

HONDURAS HG

HG

High Grown

「ホンジュラス HG」は、中米に位置するホンジュラス共和国で生産されるアラビカ種のコーヒー豆で「HG」は「High Grown（ハイ・グロウン）」の略です。ホンジュラスは近年、コーヒー生産量で中米最大の国となり、世界でもトップクラスの生産国（2020年代時点で5位前後）として注目されています。HGは、標高に基づく等級の一つで、高品質な豆であることを示します。

等級について

ホンジュラスでは、コーヒー豆の品質を栽培地の標高で分類します。標高が高いほど昼夜の寒暖差が大きく、コーヒーチェリーがゆっくり成熟するため、豆に密度と複雑な風味が生まれます。「ホンジュラス HG」は標高900～1,200mで栽培された豆で、SHGに次ぐグレードとして位置付けられ、品質と価格のバランスが良いとされています。

SHG（Strictly High Grown）：標高1,200m以上。最高品質。

HG（High Grown）：標高900～1,200m。高品質でバランスが良い。

CS（Central Standard）：標高600～900m。標準的な品質。

特徴

産地は主に西部（コパン、サンタバルバラ、レンピーラ）や中央部（コマヤグア）の山岳地帯で栽培されます。火山性土壌と豊富な降雨がコーヒーに深みを加えます。精選方法：ほとんどがウォッシュド（水洗式）で処理され、クリーンで透明感のある味わいを作り出します。シングルオリジンで楽しむほか、ブレンドのベースとしても重宝されます。特に「アメリカンタイプ」と呼ばれる軽やかで飲みやすいコーヒーに適しています。ホンジュラスでのコーヒー栽培の歴史は明確ではありませんが、19世紀に始まり、20世紀に入って本格化したとされます。1970年にホンジュラス・コーヒー協会（IHCAFE）が設立され、品質向上と生産管理が強化されました。2010年代には「カップ・オブ・エクセレンス（COE）」で高評価を受ける農園が増え、スペシャルティコーヒーの産地としても地位を確立しています。特にコパン地区やマルカラ地区の豆が注目されますが、HGグレードはより手頃で安定した品質を提供します。