

世界に認められたペルー産コーヒー

EL ÉXITO DEL CAFÉ PERUANO



マリ・カルメン・ヤマモト

農業環境技師
ペルー応用科学大学 (UPC) 教授

Mary Carmen Yamamoto
Ingeniero Agrónomo y Medioambiental
Profesora de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)

緑の黄金

今年の極上コーヒーの世界一の栄冠はペルー・コーヒーの頭上に輝きました。世界最大のコーヒー取引業組織である全米スペシャルティ・コーヒー協会 (SCAA) が2010年4月に行った品評会で、わずか3ヘクタールの農地で栽培されたプノ州産のコーヒーが最優秀賞を獲得したのです。品質の高さが世界的に認められたことで、ペルー産コーヒーのさらなる輸出拡大に向けた大きな一歩となりました。

ペルーにおいてコーヒーは伝統産品のひとつと位置づけられています。先物取引の上場品目でもあることから市場関係者の間では「緑の黄金」とも呼ばれています。ここ数年、世界の消費量増加を背景とした需要の高まりを受け、価格は上昇傾向にあります。このため、生産各国における生産量も増加の一途をたどっています。

コーヒーはペルーの農産品の中で最も輸出量が多い品目で、輸出高も近年、右肩上がりです。2000年には輸出量223,683t、輸出額1億4,290万8,586米ドルでしたが、2009年には輸出量が193,285tと減少したにもかかわらず、輸出額は約4倍の5億7,319万3,068米ドルに達しています。さらに、2010年に輸出量が2割上昇すれば、輸出額は年間7億ドルに達するとの推計もあります。海拔500m以上の高原地方で栽培されるペルー産コーヒーはハイランド・コーヒーと位置づけられており、収穫期が4月から9月末にあたるため、輸出面においては他の生産国に対して比較的優位な立場にあります。ペルー産コーヒーの主な仕向地はドイツ、米国、コロンビア、メキシコ、イタリアなどで、このうちドイツおよび米国向けのシェアは輸出量全体の実に6割に達しています。

Oro Verde

El café peruano recibió este año el premio al mejor café especial del mundo. En el certamen organizado en abril de 2010, un modesto agricultor del departamento de Puno, con apenas tres hectáreas de cultivo logró hacerse de este distintivo otorgado por la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA). Un reconocimiento de carácter internacional a la alta calidad y excelencia del café peruano, que se convierte en un gran paso para su mayor exportación.

El café es considerado como un producto tradicional que se cotiza en la bolsa de valores y es por esto que lo llaman "oro verde". En los últimos años la tendencia al alza del precio del café se debe al aumento de la demanda por un mayor consumo de café a nivel mundial, lo cual ha provocado que aumente la producción en varias partes del mundo.

El producto agrícola de mayor exportación en el Perú es el café y podemos apreciar que los valores de exportación se han incrementado en los últimos años. En el año 2000 se exportaron 223'682,512 kg por un valor de US\$ 142'908,586. En el año 2009, a pesar de que disminuyó la cantidad exportada a 193'284,586 kg, llegó a un valor de US\$ 573'193,068. Se estima que para el año 2010 las exportaciones se incrementarán en un 20% y se llegará a los US\$ 700 millones.

Un aspecto fundamental es que se cultiva por encima de los 500 msnm, lo cual hace que el café peruano sea reconocido como un café de altura. Asimismo, otro factor importante es que tenemos una ventana de exportación muy favorable en comparación con otros países, debido a que la cosecha se desarrolla entre abril y setiembre. Los principales destinos del café peruano son Alemania, EUA, Colombia, México e Italia. El 60% del total exportado se destina principalmente a los dos primeros países mencionados.



生産量は世界第9位

ペルー産コーヒーの生産量はブラジル、ベトナム、コロンビア、インドネシア、エチオピア、メキシコ、インド、グアテマラに次ぐ第9位です。2009年の生産量は255,046 tで、従来型コーヒーが7割、有機栽培コーヒーが3割でした。

土壌の肥沃性向上に資する培養土や腐葉土などの天然資材を利用し、背の高い樹木の木陰で栽培する有機栽培コーヒーの輸出量は、同国の輸出全体の3割を占めますが、世界の有機栽培コーヒー市場でもペルーは上位につけています。

