

THAILAND Chiang-Rai Doipangkhn Natural microlot

多様性が咲く黄金郷

THAILAND

Chiang-Rai Doipangkhn

東南アジアで最もスペシャルティコーヒーの進んでいる国のひとつ。国際都市であるバンコクはもちろん、チェンマイなど地方都市にもオシャレなカフェが立ち並び、ラテアートの世界チャンピオンも輩出し、最先端のエスプレッソマシンもずらり。そんなオーナーさんたちはまだ若く、バリスタ、そして珈琲好きな仲間が集う。そして国際的にはさほど有名ではないが、珈琲の産地でもある。北部のチェンマイやチェンライにはアラビカ種の栽培に適した標高の高い山、そこには様々な少数民族が住み、珈琲で生計を立てる。

10年前、そんな少数民族の暮らしを救おうと、タイから来た熱い若者が弊社を訪れた。買って欲しいという生豆は焙煎すると、まるで泥の様な味が、今はどうだろう。浅煎りで焙煎すると、それはスペシャルティコーヒーそのもの。経済の発展とともにカフェや専門店の求める味のクオリティが上がり、今やコーヒーの市場だけでなく、産地としても成長著しい国に。そもそもはメコン川流域で3つの国が隣りあう、ミャンマー・ラオス・タイの「黄金の三角地帯」として悪名を馳せた。芥子の花が咲く、世界最大の麻薬の名産地。

そこが1990年代に始まったタイ王室の麻薬撲滅&少数民族救済キャンペーンを機に、アラビカの珈琲の花咲く土地に変化した。今では「黄金の三日月地帯」(イラン・アフガン・パキスタン)に世界最大の座を渡している。そして、そんなアラビカ珈琲のクオリティがあがるにつれ、タイのコーヒー文化も少しずつ変化が訪れた。南部で生産されるロブスタ中心だったタイのコーヒーは今もミルク入りが多いが、アラビカ種の良いコーヒーの出現で、ブラックで飲む習慣も始まった。

良い循環が、多様性を産み、多くの民族が共存共栄できる、王室が始めた、そんなコーヒーマジックが、タイの人々の日常にも、息づきだしたようだ。

生産地：タイ チェンライ ドイパンコン | 精製：ナチュラル 標高：1,250~1,500m

品種：Catuai, Typica, Chiang Mai | 乾燥：天日乾燥、アフリカンベッド | 栽培：シェードグロウン

梱包：グレインプロ+ポリエチレン+綿袋 | カップ評価：winy, syrupy, wiskey

ドイパンコンはチェンライにある、コミュニティの名前です。標高は1,250-1,500m。ここにはアカ族の人たちが暮らし、約300世帯のコーヒー農家があります。品種であるChiang Maiは、SL28・カトゥーラ・カティモールを交配してできたタイのローカル品種です。カティモールの耐病性と、SL28の香味をあわせ持っています。先代のタイ国王が主導していたロイヤルプロジェクトの一環として、チェンマイでも植えられました。山の中に精製所がある為、霧が発生し、湿度も高いため、ナチュラル精製には管理が難しい地域ではありますが、頻繁に攪拌、定期的に結露を防ぐためにカバーし徹底した管理を行っています。

NOVO