

① みんなが幸せになるコーヒー

SISAM COFFEEができるまで ①



Philippines コーディリエラ地方



SISAM COFFEEの生豆は、フィリピンのコーディリエラ地方でつくられています。棚田が美しく自然豊かなこの地方でも、現金収入を求め現金化しやすい野菜づくりを行うため、森を焼き払う「焼畑」をする人が増えています。焼畑のために森を失えば、大切な水資源をも失ってしまいます。村人に必要な現金収入と森の保全が両立できる道として、SISAM COFFEEの生産者はコーヒー豆を丁寧に育てています。



10～12月ごろ「コーヒーチェリー」という実が赤く色づき始め、収穫のときを迎えます。収穫はすべて手摘み。



山あり谷ありの道をコーディリエラグリーンネットワークのstaffは数時間かけて通っています。



フェアトレードのしくみで生産者を支援しています。

Agroforestry

コーヒーの木がまるでジャングルのようなところに生えています！SISAM COFFEEは「森林農法（アグロフォレストリー）」で生産されています。単一の作物だけでなく様々な作物と一緒に植えることで、森を守り、生産者が単一の作物に頼るリスクを減らせる農法です。

大変なのはここから！

Pulping



育てるのも時間がかかりますが、実は大変なのは生豆にする作業。まずはパルパーという機械や手作業で果肉を取り除きます。

(Roastery)



焙煎を行うのは京都府の南部でスペシャルティコーヒーを専門にしている中山焙煎所さん。粒の揃った希少なフィリピンのアラビカ種の生豆を、美味しいSISAM COFFEEに仕上げています。



Kyoto

Quality check!



タイミングが命！



Dry

Demulsing



次にヌルヌルとしたペクチン層をとるために発酵をさせ、水で洗い、浮いた豆やゴミを取り除きます。そして毎日かき混ぜながら2週間乾燥。ベストな水分量にするまで忍耐とコツが必要です。