

【特別対談】 トーク・アバウト・スペシャルティコーヒー

ドンパチ農園オーナーの セラシンの親子と カフェ・バツハ田口護が交わす 「パナマコーヒーの楽しみ」 「ゲイシヤの楽しみ」

パナマの「ゲイシヤ」がスペシャルティコーヒーの世界で注目を集めている。ドンパチ農園のオーナー・フランシスコ・セラシ氏は、パナマに最初にゲイシヤを持ち込んだ農園主として知られる。「SCAJ2010」の開催に合わせて来日したフランシスコ・セラシンの親子と、自家焙煎コーヒーの名店として知られるカフェ・バツハの店主・田口護氏が、パナマ・ゲイシヤについて語り合った。（本文中、敬称略）



写真左からフランシスコ・セラシン氏、田口護氏、フランシスコ・セラシンJr.

パナマのゲイシヤを通して
「心と心」が結ばれる

セラシン カフェ・バツハの田口さんとはだいぶ昔からのおつきあいのように思われていますが、始めてお会いしたのは4年ほど前です。実際の年数はそれほど経っていませんが、自分の気持ちの中ではもう何十年も前からおつきあいでいたという感じがします。一緒に仲間というか、家族という感じでおつきあいでいたと思います。

田口 2007年のSCAJの時に来日されて、パナマ共和国大使館のマルティス大使に紹介されて初めてお会いしました。その後、2008年の1月に、パナマの産地を訪れた際に、いろいろ親身になって案内してくれたのが息子のセラシンさんでした。その後、お父さんにもお会いして親交を深めてきました。ドンパチのゲイシヤはたいへん希少価値があり、なかなか入手することが難しかったのですが、2009年から扱わせていただいています。2010年は、ドンパチ農園の収穫量の半分をバツハグループでいただくようになりました。

セラシン 田口さんが、最初にパナマに来られた時に、車でいろいろな場所に案内しました。たいへん熱心に視察されて、それ以来のおつきあいです。最初はティピカ種を扱わせてくださいということでした。その時、たまたまゲイシヤが1袋キャンセルになったものがあつて、それを購入していただいたのが最初だと記憶しています。

田口 ゲイシヤは他のパナマの農園でも栽培しています。でも、私がドンパチ農園のゲイシヤにこだわるのには理由があります。それは、優れた特性を備えたコーヒーであることです。そして、それ以上に素晴らしいと思ったのは、セラシンさん親子のゲイシヤに対する深い思いでした。じつは最初にパナマにゲイシヤを持ち込んだのは、セラシンさんのお父さんでした。コスタリカから種を譲ってもらい、試行錯誤を繰り返しながら苦労してパナマにゲイシヤを根づかせました。そのノウハウを他の農園におしげもなく提供し、それが今日のパナマのゲイシヤの隆盛につながっています。「パナマ ゲイシヤの父」と言われるのもそのため

カフェ・バッチ店主
田口 護 (たぐち・まもる)
1968年にカフェ・バッチを開店。
1978年以来、数度にわたって欧米
コーヒー消費国を視察。コーヒー生
産国の調査、取材は40カ国に及ぶ。
そのうち数カ国では、コーヒー農園
を指導する。現在、日本スペシャル
ティコーヒー協会副会長兼トレーニ
ング委員会委員長としてスペシャル
ティコーヒーの普及に努めている。
<http://www.bach-kaffee.co.jp/>



ドンパチ農園のオーナー フラン
シスコ・セラシン親子。父のフラン
シスコ・セラシン氏は、40年以
上前に始めてパナマにゲイシャを
持ち込んだ草分けで「パナマ ゲ
イシャの父」と言われている。農
園はパナマのボケテにある。標高
1450~1500メートル、30ヘク
タールの中の0.5ヘクタールでゲ
イシャを栽培している。
<http://www.donpachi-estate.com/>



す。そうしたパナマにゲイシャ
を根づかせたいというおおらか
な思いに、たいへん心を動かさ
れました。

1963年にパナマに
ゲイシャを持ち込む!

