

# Laos Ban Longlan

ラオス バン ロンラン



産地：ラオス（北部）

ルアンパバーン ロンラン村

精製：ウォッシュド

乾燥：天日乾燥

アフリカンベッド

品種：カティモール

標高：900 ~1,400 m

栽培：農薬化学肥料不使用

シェードグロウン

梱包：グレインプロ + 麻袋

flavor note：

milk chocolate , clarity ,  
herbal, pomelo ,

おすすめ焙煎度：

ハイ ~ フルシティ



## - 豊かな自然と暮らす、“ロンラン村”からのマイクロロット。

ラオス北部ルアンパバーン市街から1時間半ほど車で走ったところにあるロンラン村。約70世帯のモン族の方たちが暮らしています。彼らは、近年急速に失われつつある豊かな森を守りながらコーヒーを育て、木々の陰でゆっくり熟した赤い実だけを一つ一つ丁寧に手摘みで収穫しています。坂ノ途中のスタッフが2016年から産地にはいり、専門家と協力しつつ現地で品質向上に努めています。ときにはぶつかりながらも、おいしいコーヒーづくりのための試行錯誤を繰り返しています。みんなで育てるコーヒーは、きっと毎年美味しくなっていくはず。その変化も楽しんでもらえると嬉しいです。クリーンな後味とチョコのような甘みが特徴です。

(\* 参考動画：ラオスの森からコーヒーが届くまで

▷ <https://youtu.be/TgyUlfwsLng>)

## < 品質へのこだわり >

コーヒーづくりは「おいしいコーヒーを届けたい」という想いをつなぐバトンリレー。  
海ノ向こうコーヒーは、生産者とみなさんをつなぎます。



### 1.土づくり

コーヒーの香りの個性は土から。伝統的な自然栽培を尊重しつつ、地域の有機資源を活用した堆肥づくりにも取り組み始めています。



### 2.収穫

収穫で品質が決まるといっても過言ではありません。未熟なものが混じっていたらその場ではじきます。艶やかなワインレッドが完熟のしるし。丁寧に一つ一つ手摘みしています。



### 3.発酵

果肉除去後、できる限りコーヒー自身のみで菌だけで低温でゆっくり発酵させていきます。個性的な風味をひきだしやすいdry fermentationを採用しています。再現性が難関。



### 4.水洗

果肉を除去したあとに一度豆をきれいに洗う、「フルウォッシュド」とよばれる製法を用いています。豆の状態を均質にし、透明感のある後味を追求しています。



### 5.乾燥

アフリカンベッドとよばれる乾燥棚をみんなで手づくり。1時間ごとに豆を攪拌することで乾燥ムラを防ぎます。天候をみながら、14日前後で水分率10-11%になるように管理します。



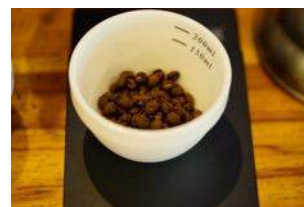
### 6.選別

脱穀後、豆の大きさを分けるスクリーン選別は機械で。最後は人の手で一粒一粒選別します。厳しい現地品質管理マネージャーのお姉さんに怒られながら、みんな真剣に選別しています。



### 7.保管

産地では、脱穀前のパーチメントと呼ばれる状態でキュアリング。輸出の直前に脱穀・選別を行い、グレインプロという鮮度保持袋に入れて輸出。日本に到着後は定温倉庫で保管します。



### 8.焙煎

焙煎レンジも広がってきています。クリーンカップと、チョコ感をひきたせるように、中煎りよりは深めでの焙煎をおすすめしています。

## < 生産者紹介 >



トinkerさん(右)とニュッポーヤンさん(右から2人目)  
コーヒーリーダーと村のデモファームの管理人さん。畑を共同で管理されています。写真は虫害対策ワークショップの様子。



ジョンギイヤンさん(左)とヤーイーヤンさん(左から2人目)  
村で最初にコーヒー栽培をはじめたお二人には、いつも教えてもらってばかり。写真はテイスティングワークショップの様子。



サイトウアヤンさん  
村で一番大きなコーヒー畑をもっている。それでいて村一番の働きもの。

## < 現地パートナー紹介 > Saffron coffee



スタッフコメント / Saffron coffeeは、ルアンパバーンの旧市街にある小さなカフェです。コーヒーチェリーの集荷と精製、輸出の手続きをお願いしています。代表のトッドさんが、ラオスの美しい自然と文化に惚れ込みアメリカからラオスに移り住んで10数年。英語で会話していたのに、熱がこもるとラオス語に切り替わるくらいにすっかりラオス人。現地スタッフのみなさんもトッドさんの性格がうつってか、コーヒーづくりへの姿勢も人への接し方もとにかく丁寧。これまでは、徹底的にクリーンカップを追求してこられました。今季からは、発酵方法を15種類試すなど、個性をどう引き出すか、を一緒に取り組んでいます。(産地担当: 安田)