

HONDURAS SHG Buenos Aires Project ZERO

品名：ホンジュラス SHG ブエノスアイレス プロジェクト・ゼロ
生産地：ホンジュラス中西部 コマヤグア県 ブエノスアイレス村
生産者：ブエノスアイレス村の小規模農家
品種：カチモール, lhcafe 90, レンビラ
精製：ウォッシュド 伝統的水洗行程
乾燥：100%天日乾燥
規格：SHG ファンシークラス
収穫：12月から3月 / 船積み2月以降
標高：1,400-1,700メートル
気温：年間平均18度
年間降水量：1,800mm



ホンジュラス中西部に位置するコマヤグア県は、同国で最初にコーヒー栽培が始められた場所と言われています。県土の平均標高は約1200メートルで、肥沃な土地と高山気候は、コーヒー生産に最も適したものです。このコマヤグア県のブエノスアイレス村は、野菜生産を主に行っている小さい村でしたが、近年農家の生活向上を目指して、コーヒー生産に力を入れるようになりました。現在は50軒程度の小規模農家が、ボルカフェ・グループのコーヒー生産支援の取り組みであるボルカフェ・ウェイのスタッフと世界的な農家支援組織であるテクノサーブの協力を得て、生産性、品質向上、生産資源の有効活用の三本の柱の改善を目標に、日々生産技術の研鑽を重ねています。また、従来ホンジュラスコーヒーの取り扱いの際に頭痛の種となっていた欠点豆や夾雑物の多さ、不安定な水分値による品質の劣化などを防ぐため、プロジェクト・ゼロというスローガンで、収穫から輸出精製に至るすべてのプロセスにおいて欠点の発生を防ぐ仕組みを作り、ホンジュラス・コーヒーの本来の持ち味を損ねないようにお届けすることに成功しました。

-ゼロにかける祈り-「プロジェクトゼロ」とは。

ホンジュラスは殺人率が世界で断トツ1位と聞いたことがある。2013年の統計では、世界平均では10万人あたり6人が、ホンジュラスでは90人。圧倒的なその差。まるでリアル北斗の拳、ギャングがはびこる国の唯一の希望は、実はスペシャルティコーヒーとも聞く。都会でギャングとして生きる誘惑を断ち、悪事に身を染めることを良しとせず、農村で真面目に良いコーヒーを作って、良い暮らしをしたい。スペシャルティコーヒーの生産に従事する人たちはまさに命と尊厳をかけて、毎年美味しいコーヒー作りをされている。縁があって来日された、そんな農園の方が、京都のとあるお店に売り場に並ぶ自ら育てたホンジュラスの豆を見て、こんなに嬉しいことはない目に涙を浮かべられこともある。そんな情熱に少しでも報いたい、そんな気持ちで始められたのが、ホンジュラスのスペシャルティコーヒーをよりクオリティを高め、その分をより高く購入させていただくサステナブルな仕組み、名前は「プロジェクトゼロ」。スペシャルティコーヒーといえど少しは欠点豆は混入しているもの、この欠点豆を除く為のハンドピッキングの作業を、様々なプロセスで他の産地のスペシャルティクラスの農園よりも頑張ってもらうことで、日本でかかるはずのハンドピックの時間と日本人の人件費分を乗せて、産地に還元することにしたプロジェクト。欠点豆の混入率ゼロを目指し、誇るべき仕事があればギャングになることもないと、いつか殺人率もゼロになって欲しい、そんな「プロジェクトゼロ」。もちろん全くゼロにするのはどちらも難しい。しかし限りなくゼロに近づこうとする祈り、ホンジュラスの村のみんなのスペシャルティコーヒーにかける想いを是非、この飛び切りクリーンなカップから感じとっていただきたい。