また、世界のコーヒー市場では主にロブスタ種とアラビカ種という2種類が取引されており、ペルーでは品質でロブスタ種を上回るとされるアラビカ種が栽培されています。世界のコーヒー生産量の7割を占めるアラビカ種は、酸味の強さ、味わいの深さ、高い香りが特徴です。栽培適地は海拔800mから1,500mの高地で、主な生産地にはコスタリカ、ケニア、ホンジュラス、ニカラグア、コロンビアなどがあります。

ペルー国内の主なコーヒーの産地はフニン、カハマルカ、クスコ、サン・マルティン、アマソナス、パスコ、プノ、アヤクチョの各州です。これらの産地で共通しているのは、肥沃な土壌、年間を通じた一定の湿度、摂氏20度から30度で安定した気温など、コーヒーの木の成長に理想的な自然条件を有していることです。ペルーで栽培されているアラビカ種には国内各地の気象条件に適合したカトゥラ、ティピカ、ブルボン、カティモルなどの種類があります。

他方、ロブスタ種は苦味の強さ、カフェイン含有率の高さが特徴です。海拔500m以下で生育し、収穫率が高く、そのほとんどがブラジル、アフリカ大陸の一部、フィリピンおよびベトナムで栽培されています。

Noveno lugar en ranking mundial de producción

El Perú ocupa el noveno lugar en el ranking mundial de producción, después de Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, Etiopia, México, India y Guatemala. La producción nacional de café alcanzó la cifra de 255,046 TM en el año 2009. De este total, el 70% es café convencional y el 30% es orgánico.

El café orgánico se caracteriza por tener un sistema de producción donde se utilizan insumos naturales como el compost y humus y se evita el uso de fertilizantes sintéticos, asimismo no se utilizan pesticidas químicos y por ser cultivos bajo sombra con una cobertura de árboles por encima, estos aportan también abonos al suelo. El 30% de las exportaciones de café peruano corresponden al café orgánico y este porcentaje nos ha convertido en los primeros exportadores de café orgánico en el mundo.

Es importante diferenciar que existen dos especies importantes en el mundo: la robusta y la arábica. En el Perú se produce la especie arábica que es superior a la robusta en cuanto a calidad. La especie arábica representa casi el 70% del café en el mundo. Es un café de mucha calidad y finura, tiene más acidez, cuerpo medio y buen aroma. Crece entre los 800 y 1,500 msnm. Se cultiva en países como Costa Rica, Kenia, Honduras, Nicaragua y Colombia, entre otros.

Las zonas productoras más importantes en el Perú son Junín, Cajamarca, Cusco, San Martín, Amazonas, Pasco, Puno y Ayacucho. Estas zonas cuentan con condiciones climáticas ideales para el crecimiento de las plantas de café como suelos fértiles, humedad permanente, y temperaturas constantes entre los 20 y 30 grados centígrados. Dentro de la especie arábica en el Perú se producen las variedades caturra, típica, bourbon y catimor, las cuales se adaptan bien a las condiciones climáticas del país.

Por otro lado, la especie robusta es un café más amargo, fuerte y contiene más cafeína. Una diferencia crucial es que crece en lugares por debajo de los 500 msnm y tiene buenos rendimientos con altas cosechas. Se cultiva principalmente en Brasil, parte de África, las Filipinas y Vietnam.

世界のコーヒー生産国 (2008年)
Producción mundial por países 2008

PAIS / 国	TM / トン
Brasil ブラジル	2,790,858
Viet Nam ベトナム	1,055,800
Colombia コロンビア	688,680
Indonesia インドネシア	682,938
Etiopía エチオピア	273,400
México メキシコ	265,817
India インド	262,000
Guatemala グアテマラ	254,800
Perú ペルー	225,992

出典:国際連合食糧農業機関/Fuente:FAO

世界のコーヒー輸出国 (2009年)
Exportaciones en TM por países 2009

PAIS / 国	TM / トン
Alemania ドイツ	60,674,732
EEUU 米国	42,094,452
Colombia コロンビア	20,285,382
Belgica ベルギー	22,911,625
Italia イタリア	4,376,918
Otros その他	42,941,477
TOTAL 合計	193,284,586

