節に

梅雨の季節の到来です。雨の日が多く、晴れ間が恋しいですね。さて、今月号はコーヒートラベラーズガイド第4弾、アフリカのザンビアです。(ザンビアは、新豆入荷までもう少しお待ち下さい)

## 晩秋コーヒートラベラーズガイド 第4弾 ザンビア



新豆近日入荷予定 (深煎り)

250g パック 1000円

500g パック 1600円

風味特性：杉の木を連想させるエキゾチックな風味。チョコレートフレーバー。

ザンビアはアフリカ大陸中央のやや南、キリマンジャロで有名なタンザニアのほぼ南西に位置する国です。コーヒー生産国どころか、名前からして日本ではあまり知られていない国ですが、意外な接点のある国です。私たちが日常的に使っている10円玉硬貨は、ザンビアで採れた銅を使って作られています。

広大な大地と自然に恵まれたザンビアでは銅やコバルトがよく採れる一方、世界の三大瀑布のひとつである「ビクトリアの滝」や、数多くの国立公園が存在し、そこでは様々な野生動物が豊かな生態

系を織り成しています。

ザンビアはコーヒー生産国としては、歴史が比較的新しく、本格的な生産は 1978 年からスタートしました。当時の年間生産量は 330 トン程度でしたが、2000 年 5700 トン、2005 年 6500 トンと、年々増加を続けており、いまやコーヒーはこの国の主要輸出商品のひとつになりつつあります。

そんなザンビアがスペシャルティコーヒーの開発、生産に着手しはじめたのは 2000 年頃からです。

コーヒーの風味と生育環境は深い関わりがあります。標高の高いところで生産されたコーヒーは低いところで生産されたものより風味が豊かであることが往々にして多く、高地産コーヒーは消費国に高い人気のもと買い付けられます。

ザンビアのコーヒー生産地域はそれほど標高の高い地域ではありません。中南米の高地産コーヒーが 1600 m から 2000 m の間で生産されるのに対し、ザンビアでは 1200 m から 1500 m といったブラジルとさほど変わらない低地でコーヒーが生産されています。

しかし・・・インド洋からモンスーンが吹き込むアフリカ内陸部という特異な環境が、低地でありながら中南米の高地に似通った生育環境をコーヒーに与え、ザンビアコーヒーはユニークな風味をもったものが数多く生産されています。

そんな特徴的な風味をもったコーヒーも焙煎の度合いによって、出方が変わります。

例えば、ドミニカやジャマイカなどのカリブの島々で生産されたものは風味が柔らかいため、浅煎りから中煎りにしたほうが良さを活かしやすいです。味に力強さがないため、深煎りには向きません。

高地産のコーヒーの場合は、これとは逆で身が締まって、豆も固いものが多く、焙煎が浅いと酸が強だけのコーヒーになりがちです。焙煎を中深煎り以上にしたほうが、その風味を活かせる場合が多いです。ザンビアはまさしく後者のタイプで、深煎りにした時にその本領を発揮します。

スパイス感のあるエキゾチックなフレーバー、チョコレートを思わせる風味もあり、甘味も豊か。ザンビアを使った深煎りのブレンドでアイスコーヒーを作ると、風味豊かでキレのあるおいしいアイスコーヒーを作ることができます。

晩秋では深煎りの曙ブレンドを作る際、ザンビアは欠かすことができない銘柄となっています。

ザンビアコーヒーは、ザンビアコーヒー生産者協会（ZCGA）が中心となって、品質管理やマーケティングを実施しています。晩秋も参加しているコーヒーの共同購入会は、ZCGA のゼネラル・マネージャーであるジョセフ・タグマさんに毎年サンプルを送ってもらってカップング（コーヒーの味をとること）をしたうえで、ザンビアのスペシャルティコーヒーを買い付けています。



この 2 年間で、ザンビアはスペシャルティコーヒー市場において、ようやく頭角をあらわしてきました。近年は欧米のスペシャルティコーヒーロースターも積極的に買い付けに参加してきています。

そんな買い付け競争のなかで良いものを買っていただくために、共同購入会のメンバーとしてザンビアの生産者と密接な信頼関係を築くべく、晩秋も活動を続けていきたいと思っています。（当面は、売り上げの一部の寄付や、コーヒーの展示会での試飲のお手伝いをやっています）ザンビアのことをもっと詳しく知りたい方にはパンフレットを差し上げています。無料配布ですのでお気軽にお申し付けください。