

INDONESIA, Genuine Lintong, True Blue, Onan Ganjang

True Blue



マンデリンのトップスペシャルティ

インドネシア、スマトラ島北部のトバ湖南部リントン地区。高品質なスマトラ・マンデリンを生産する地域として有名なリントン地区の中でも特にオナングアンジャン、リントン・ニフタ、ドロク・サングルの3地域は非常に品質が高い反面、この地域独特の特殊な地場市場の関係から、入手が困難な地域でもあります。インドネシアでは、スマトラ式（Gilling Basah）特殊精製を行うことで、独特な外観とカップ品質が有名ですが、特にリントン地区では組合が少なく流通市場が複雑です。順を追って説明しますと、零細農家の手によって収穫された完熟豆は各農家にてドライ・ファーマンテーション（乾燥発酵）が行われ、ミューシレージが除去されたパーチメントを一次乾燥します。この状態のパーチメントを GABAH（水分値約30-40%）と呼びます。農家はこのGABAHを各地域で週に一度開かれる市場に持ち込み、コレクターと呼ばれる集買業者が買い取ります。この際、水分値の非常に高いパーチメントの状態取引されるため、品質の優劣を外観から判断するのが難しく、長年の各農家それぞれの品質の認識、信用度、関係性が非常に重要となります。（これが外部からの買付けが困難な最大要因です）また、商社が買付けている集買業者は自ら脱穀、2次乾燥し（この状態をLABUと呼びます）、ASALANと呼ばれる生豆（水分値13-15%）を比重、スクリーン、ハンドソートなどの選別まで行います。また、各ロット毎に分けて作業を行い、ASALANの状態を自ら確認できるため、各農家の品質を理解でき、今後のGABAHの買付け時に非常に有利で納得できる裏づけとなります。単に集買業者というよりは精製業者の役割も兼ねています。今回ご提案するジェヌイン・リントン“True Blue”は、これら選りすぐりの集買業者達から提供するハーブ感溢れる酸味とマイルドなボディ、クリーンな後味が特徴の希少なスペシャルティコーヒーです。



[商品名]インドネシア スマトラ島 マンデリン リントン トゥールーブルー
[生産地]スマトラ島 北部 トバ湖 南岸ドロクサングル市、リントンニフタ区
[標高]1,200-1,450m [精製]スマトラ式（ウェットハル、天日乾燥）
[品種]シガララン、ジャンパー、オナングアンジャン 他
[収穫]10月から12月、3月から4月 [CUP]グレープフルーツ、ハーブ、薬