

HOA SELECT2021 物語 (日本語翻訳:高橋 ホーチミン在住)

私、Hoa が選んだ 2 つのコーヒー豆

- 300 kg; HOA SELECT 2021 - New Processing Research
(個人的には、新しい精製方法を研究開発するためのものと呼んでいます)
- 30 kg : HOA SELECT 2021 - New Variety THAI Research
(THAI 種と呼ばれる新しい品種の研究開発)

このストーリーでは、まずこの4つのことを強調したいと思っています。

- 6年間ベトナムの生産者(農家)とコーヒーへの愛情と関心を持ち、ある若者が敢えて考え実行したということ。
- 国際基準のコーヒーに関する知識と方法を真摯に学び、世界へ飛び出したいということ。
- ベトナムのコーヒー豆に4年という歳月を費やし、粘り強く厳しい基準を掲げながらも、希望と励ましを持ってベトナムコーヒーを支援してくれた、黒田さんへ感謝したいこと。
- ベトナムの実情は、若者はコーヒー農家をやりたくないと思っていること。なぜかと言えばコーヒー農家は本当にきつい(苦しい)ので、コーヒーを売ったとしても生活をするだけで精一杯。その結果彼らはコーヒーでは生活が良くなることはないと考え、年配のコーヒー農家は徐々に、若い世代は他の職業に進んでいること。また土地の価格は上昇しているので、コーヒーを作る代わりに土地を売ってしまう状況があること。

~2015年

これは、私が大学を卒業してから2013年から2015年までの話です。その2年間、今後の人生を切り開くために、1区にあるコーヒー店で働きながら、コーヒーを学ぶ資金を稼ぎました。ここでは血洗いからガードマン、そのほか様々な雑務もこなしました。

私が幸運だったのは、Shin Coffeeという日本式のスペシャルティコーヒー店で仕事をすることができたことです。最初はコーヒーカップを洗ったり、欠点豆を手ピックしたり、焙煎機をきれいにしたりなどの間接的なことから、徐々にコーヒーそのものに触れていきました。

なかでも、標高1500mの土地でアラビカ種の生産地である **Da Lat の Cau Dat 地方での仕事**は、現実的なコーヒー豆の価値とコーヒー農家の苦勞を知らされました。

そこでは、生産者(農家)の人たちと一緒に働き寝食を共にしました。未熟豆を収穫すると安価な価格でしか売れず、生活は安定せず不安定な状況にあることがわかりました。数年間の Da Lat での仕事は、一晩中バスに揺られながらパンをかじるような、無我夢中の日々が続きました。



また、コーヒーの品質については残念な点が多くあるのがベトナムの実情でした。それで、私はベトナムコーヒーの品質を向上させたいという長い道のりへ目標を持ったのです。

この目標のおかげで更に私は仕事や勉強、努力に熱が入りました。なぜなら私自身が、たとえ少ししかできなくてもベトナムの生産者の生活のために何か貢献できればと考えたからです。

私が仕事をするうえで最も大きな原動力/モチベーションになったのが、ベトナムコーヒーを理解し、私のような夢を実現したいという若者を支援したいという黒田さんの存在でした。



2020年以降 ハイクオリティコーヒーへ道のり

一年中霧にまつまれた標高 1500~1650mの Cau Dat 地方に、農家の人たちはコーヒーの木を植えます。それから私は、生産者がハイクオリティのコーヒーを作りたいと考えている農家さんの農園を探しに行きました。地元の通常の買取価格に比べて 1 キロ当たり 3,000 ドン高い(買取)金額で 100%完熟豆を選びます。

今回の 2 種類のコーヒー豆の詳細情報

内容	HOA SELECT 2021_New Processing Research	HOA SELECT 2021 - New Variety THA1 Research
1. コーヒー栽培地	Da Lat の Cau Dat 地方	Da Lat の Cau Dat 地方
2. 標高	1,500m - 1,650m	1,500m - 1,650m
3. 土壌と気候	Bazzan 赤土層、日中の気温は 28 度、夜間は 10 度	Bazzan 赤土層、日中の気温は 28 度、夜間は 10 度
4. アラビカ品種	カティモール	THAI (カティモール種とエチオピア種の掛け合わせ)
5. 精製場所	Bao Loc の Future Farm	Da Lat の Cau Dat Farm
6. 精製方法	Washed、嫌気性発酵	Washed、嫌気性発酵
7. 香りと味	Milk chocolate, citric, lactic, malic acid, lemon	citric acid, lemon, bright acid/chua sảng, creamy, nutty
8. お勧めの飲み方	エスプレッソ、水出し、ハンドドリップ	エスプレッソ、水出し、ハンドドリップ

