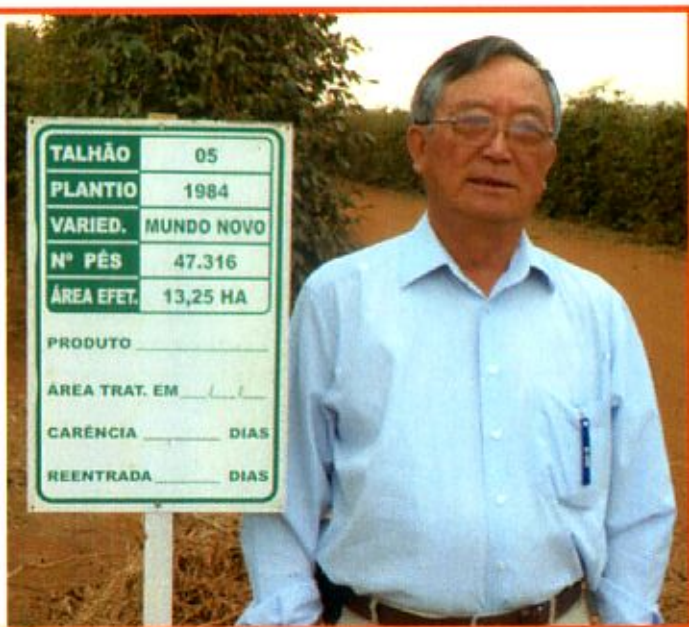


# カルモシモサカ 完熟自然コーヒー2008/2009 (品種:ムンドノーボ)

コーヒー豆は通常赤実の状態では収穫し、その後乾燥させますが、完熟自然は赤実の時には摘み取らず、そのまま樹上で黒くなるまで乾燥させます。このようにギリギリまで樹の栄養を取り込むことで、甘みやコクの凝縮したコーヒーが出来上がります。  
これが「カルモシモサカ完熟自然コーヒー」です。



TALHÃO	05
PLANTIO	1984
VARIED.	MUNDO NOVO
Nº PÊS	47.316
ÁREA EFET.	13,25 HA
PRODUTO	
ÁREA TRAT. EM	/ /
CARÊNCIA	DIAS
REENTRADA	DIAS

区画ごとに内容表示の看板を立てています。内容(上から)

- ・区画番号
- ・植樹年
- ・品種
- ・樹の本数
- ・区画面積
- ・農薬の種類
- ・農薬の散布日
- ・農薬の有効期限
- ・専門家が見て決定した次に散布する日付

このように樹上で完熟させるのは簡単なことではありませんが、今回完熟自然コーヒーは6年ぶりのお届けとなります。この6年の間も何度か挑戦しましたが、いずれも収穫には至りませんでした。

樹の養分を最後まで吸い取るために完熟自然にした樹は翌年の結実はありません。通常の何倍もの手間・労力・資金が必要という採算性を度外視したこのコーヒーは、ひとえに「日本のカルモシモサカ・フアンのために」と下坂匡氏が作り上げた、それは大変に貴重なコーヒーなのです。

通常の栽培方法では黒くなる落下してしまうので、実をつけたまま保っていられるよう樹自体を強くしなければなりません。そのため有機質肥料を通常より多く使用し、土壌の改良も何度も行われました。  
また通常赤実が樹上で過ごすのが250日程なのに対し、完熟自然は300日もの間樹になつたままなので、それだけ雨に当たってダメになつたり害虫に喰われるリスクも高いわけです。

従って「無農薬栽培」はほぼ不可能であり、完熟自然は「低農薬」のコーヒーであるところをご理解下さい。もちろん日本で禁止されている農薬は一切使用されておりません。

