

Sant' Eustachio[®]
il caffè
dal 1938 a Roma

セント ヘレナ島のコーヒー

-逸品中の逸品-

あのナポレオン一世が流刑された場所として有名な絶海の孤島、セントヘレナ島ですがコーヒーが育つ場所としてはあまり知られてないようです。質の良さとその歴史など他でみられるいろいろな種と比べて、この島のコーヒーは世界唯一ではないでしょうか。島の面積は410Km² アフリカ大陸沿岸より1200Km、ブラジルより1800Kmの距離にあります。

すべては遠い1733年の2月10日に始まりました。フィリッパス船長の乗るイーストインディア社のヒューストン号がイェメンのモカ港から旅立ち“グリーンティップブルボン”と名の付く特殊なアラビカ種をヘレナ島に持ち運びました。(多くの生産者によれば今その種はもう存在しないだろうということです。)90年代に入りデヴィッドヘンリーというイギリス人が昔ここに持ち込まれた特殊ブルボンを救う為、少しづつ荒れ果てた熱帯の農地を整備し始めました。そしてその夢はかないコーヒーの木は実をつけたのです。

この魔法のような実はこの島が受ける恩恵をすべて吸収しているようです。大西洋の南に位置し、南東の風を受け世界でも純粋な自然と生態系が存在しています。この火山島の岩続きの海岸は自然の鳥糞がとても豊富で、これが唯一のコーヒー栽培用肥料として採取されます。このコーヒーの洗水式精製は山の崖の割れ目より流れ出てくる新鮮な水で行なわれます。ここでのコーヒー栽培はこの島だけにしか見られない原生林(エバーノ、アンドリア)の日陰を利用しますが、今その木々は絶滅の危機にさらされています。この原生林は背が高く、コーヒーの木を強い風から守る役目をしています。

多くの困難にも負けず、外からの援助なしでD.ヘンリーは古くからあった栽培地を蘇えらせただけでなく、**上等のコーヒー**を生み出すことに成功したのです。細心の注意を払い、実が完璧な時を見はからって収穫すれば次から次へと実は熟していきます。こうしてこのコーヒーは他の大量生産されるものとは比較にならない、世界でただ1つのコーヒーになっていくのです。そして汚れない自然の中で育つという以外にも、水の新鮮さやきれいさ、豆の精製段階に於いてもそのコーヒーの持つ“哲学”を保障します。

ブルボン独特のきれいな緑色に輝く実は、エチオピアのイエルガコーヒーに似ています。この繊細な味のコーヒーは微妙な酸味をかもし出し、カップに注ぐと花のようなフルーツのような優しい香りとレモンとカラメルにも似た味のコントラストが楽しめます。その味はイェメン由来のコーヒーの特徴がとても出ています。焙煎は慎重に行わなければなりません。その結果**柑橘系にも似た酸味とチョコレートとスパイスのような香りにピリツとした胡椒にも似た感じ**が口の中に程よく残るコーヒーに仕上がるのです。

イギリス領であるヘレナ島からは月に一度“UK ROYAL

NAVY”の軍管轄の船が発着します。ヘレナで積まれたコーヒーはケープタウンに寄り、そこから他方の目的地に向かって旅立ちます。この貴重なヘレナのコーヒーをコーヒー愛用家の人達に提供できることを嬉しく思っています。