<p>9. 特殊な精製方法</p>		<p>嫌気性発酵</p> <p>20度以下の冷蔵コンテナ内で、90時間以上の精製過程を経て嫌気性発酵を行う。入念に検査されたものなので、特別な風味がある。</p>
-------------------	--	---

ここからは、2種類の豆の説明になります(農園、収穫、精製、生豆になるまで)

<p>HOA SELECT 2021 - New Variety THA1 Research</p>	<p>HOA SELECT 2021_New Processing Research</p>
	
<p>1. 100%完熟豆を選んで手摘みする</p> 	<p>1. 100%完熟豆を選んで手摘みする</p> 

2. 洗浄、未熟豆や基準に満たない豆を取り除く



2. 洗浄、未熟豆や基準に満たない豆を取り除く



3. 嫌気性発酵



3. 嫌気性発酵、冷蔵コンテナ



4. ビニールハウス内の乾燥台でコーヒーを乾燥

4. ビニールハウス内の乾燥台でコーヒーを乾燥



5. 保管



5. 欠点豆のハンドピック



6. カッピング



7. 梱包と輸送



このようにして、ベトナムの生産者の持続可能な生活を改善し支援するために、私は Stone Village Lab & Education を通じて夢を実現しています。ここは、国際基準のコーヒーの知識を身に着けるための場所であり、生産者のコーヒーの品質を鑑定する場所でもあり、また世界中の友人へベトナムの高品質のコーヒーを届けたいという使命にあふれています。



現在 Stone Village はベトナムにおける SCA キャンパスと CQI のカントリーパートナー (ICP) でもあります。同時に、私はSCA公認トレーナーでもあり、CQIの開催するQグレーダーでもあります。



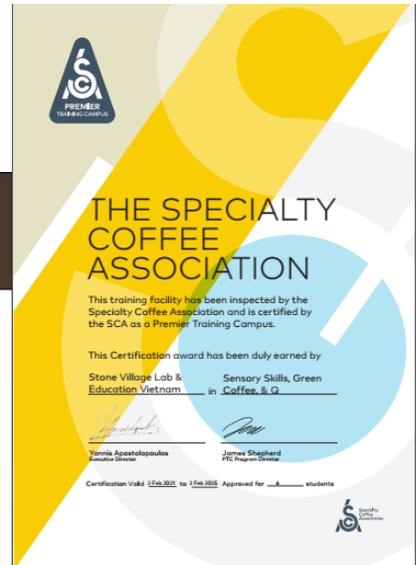
**In-Country Partner Contract
between Coffee Quality Institute (CQI)
and Stone Village Lab & Education Vietnam**

I. Explanation of Parties

- a. Whereas, the *Coffee Quality Institute* (hereafter referred to as "CQI"), is a non-profit education and research charitable foundation whose mission is to work internationally to improve all aspects of coffee quality and the lives of the people who produce it. CQI provides training and technical assistance to coffee producers and other individuals in the supply chain to increase the value and volume of quality coffee production. CQI works toward building institutional capacity in coffee producing countries by creating systems and infrastructure that encourage a focus on quality that leads to higher farmer incomes.
- b. *Stone Village Lab & Education Vietnam*, whose mission is to develop specialty coffee, improve quality and help farmers life conditions to get more income and education, specializes in lab services, coffee education and training, and testing coffee. Stone Village Lab & Education Vietnam focuses on sustainable coffee in Vietnam.

II. Purpose and Scope

- a. The Coffee Quality Institute (CQI) has developed protocols for grading green arabica and robusta coffees of specialty quality, known respectively as the Q Coffee Program, or Q Coffee. They are identified by CQI's certification trademarks Q Coffee®, Q Arabica®, Q Robusta®, Correct usage of CQI's



私の夢は、決して短い道のりではありません。しかし小さな一步一步を進んでいくことが、国際市場において持続可能なベトナムコーヒーの土台を築いていくことに貢献するのです。それが5年、10年、いや一生かかろうともきっと実現できると信じています。