

02

GAYO HONEY SA117

ガヨ ハニー SA117



スマトラ島のガヨ産コーヒーは、酸味が少なく、香りが強く、ほんのりスパイスの味がするのが特徴です。苦味はひかえめで甘みがあり、しっかりとした味わいの世界中で人気のコーヒーです。生産者のAulia氏は石屋を辞めてコーヒー業界に飛び込んだ新進気鋭の若手生産者です。年々生産量を拡大しつつ高い品質を維持する努力家でもあります。

精製法 /

ハニープロセス

カッピングノート /

ストロベリー、パイナップル

特徴 /

酸味 ★★★★★☆

甘さ ★★★★★☆

コク ★★★★★☆

生産者 /

Aulia Kahfi氏

産地 /

スマトラ島アチェ州

標高 /

1400-1600m

品種 /

TimTim, Ateng Super

生産者アウリアさんの紹介：

生産者のアウリアさんは、コーヒーが人々の主要な生活の支えであるスマトラ島ガヨ地域で生まれ育ちました。幼いころから家の手伝いでコーヒーに携わることも多かった彼は、外国でスペシャルティコーヒーが注目されていることを聞き強く惹かれました。しかし、その頃は周りに誰も取り組んでいる農家がおらず、スマトラ式のマンデリンコーヒー以外の選択肢はありませんでした。

一旦コーヒー業界を離れて天然石を売る仕事に就き、数年を過ごしたアウリアさんでしたが、スペシャルティコーヒー生産への思いは大きくなるばかりで、とうとう2010年に仲間たちとあり合わせの設備と道具でスペシャルティコーヒーの生産に着手しました。先生がいない中での取り組みは試行錯誤の連続でしたが、品質は少しずつ向上し数年で賞を受賞するまでになりました。その後は積極的に周辺農家を巻き込みチェリーを買い付けて生産量を増やし、新たな精製方法に次々と取り組み、魅力的なコーヒーを生み出し続けています。

ガヨ地区の紹介：

アウリアさんの農場は、インドネシアスマトラ島の北部、シャリア法という非常に厳格なイスラム法が施行されているアチェ州ガヨ地区にあります。標高1400-1500mの高原で昼夜の寒暖差が大きく、コーヒー栽培に適したガヨでは古くからコーヒー栽培がおこなわれており、今でもスマトラ式のマンデリンが生産量の多くを占めています。

ガヨコーヒーの特徴：

酸味が少なく、香りが強く、ほんのりスパイスの味がするのが特徴です。

苦味はひかえめで甘みがあり、しっかりとした味わいで存在感があるコーヒーです。

近頃では様々な精製のスペシャルティコーヒー生産に取り組む農家が増えており、インドネシアCOEで上位を占めるなど、年々クオリティが上がっている注目の産地です。