

コーヒー

薬品を使わず、 安全な水抽出法でカフェインを除いた カフェインレスコーヒー フェアトレード、有機コーヒーです (有)グリーンアイズ

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

デカフェタイプ登場

京都市にある(有)グリーンアイズ 森口渉代表は、フェアトレードで輸入した、有機のコーヒー豆を焙煎したおいしいコーヒーを製造しています。このたび、カフェイン99.9%を除去したカフェインレスタイプの「デカフェブレンド(豆)、(粉)」「デカフェアイスリキッドコーヒー無糖」も製造していただけたことになりました。

水抽出法による安全なカフェイン除去

通常コーヒーのカフェインを除去する場合、超臨界二酸化炭素抽出法やジクロロメタン(塩化メチレン)や酢酸エチルなどの有機溶媒(薬品)が使用されます。それに対し、グリーンアイズのカフェインレスコーヒー豆は、スイスウォーター・プロセス・デカフェ加工[®]という、水だけでカフェインを除去する安全な抽出法で製造されています。

フェアトレードで輸入した有機コーヒー豆

原料のカフェインレスコーヒー生豆はホンジュラス共和国とメキシコからフェアトレードで輸入しています。

ホンジュラスのコーヒー豆

ホンジュラスのコーヒー生豆の生産者は1999年に設立されたコカフル(Cooperativa Cafetalera Capucas Limitada(COCAFAL))生産者組合です。組合員数950名以上。ホンジュラスは世界有数のコーヒー生産国であり、2011年には中央アメリカ最大のコーヒー生産国になりました。COCAFAL生産者組合のコーヒーの栽培環境は標高1350~1600mにあり、粘土質を含む火山性土壤で、農薬や化学肥料を使わない持続可能な



環境保全型農業で、風味豊かなコーヒーが栽培されています。

レインフォレスト(熱帯雨林保護)、FLO(フェアトレード認証)、カナディアンオーガニックなどの認証も取得しています。

COCAFAL生産者組合は、コミュニティのヘルスセンター建設・運営や子どもたちのスポーツプログラムの提供、有機堆肥の製造、コーヒー、フルーツ、シェードツリー、養蜂などのプロジェクトにも取り組んでいます。

メキシコのコーヒー生豆

メキシコのコーヒー生豆の生産者は2010年に設立されたシエラ・アズール生産者組合Cafe Gourmet Sierra Azul SC.です。組合員数271名です。国立自然保護区「エル・トリウンフォ」に隣接した大地、メキシコ南東部のチアパス高地にあり、標高は1000~1800mのコーヒー栽培適地にあります。急峻な山中で、一日の寒暖差が大きいため、良質なコーヒーが生産できます。

農薬、化学肥料を使わず、持続可能な循環型有機農業が営まれています。

完熟したコーヒーチェリーは人の手によって一粒ずつ摘みとり、フルウォッシュで精製、天日乾燥で仕上げています。

フェアトレード認証も取得し、自然、人にも優しいコーヒー豆を生産しています。

グリーンアイズの カフェインレスコーヒー

●原料

コーヒー生豆

◎Cooperativa Cafetalera Capucas Limitada(COCAFAL)生産者組合(ホンジュラス共和国)
 <品種>
 アラビカ種 ブルボン、カトゥアイ、カトゥーラ、
 IHCAFE90、レンピラ、パカス、バカ
 有機JAS認証、MAYACERT、USDA ORGANIC
 CANADIAN ORGANIC、OCIA

◎Cafe Gourmet Sierra Azul SC.(メキシコ)
 <品種>
 アラビカ種
 ティピカ、ムンドノーボ、カトゥーラ、パカマラ
 有機JAS認証、フェアトレード認証取得



グリーンアイズ・森口渉代表

シエラ・アズール生産者組合では女性の地位向上を目的とした女性グループ「Coffee FEM89」を結成しています。また、不安定な収入を改善するため、副収入源として養蜂プロジェクトにも取り組んでいます。

父の遺志を継いで

グリーンアイズについては、拙著「あなたのいのちを守る安全な食べ物の百科④」p.229にてすでにご紹介しています。そのときは森口渉さんのお父様、森口鍛さんでした。その森口鍛さんが急逝されたあとを森口渉さんが2018年から立派に継承されています。渉さん自らの子どもの誕生により、父が築き上げてきた食の安全の仕事の大切さを改めて実感されています。

グリーンアイズの焙煎技術の特徴は、

①手間を惜しんで複数の原料をブレンドしてから焙煎する方法が一般的であることに対し、原料豆の種類ごとに、別々にじっくりと焙煎し、それぞれの長所を引き出したあとでブレンドしています。

②基本的に深煎りです。

低温から時間をかけてしっかり豆の中まで火を通し、均一にムラなくじっくりと焼き上げています。こうすることで最初に口に入れたときはしっかりとした苦味がありつつも後味はすっきりとキレのある、身体にも優しいコーヒーになります。

大量生産では作れないコーヒーです。大手がコストをカットするため行っている浅煎りでは、すぐにコーヒー豆が酸敗してしまいます。

これからも、時間と手間を惜しむことなく、身体に優しく、安心して飲んでいただけるコーヒーを作り続けていきたいとおっしゃっています。

会員の声で開発

グリーンアイズでカフェインレスコーヒーの開発をしたきっかけは、大阪、天満橋でオルターのAC(オルターの仲間たち)のお店「カフェバーナ」の横山悦子さんからの提案でした。カフェインが苦手な人のために、飲みやすいカフェインレスコーヒーを、コーヒーのおいしいグリーンアイズでぜひ開発して欲しいというお声からでした。