

## ブラジル ブルボンアマレロ パルプドナチュラル ボンジャルディン農園

### 基本情報

農園名 : ボンジャルディン農園  
農園主 : Josue Pereira de Figueiredo  
生産地域 : ミナスジェライス州ボンスセツ  
標高 : 1,000~1,100m  
栽培品種 : ブルボンアマレロ  
商品規格 : NO2、S15  
精選方法 : PULPED NATURAL



### ボンジャルディン農園はどんなことをしているの??

ブラジルの主要コーヒー研究機関、例えばカンピーナス農事研究所 (IAC) などからの良質アラビカ種から引き継いだ優秀な遺伝子を大切に育てています。農園では、ブルボン (アマレロ)、ムンドノーボ、カトゥカイ、カトゥアイ、オバタン、トパジオ、カティグアなどを育てています。

### 農園主の Josue 氏はどんな方??

重厚で落ち着いた立ち振る舞いと気さくな笑顔を持ち合わせる Josue 氏。

コーヒー農園で生まれ育った彼は 25 歳で農学士となり、1972 年 26 歳の時にボンジャルディン農園でコーヒー栽培をスタートさせます。同時期にはブラジルの有名なコーヒー研究所であるカンピーナス農業試験場で働き、栽培品種のプロとなります。生産者組合加盟農園に留まらず、バイアやエスピリットサント、パラナと言った遠方の農園も含んで、様々な品種を約 30 トン/年販売しています。

生産者組合メンバーからは「Doctor=ドクター=先生」と呼ばれリスペクトされている存在です。

また彼は 2000 年サンコーヒー生産者組合設立時の立ち上げの一人であり、より良い労働環境およびコーヒー品質の向上にも力を注いでいます。

現在も Josue 氏 (1945 年生まれ) が農園を経営していますが、息子である Lucas 氏 (1980 年生まれ) にも徐々に引き継がれていっております。Lucas 氏も朴訥としながらも、父親の背中を見ながら、農学士として謙虚に農園と向き合っています。農園で働く約 30 人の従業員のケア、環境保護にも注力しながら、品質の良いコーヒーを作ってくれています。

### サンコーヒー生産者組合 (SANCOFFEE)

サントアントニオドアンパロを中心に周辺のオリベイロ、カルモデマタそしてボンスセツ、サンフランシスコデパウラに及ぶ約 20 農園からなる生産者共同体です。長期的な信頼関係に基づくパートナーシップを大切にしながら、集合体として“皆”で日々成長しながら地域社会にポジティブなインパクトもたらしめべく様々な取り組みを行っています。

<サンコーヒー生産者組合 (SANCOFFEE) >

Mission : We cultivate relationships, We harvest trust and We deliver prosperity.

Vision : To be a platform for continuous transformation in the specialty coffee chain

We are in the people business, coffee is just the best excuse to bring us together. Thus, we are committed to promote positive impacts in the world and life-changing opportunities for everyone engaged in our community.

組合全体での成長、品質向上、ブランド構築を目指し、精力的な取り組みを行っており、下記の共同体としてのメリットも活かして活動をしています。

- ・栽培技術などの情報の共有化
- ・モチベーション向上
- ・量の確保、高品質の商品化におけるスケールメリット など。

その他に、

- ・農園が所有する設備にて脱殻後のピッカ（選別前の原料）を、最終輸出生豆に仕上げる選別工場、及び品質管理機能、そしてシッパー（輸出）機能がある。
- ・農園および関係労働者の長い伝統による信頼関係が構築されている。
- ・BSCA、SCAA などへ積極的に参画している。
- ・古くからの栽培品種栽培に注力している。
- ・コーヒーの科学的研究の第一人者であるラブラス大学のボレン博士と乾燥のノウハウについてやり取りをしている。
- ・乾燥方法やパルピング後のミュージレージ扱いなどの指示が徹底されている。

#### 乾燥方法：lado a lado process

ラド・ラド プロセス。side by side。乾燥中、果実と果実が上下に重ならないように果実を広げます。大切な「甘味」を作るための乾燥方法で、ドライ進行度が安定し商品を作る最適な原料となります。重ならないように果実を広げることで、不必要な発酵も防ぎます。7日間ほどで天日乾燥を終え、その後機械乾燥を行っています。

#### PULPED NATURAL とは

ブラジルではコーヒーチェリーの果肉をとらずに乾燥させる方法が一般的なのですが、PULPED NATURAL はコーヒーチェリーの果肉をとった後、ぬめり(ミュージレージ)がついている状態で乾燥をさせる特別な方法です。乾燥時にムラにならないよう、他の方法より一層気を使って作られています。