

India Seven Yele Chikkamagaluru Sangameshwar Estate

Seven Yele Sangameshwar Estate

商品名 : インド SEVEN イェレ チックマンガルール サンガメシュワール農園
生産国 : インド
生産地 : カルナータカ州 チックマンガルール
生産者 : サンガメシュワールコーヒーエステート
標高 : 1,200~1,400m
品種 : Sln9、Sln795、カトゥアイ、チャンドラギリ、カティモール
精製方法 : ナチュラル
イェレ (バナナの葉を使用したカルチャリング)
乾燥 : 天日乾燥
規格 : A
栽培 : 栽培期間中、農薬化学肥料不使用
梱包 : 30kg麻袋+グレインプロ

●インドコーヒー発祥の地として知られるチックマンガルール

17世紀、イスラム教聖者ババ・ブーダンがイエメンから持ち帰った7粒のコーヒーの種を、この地の山々に植えたことが始まりとされています。その後、豊かな森林と高い標高を活かしたコーヒー栽培が広がり、現在ではインドを代表するコーヒー産地のひとつです。

●サンガメシュワールコーヒーエステート (Sangameshwar Coffee Estates)

インド南部カルナータカ州チックマンガルールを拠点とするコーヒー生産者です。その歴史は1957年、当時証券仲買人をしていたヴァイディヤナタン (K.S. Vaidyanathan) さんによる会社設立に始まります。現在は3代目となるアパドゥライ (S. Appadurai) さんと、奥さんのハムスニ (Hamsini) さんご夫婦が事業を引き継ぎ、インドスペシャルティコーヒー業界を代表する生産者企業の一つとして知られています。

標高950~1,650mの多様な環境でアラビカとロブスタを栽培し、生物多様性に富む森林環境を活かしたシェードグロウンコーヒーの生産に取り組んでいます。また、環境保全や地域雇用、持続可能な農業を重視しながら、高品質なスペシャルティコーヒーの生産を続けています。

「農園」とひとことで言っても、その広さはひとつの山ほど。園内を歩くと、クジャクやシカなどの野生動物の姿を目にすることがあります。こうした豊かな生態系は、この土地ならではの環境の豊かさを物語っています。また、園内の丘のひとつには古くから地域の人々に親しまれてきたシヴァ神殿があり、人々の暮らしと自然が長い年月をかけて共存してきたことを感じさせてくれます。

●カルチャリングプロセス

「Yele (イェレ)」という聞き慣れないプロセス名は、「葉っぱ」という意味。このプロセスでは、収穫したコーヒーチェリーとバナナの葉を何層にも重ねて発酵させます。葉に付着する微生物の働きを活性化させることで、コーヒーが本来持つ風味をより豊かに引き出そうという試みで、「カルチャリング」とも呼ばれます。

また、こうした挑戦は精製方法だけにとどまりません。毎年土壌分析を行い、土の状態を細かく確認しているそう。窒素やカリウムといった主要な栄養素だけでなく、微量元素のバランスまで把握しながら、その土地に合った土づくりから行っています。サンガメシュワールのコーヒーづくりは、目に見えない微生物や土壌の働きにも目を向けながら、一杯のコーヒーの味わいを追求しているのです。