



# Visit to Coffee Farm in Honduras

Magnolia Coffee Roasters

---

Photo by T.Tomioka

---

## Visit to Coffee Farm in Honduras 2014

by Magnolia Coffee Roasters





ホンジュラス サンペデロスーラのIHCAFE（ホンジュラス国立コーヒー協会）ラボ。

©Photo by T.Tomioka



Visión  
mejora continua y ser líderes a nivel nacional, en la prestación de servicios de  
calidad y satisfacción de los clientes de la Cafetera Especialidad del Café.

|                                       | < 90 | 180 - 84 | 85 - 89 | ≥ 90 | Sabores:                     |
|---------------------------------------|------|----------|---------|------|------------------------------|
| 11 TEOPRO AMAYA. STG. Pungla.         | 10   | 3        |         |      | chica <u>Citric Note</u> .   |
| 2 JAVIER SANTOS. 10 EL AGUACATE.      | 3    |          |         |      | JUICY CHOCOLATE              |
| 13 OTILIO HERNANDEZ. 4 BARRILETOS.    | 9    |          |         |      | PEACHY APPICCT.              |
| 14 MARIA GRIET GALO 8 LA SABAYA.      | 5    |          |         |      | FLORAL. BLACKBERRY           |
| 15 TEOPRO AMAYA. 9 LOS MANBAUDS.      |      |          |         |      | MANGO. ROUND                 |
| 16 OTILIO HERNANDEZ. 8 RAUTICA.       | 2    |          |         |      | CINAMON. Apple.              |
| 17 SERANDI GALO. (CHICHICAYAL)        |      |          |         |      | Smooth.                      |
| 18 " " (7.5)                          |      |          |         |      | Fenol. Phenol ORANGE         |
| 19 HERMAN GOMER. 6 EL PINO            |      |          |         |      | CARAMEL.                     |
| 20 JORGE A. LARZA 2 LA HOERIA CATANI. |      |          |         |      | ASTRIGENT.                   |
|                                       |      |          |         |      | HERBY. FRESH                 |
|                                       |      |          |         |      | JOHNNY BLOSSOM JASMIN        |
|                                       |      |          |         |      | TRANSPARENT. CREAMY. LACTIC. |
|                                       |      |          |         |      | ROUND Mouthfeel.             |
|                                       |      |          |         |      | Sweet                        |
|                                       |      |          |         |      | Raisin. Lemon. Floral.       |
|                                       |      |          |         |      | W. More GT. Lychee, Mango.   |
|                                       |      |          |         |      | Bergamot. Grape. Plum. Mar.  |
|                                       |      |          |         |      | Ginger. Raisin               |



IHCAGE (ホンジュラス 国立コーヒー協会)でのカップング。この評価結果により、上位のスペシャルティコーヒーを  
買い付けました。 ©Photo by T.Tomioka



農園の家族

コーヒーをふるまっていただきました。右は私たちからもらったお菓子のお土産にご機嫌の子供。

© T.Tomioka



ホンジュラス サンタバルバラの農園の人々

©Photo by T.Tomioka



標高1600mくらいの農園です。若き農園主と農園の様子。左は通常の赤く熟するコーヒーフルーツ。右は黄色く熟するタイプです。

©Photo by T.Tomioka



ホンジュラス サンタバルバラの農園風景

©Photo by T.Tomioka



昼の農園訪問を終え、19時くらいからサンタバルバラにあるIHCAFEラボでのカップング。ここでも素晴らしいロットがありまして、買い付けを行いました。



農園訪問の後は調達のためのカップング。IHCAFEスタッフのサポートにより行います。

©Photo by T.Tomioka

| Muestra | Aroma |   |   | Cuerpo |   |   | Acidez |   |   | Sabor |   |   | Dulzura |   |   | < | 75 | 80 | 83 | 85 | 87 | 9 |
|---------|-------|---|---|--------|---|---|--------|---|---|-------|---|---|---------|---|---|---|----|----|----|----|----|---|
|         | 6     | 7 | 8 | 6      | 7 | 8 | 6      | 7 | 8 | 6     | 7 | 8 | 6       | 7 | 8 |   |    |    |    |    |    |   |
| 1.      |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
|         |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| 2.      |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
|         |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| 3.      |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
|         |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| 4.      |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
|         |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| 5.      |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
|         |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| 6.      |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
|         |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| 7.      |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
|         |       |   |   |        |   |   |        |   |   |       |   |   |         |   |   |   |    |    |    |    |    |   |



