

～インド モンスーンAA～

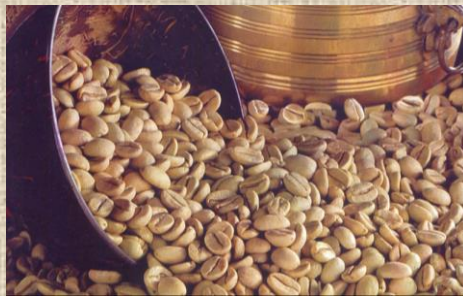
生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
インド共和国	ケララ等 南西部 標高1000から1900m	セント S795 カーベリー SL9	非水洗式	AA
焙煎度合	味の特徴			
シティーロースト	独特の熟成香と落ち着いたボディと仄かな酸味			

～モンスーンコーヒーについて～

インド独特のモンスーンコーヒーは世界でも珍しい精製方法によって生み出される貴重なコーヒーです。その昔、世界の交易が帆船で行われていた頃インドのコーヒーもその主な消費地であったヨーロッパにたどり着くのに半年もかかりました。その様な長い航海の間にコーヒーの生豆は海風の湿気によって白く膨張し、ヨーロッパにつく頃には黄色い枯れたような豆に変化してしまうことが普通でした。しかしそのようなインドコーヒーは独特のコクが有り、ヨーロッパのコーヒー愛好家の間で珍重され喜ばれる傾向がありました。しかし、輸送手段の進歩により、交易船の航海日数が短縮されるとインドのコーヒーは幸か不幸か収穫後の新鮮な状態でヨーロッパ消費者のもとに届くようになりました。古き良き時代の味を求める声はインド生産者にも届き、彼らはインドの南西地方に特有の季節風によってコーヒーを熟成することを考えつきました。つまりモンスーンコーヒーはインドのコーヒー生産者の知恵と特異性気候によって蘇った大航海時代のコーヒーと言えます。

～モンスーニング(熟成)過程～

5月下旬インド南西沿岸地方に季節風が吹き始める頃、モンスーンコーヒーの原料がこの地方に運ばれてきます。モンスーンに適した大きい窓を配した倉庫に運び込まれたコーヒー豆は、まず30センチほどの厚みで床に敷き詰められ、適宜散水され4.5日放置されます。その後大き目の麻袋に緩く詰められ、それぞれの間隔をおいて倉庫に配置され季節風の湿気を吸って豆は白く膨張していきます。この熟成の間コーヒーは何回も詰め替えられたり麻袋を入れ替えられ、水分の偏りなくカビの発生を防ぎ、8月末頃には黄土色に変化し熟成は完了します。



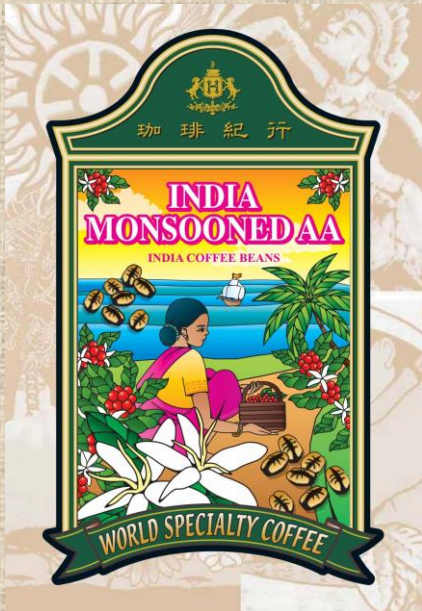
モンスーニングした生豆



攪拌作業



倉庫内床に敷き詰められたコーヒー



ケララ