コロンビア ウィラ
サン・アグスティン

今回はウィラ県南部のサンアグスティン市から、厳選した生産者たちで仕立てたロットをセレクトしました。
この商品の生産者さん達の中から代表してルイス・アンヘルさん一家の写真です。
テラスの雰囲気が中南米っぽいですよね。床はピカピカ！

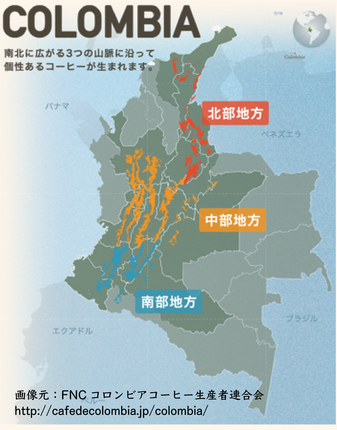
【味わい】

チョコチップビスケットとの相性抜群です！この１択でいいです！
このコーヒーは、強く主張するでもなく物足りない事もない。一緒に食べているものを邪魔しない、とても整った味わいです。「懐が広い味わい」と言えると思います。
そこに焙煎でキレイな甘苦さを創り出し、心地よさを加えました。

９月に入って肌寒く感じる日が多くなりましたね。そんな日にはこのコーヒーでカフェオレを作ってみてはいかがでしょうか？

１．パッケージ裏に記載している「ふかいり」のレシピを参考に、豆の量は変えずに抽出量（cc）を半分で淹れてください　→　濃いコーヒーが出来ます。
２．100cc の牛乳を電子レンジ（500w）で１分チン　→　60℃くらいの温かさになります。
３．牛乳２：コーヒー１　くらいの割合で混ぜてみてください。美味しいカフェオレの出来上がりです。

※余談
ビスケットとクッキーって何が違うの？と思って調べました。どうやら同じものを指すようです。
そしてイギリスには「クッキー」という言葉自体がないんですって。ひとつ賢くなった 40 歳の秋。
タナベ



画像元：FNC コロンビアコーヒー生産者連合会
http://cafedecolombia.jp/colombia/

【はじめに】
言わずもがなー大コーヒー生産国コロンビア。日本の約３倍もの国土を有し、西半分は急峻な山脈が多いため気候も様々です。
コロンビアではメインクロップとミタククロップといって１年で２回収穫期があります。そのこと自体不思議なのですが、南北に長い国土も助けて１年中どこかでコーヒーの収穫がされている国なのです。
という事は、いつでも穫れたてのフレッシュな風味を楽しむことができます。
今回も南部エリアのウィラ県（今回はサンアグスティン市）のコーヒーをご紹介します。

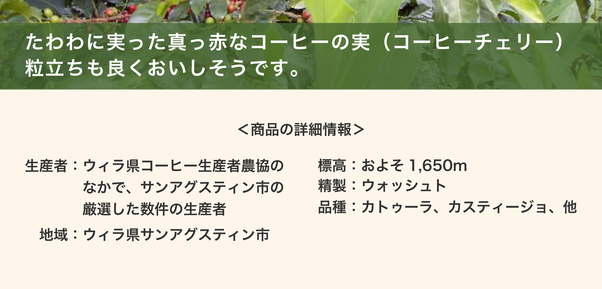
【産地情報】
南米大陸の西側を沿うように連なるアンデス山脈。７カ国にまたがり南北 7,500km にもわたるこの山脈は、隣国エクアドル（コロンビアの南、地図だと下部）から続き、コロンビアに入ると、西部山脈・中央山脈・東部山脈という３つの山脈に分岐します。

5,000m 級の山々の連なる中央セントラル山脈と 3,000m 級の山々の連なる東部オリエント山脈に挟まれる場所にウィラ県はあります。
そして、その２つの山脈の間を流れるコロンビア最長の河川であるマグダレナ川（全長 1,540km、信濃川の４倍以上）は、このウイラ県を源流としています。
土壌はもちろん、標高や寒暖差に加えて水源にも恵まれている、「良質なコーヒーが生まれるべくして生まれる」産地だと思います。
ただし土地柄大規模な農園はなく、生産地 1 ha 未満の小規模生産者がほとんどなため、商品としての量を確保するには現地の輸出業者と関係を密にしなくてはなりません。
加えてコロンビア南部は治安の不安定さから外務省が渡航の危険性を勧告しているほどなので、大手商社は社員の渡航を制限していたりします。
さらにはコロナ禍やストライキなど。容易な産地ではありません。
いくつもの壁を越えてこのような素晴らしい商品に仕上げてくれたコロンビアの輸出業者さん、日本国内のインポーターさんには頭が下がります。
ありがとうございます。
コロンビアは世界第３位のコーヒー生産量を誇りますが、その中でもウィラ県はコロンビア国内で最大のコーヒー生産を行っています。
コーヒー栽培面積は約 154,000ha（東京ドーム約 33,000 個分）、８万人以上の方々がコーヒー生産によって生計を立てています。そんなウイラ県には３７市町村あり、そのほとんどの市町村でコーヒー生産が行われています。

農地の風景、とてもキレイに整備されてます。
いやいや起伏激しすぎ！！
これは収穫するのに骨が折れますよ！

精製（コーヒーの赤い実から種を取り出す工程）で使用する機械たち。

この色彩感覚は日本人にはないですよね。
ものすごくキレイに清掃されています、見習わなくては！



たわわに実った真っ赤なコーヒーの実（コーヒーチェリー）
粒立ちも良くおいしそうです。

＜商品の詳細情報＞

生産者：ウィラ県コーヒー生産者農協のなかで、サンアグスティン市の厳選した数件の生産者
地域：ウィラ県サンアグスティン市
標高：およそ 1,650m
精製：ウォッシュト
品種：カトゥーラ、カスティージョ、他