カップリングの結果と終わった後のディナーパーティー。左はカップリングの結果、評価ボード。

©Photo by T.Tomioka



ホンジュラス サンタバルバラのホテル。熱帯の植物が豊富にみられます。

©Photo by T.Tomioka



手にのっているのはパルプドナチュラル生産処理のパーチメント。乾燥はアフリカン  
ベッド（地面から離れたところにネットを張る。）（写真：左下）

© T.Tomioka



重要な乾燥工程。通風の優れたアフリカンベッド方式です。

©Photo by T.Tomioka



急傾斜地に繁るコーヒーノキ 画像下は黄色く熟する品種。イエローカトウアイ。

©Photo by T.Tomioka





コーヒーフルーツ 食べてみるとかなり甘いです。白くみえているのがパーチメントで、乾燥後にこの皮を剥くとコーヒーの生豆が現れます。

©Photo by T.Tomioka





どちらの農園でも、家族全員で出迎えて歓迎してくれます。

©Photo by T.Tomioka



熟度が揃っていると後工程が楽になりますが、多くの場合そうはいきません。目視によるハンドピッキング（手摘み）が必須です。コーヒーは豆類ではなく、フルーツ（果実）ですので果肉の熟度が味に大きな影響を与えます。





日本人が買い付けに来ているとの話を聞きつけて、ホンジュラスのテレビ局の取材も受けました。



農園でのディナーに招かれました。大変歯ごたえのあります牛肉です。

©Photo by T.Tomioka



マルカラのホテル、食事など。農園に行く途中にすれ違った小さい子供。



マルカラの農園主の皆さんが集まり、ご挨拶いただきました。左の写真は、コーヒーチェリーを手積みしているところです。

コーヒー豆の国際審査会、カップ・オブ・エクセレンスに入賞経験のある農園の方も複数いらっしゃいます。

©Photo by T.Tomioka



道なき道を上って農園へ。この先に農園があります。



熟度の揃った素晴らしいコーヒーチェリー（フルーツ）

©Photo by T.Tomioka



農園の跡継ぎ？お土産のお菓子をもらったせいか、いい顔してます。



手摘みした上の写真のコーヒーチェリーをさらにソーティング（選別）します。選別後にはじかれたチェリー（写真左下）。写真 右下の機械は果肉除去をするものです。



熱心に農園の説明をしてくれる農園主。こちらの農園までの険しい道。車は無理です。  
©Photo by T.Tomioka



マルカラの農園での生産処理。果肉除去機の動力はスバル ロビンエンジン（汎用）を使用。遠く中米ホンジュラスでも、スバルが活躍しております。 ©T.Tomioka



チチカスताल農園入り口にて。スタックした訳ではありません。普通に駐車しているだけです。

©Photo by T.Tomioka



買い付けましたチチカスタール農園。こちらの農園も過酷な環境にありました。

©T.Tomioka



次世代農園主はハンモックでお休み中

©Photo by T.Tomioka



農園の子供たちはみんな率先して仕事を手伝います。役割がきちんと与えられている  
感じで大人からの指示は一切ありませんでした。 ©Photo by T.Tomioka



ホンジュラス最後の夜はダンスパーティー。皆さんダンス上手です。

©Photo by T.Tomioka



右はたまたまマルカラのホテルで遭遇したバリスタチャンピオンシップの元世界チャンピオン。ヨーロッパから同じ地域のコーヒーを買い付けにきておりました。高品質コーヒーはすでに国際競争にさらされています。

©Photo by T.Tomioka



中米においても多くなってきた乾燥工程のナチュラルコーヒー（果皮と果肉をつけたまま乾燥させる生産処理方法）

# コーヒー豆のすべてのプロセスの ゴールであるお客様へ

---

コーヒー生産国、生産現場の様子を多少でもお伝えできましたでしょうか。

コーヒー豆の生産現場は、私たち日本人が一般に想像しているよりも、  
遥かに過酷な労働環境でありました。

そして、スペシャルティコーヒーと呼ばれる高品質コーヒーは  
偶然や「たまたま」で生まれることは決してありません。

遥か遠く生産国での一粒、一粒のコーヒーフルーツにかける  
作り手の手間と情熱に思いを馳せながら、  
一杯のコーヒーをお飲みいただけたらとても幸せです。

そして、多くのバトンを繋いだコーヒーの最終ランナーであります  
日本の皆様の心の豊かさにつながりますようお願いしております。

マグノリア コーヒーロースターズ

---

写真・編集

マグノリア コーヒーロースターズ

〒373-0803

群馬県太田市矢場町2967-2

0276-60-5426

Mail: [info@magnolia-coffee.com](mailto:info@magnolia-coffee.com)

[www.magnolia-coffee.com](http://www.magnolia-coffee.com)

＊本フォトブックの画像に関する著作権は、マグノリア  
コーヒーロースターズに帰属します。





## Magnolia Coffee Roasters

---

[www.magnolia-coffee.com](http://www.magnolia-coffee.com)

Photo by ©T.Tomioka