

VIETNAM ROBUSTA G1

ROBUSTA

G 1

「ベトナム ロブスタ G1 ポリッシュド」は、ベトナム産のロブスタ種（カネフォラ種）のコーヒー豆で、「G1」は最高等級、「ポリッシュド（Polished）」は特殊な精製プロセスを意味します。ベトナムは世界第2位のコーヒー生産国であり、特にロブスタ種の生産では世界1位を誇ります。全体の生産量の約95%がロブスタ種で、アラビカ種はわずか5%程度です。この豆は、ベトナムコーヒーの特徴である力強い味わいと、ポリッシュド処理によるクリーンな仕上がりを兼ね備えています。

等級について

ベトナムでは、ロブスタ種の品質をスクリーンサイズ（豆の大きさ）と欠点豆の数でグレード分けします。「G1」は、ロブスタ種の中でも均一性が高く、見た目も美しく、風味の安定性が優れていることを示します。

G1 (Grade 1) : スクリーンサイズ16以上（直径16/64インチ以上）の大粒の豆で、欠点豆が最も少ない最高品質。具体的には、350gのサンプルで欠点豆の数が5%未満（約17g以下）と厳格に管理されています。

G2: 次級で、やや欠点豆が多い。

G3以下: さらに品質が下がり、商業用途で広く使われます。

特徴

産地は主にベトナム中南部の高原地帯（ダクラク省、ラムドン省、ザライ省など）で栽培。標高500～1,000mの低～中高度で育ちます。精選方法の多くはナチュラル（非水洗式）が主流ですが、ポリッシュド処理が加わることで品質が向上します。「ポリッシュド」は、ウェットポリッシング（Wet Polishing）と呼ばれる精製工程を指し、このプロセスでは、豆を水中で高圧噴霧しながら擦り合わせ、表面のシルバースキン（銀皮）や不純物を徹底的に取り除きます。その結果、豆の外観が滑らかで光沢があり、見た目が美しくなり、雑味や渋みが減り、ロブスタ特有の粗さが軽減され、クリーンで洗練された味わいが得られる為、通常のロブスタ豆に比べ、ポリッシュド処理されたものは高品質とされます。