



APAS生産者協会 品評会



優勝ロットについて

ブラジル国内品評会の上位常連であるセーラ・ダ・マンチケイラ地域、その中のサン・ゴンサロ・ド・サプカイ市にAPAS生産者協会があります。以前より会員の意識向上のため品評会を行っておりますが、この協会にはスペシャルティコーヒーの鑑定士がおらず、鑑定は外部委託によるものでした。力不足という事もあり、海外は勿論の事、国内など販売ルートを持つまでに至らず、品評会では表彰式のみが行われておりました。

なかなか直接顧客を持つことが出来ない会員たちは、普段より高品質コーヒーの鑑定を同じセーラ・ダ・マンチケイラ地域にあるカルモ・デ・ミナス市の輸出会社に依頼し、点数による買取をお願いしておりました。

2014年、セラード珈琲がスペシャルティの買付にこの街を訪れ、多くの生産者から直接購入を始めました。残念ながらセラード珈琲が指定する精選設備や技術が無く、買い付けたロットを7時間掛けて全てセラード地域に運び、精選されている現状ではあります。そんな中、品評会について協会より相談がありました。品評会では数量に限りがある為、毎年セラード品評会では多くのお客様にお断りしている状況であった為、お断りする際に何か代替品をお勧めできればと、この地域の優勝ロットを販売する事となりました。(Naturalのみ)

セラードにとってこの地域では初めての試みでしたが、毎年多くの反響をいただいております。

APAS Concurso de Qualidade dos Cafés

優勝: Jose Marciano (ジョゼ・マルシアーノ)

農園: Sítio Santa Barbara (サンタバーバラ)

精選: Natural

品種: Bourbon Amalero

標高: 1220m

収穫時期: 22年8月～9月



※写真は例です



APAS(Associação dos Produtores do Alto da Serra)

アッパス(生産者協会)生産者数: 約60名 約80農園

組合の活動内容

コーヒー品評会

フェアトレード認定講習

農薬散布講習

森林保全講習

民芸品製造・農村視察ツアー

地域の防犯講習

所在地

ミナス・ジェライス州・サン・ゴンサロ・ド・サプカイ市・フェヘイロス地区(セーラ・ダ・マンチケイラ地区)

組合の歴史・設立の背景

同じ目的に向かう生産者が集まる事により、より付加価値を高める事が可能だと考えました。生活向上の為、コーヒーの品質を上げる事により、より良い取引が出来るよう組合を作りました。(2006年12月11日設立)

生産エリアの気候特性

平均気温19°C コーヒー栽培に標高は大切だが、コーヒーが熟度を増す冬に標高の高いこの地域は気温が低く、長時間かけて熟すことによりキャラクターを多く持つコーヒーが栽培できると考えている。

各農園(生産者)の平均栽培面積と平均標高

登録60名合計の農園総面積865 ha コーヒー栽培567 ha

コーヒー栽培567 ha ÷ 農園数80 = 7 ha. 組合からは約1,200mの報告あり。

APAS組合で生産されるコーヒーの味わいの特徴(他エリアと比較して)

チョコレート、ベリー系のフレーバーが出る事が多い。酸味は柑橘系。

ブラジルに多いナッツ系のフレーバーは比較的少ない。



Jose Marciano氏

APAS組合で推奨している生産方法など

2012年頃より徐々に、乾燥場などは棚干しやコンクリート、Washedの設備。

品種の選定など徐々にテスト結果を共有している状況。

また、区画ごとに細かく分ける事により、美味しいものが育つ区画も把握できるようになってきている。