セラシン パナマにゲイシャの
苗木を持ち込んだのは、いまか
ら40年以上前の1963年のこ
とです。ある程度の適応力は
あると考えていましたが、決し
て自信があつたわけではありま
せん。コーヒーの苗木を作つて
1本ずつ植えて、木を育てて
いくといったような地道な作業
の繰り返しでした。病虫害に
あえば、木そのものがダメにな
る。いろいろな苗木を持つてき
て、自分の農園で試してみる。
コーヒー豆が穫れるようになる
には3年くらい、さらに安定し
たものが収穫できるには、5年
くらいかかりました。そうし
て現在のドンパチ農園のゲイシ
ヤを育ててきました。

田口 アメリカではドンパチ農
園のゲイシャを「オリジナルゲ
イシャ」として販売しています。
オリジナルとつけているのは、こ
れまでお話をしたような経緯

があるからです。その意味で、
まさにパナマのゲイシャの出生
点ということができているのはな
いでしょうか。

セラシン コーヒーの木を育て
るのは、親が子供を育てるの
と同じです。親は子供が元氣
に育つてほしいと願うものです。
親が子供に手をかけるのと同
じように、自分のコーヒーの木
を育てています。

田口 そんなセラシンさんの思
いがこもったコーヒーを、きち
んと売らなかつたら失礼になる。
そんな気持ちがあつて、始めは
1袋60kgだけを、そして別の
ルートでもう1袋と、やつと2
袋を確保してバツハグループで
売りました。お客様の評判は
たいへんよく、ぜひもっと分け
てくれないかということ、今
年は12袋譲ってもらふことにな
っています。これによって、1
年間安定してゲイシャを提供
することが可能になりました。

**標高1450m以上の
雲霧林の地形で栽培**
セラシン パナマは北米と南
米を結ぶ中米(中央アメリカ)
にあつて、全土の50%以上が森

林です。コーヒーの産地は、西
隣国コスタリカに近いボケテと
ボルカン、レナシメントと、パ
ルー火山の周辺3地域に分け
ることが出来ます。ドンパチ農
園は、ボケテという町にあり
ます。ドンパチ農園は、標高
1450~1500メートルに
あります。およそ30ヘクタール
ありますが、その中の0.5ヘク
タールでゲイシャを栽培してい
ます。

田口 ドンパチのゲイシャはボ
デイがしっかりしていて、しか
もコーヒーの風味があつて個性
もあります。土地柄や風土に
よつてコーヒーの味が大きく違つ
てくると言われますが、まさ
にゲイシャ特有の繊細な味を
作りだすのに理想的な場所に
ドンパチ農園はあります。標
高が1450メートル以上で、
海の湿気を含んだ風が吹くよ
うな雲霧林の地形にあります。

セラシン 地形の良さもあり
ますが、少しでもよいものを
生産するために、多岐にわたつ
て細かな仕事を大切にしてい
ます。例えば、土の中に適切
な肥料をいれたり、葉っぱに肥
料をかけるなど、赤ちゃんを
育てるように手をかけています。

収穫の時は、完璧に熟成した
ものだけを、人の手で1つずつ
実をとっていきます。豆の精製
も、いろいろなプロセスがあり
ますが、すべてを厳しく行つて
います。精製のためにアフリカ
ンベッド(棚干し)を使って乾
燥しています。風通しがよく、
均一で高品質のコーヒー豆が得
られます。こうした努力を日々
行っています。

田口 精製から選別まで、カ
フェ・バッチからも、こうしてほ
しいという要望をだしています。
例えば、出荷する前には、カフェ
バッチで焙煎前と後に行つてい
るようなハンドピックを行つて欲
しいと。ドンパチ農園では、25
人の女工さんを使ってその作業
を行つています。このように良
質なコーヒーには手がかかるし、
また人件費等のコストもかかり
ます。コーヒーを飲む消費国
の人たちには、生産地の人た
ちのそうした地道な仕事をよ
く理解していただき、支援して
いただけたらと思います。生
産国と消費国の人たちが、コー
ヒーを通してお互いに助け合
い、よりよい世界が広がっていく
ことができればこれほど素晴らしい
ことはないと思います。

取材・文 相和晴