出典:国際連合食糧農業機関/Fuente:FAO

ブランド確立が課題

コーヒーの品質は品種、気象条件、生産体制、収穫後処理などに左右されます。これらは高品質なコーヒーを生産するうえで重要な要素です。

ソムリエに相当する専門家がコーヒーの品質を評価分析します。彼らは煎り豆から味を査定・試飲して、香り、味わい、酸味といった味の特徴を見極めます。ペルー産コーヒーの特徴は、まるやかな味わいと程よい酸味、花の芳香のような上品な香り。その特徴はコロンビア産に非常に近いですが、インパクトと苦みの強いブラジル産とは全く異なります。

近年、ペルー産コーヒーの品質は著しく向上していますが、これは生産者や農家の優れた取り組みや収穫後処理を改善したことなどによるものです。市場の様々な要求に応えるため生産者や農家による国際認定の取得が進み、輸出品の水準が著しく向上したことも大きな要因です。

ところで、世界のコーヒー消費国ではコーヒー購入の際、その原産地で選ばれるのが一般的です。例えば、日本ではパッケージ入りのコーヒー豆やドリップコーヒーには産地が表示してあります。異なる産地のコーヒーをブレンドしているものや単一の原産地のコーヒーなど様々ですが、価格はブランドや産地により異なります。

しかし、ペルーでは生豆が生産されているものの、他国のように大手の焙煎業者や炒り豆の流通業者が確固たるコーヒーブランドを確立するには至っていないため、世界の消費者の間でペルー産コーヒーの知名度はまだまだ高いとは言えません。

飽くなき挑戦

ペルー産コーヒーは、有機栽培、スペシャリティ、サステナビリティ（持続可能性）、フェアトレード、鳥との共生（鳥は安全なコーヒー樹に巣をかける習性がある）などのキーワードで、ニッチ市場で認知されつつあります。こうしたタイプのコーヒーは価格面や恩恵度の面で優位性があります。

一方で、前述したように、ペルー産コーヒーはここ数年で品質が向上し、数多くの賞も受賞しましたが、政府機関、生産者、農業協同組合、輸出業者などが連携体制を組んでいるコロンビアのように、市場におけるブランド確立には至っていません。世界の最終消費者を対象とした情報発信も不十分です。今後はこうした関係者が一丸となった輸出産業体制の構築や積極的なPR活動等を通じた、ペルー産コーヒーのさらなる輸出活性化が期待されています。

Tema pendiente: Marca Nacional

La calidad del café varía por diversos factores como variedad, condiciones climáticas, sistemas de producción y manejo post cosecha. Todos estos factores son importantes para obtener un café de calidad.

Los expertos en analizar la calidad del café –a quienes se les conoce como catadores de café– identifican diversos aspectos o características (aroma, cuerpo y acidez) que se buscan al catar un café tostado. El café peruano es clasificado como un café suave, con mediana acidez, fino aroma y con ciertos tonos florales. Es muy similar al café colombiano que también tiene características parecidas, pero muy diferente al café brasilero que produce otra especie de café más fuerte y amargo.

En los últimos años la calidad del café peruano ha mejorado considerablemente y eso se debe a que los productores y agricultores han mejorado las buenas prácticas agrícolas y de post cosecha. Asimismo debido a varias certificaciones existentes en el mercado, el nivel de exportaciones ha mejorado significativamente por las exigencias que son requeridas al productor o agricultor.

Cuando se compra café en los países consumidores de café es común elegir según el lugar de origen. Por ejemplo, en el Japón podemos observar que se especifica el lugar de origen del café en las bolsas de café empaquetado y en los ya comunes filtrantes de café. A veces es una combinación de varios países o muchas veces es solo de uno, y el precio varía según la marca y el lugar de origen.

En el Perú, a pesar de producir café verde, no hemos llegado a establecer una marca de café como es el caso de las grandes empresas tostadoras y comercializadoras de café tostado en otros países, donde existen marcas muy bien posicionadas con una larga trayectoria. No podemos afirmar que el café peruano sea conocido entre los consumidores de café a nivel mundial.

Incesante desafío

El Perú se está posicionando con nichos de mercado como lo son el café orgánico, especiales, sostenibles, comercio justo, amigable con las aves (las aves optan por el árbol del café por ser un arbusto donde pueden proteger sus nidos). En todos estos tipos de café es donde podemos obtener mejores precios y beneficios.

Si bien es cierto que la calidad del café peruano se ha incrementado en los últimos años y que se han ganado muchos reconocimientos, aún nos queda posicionar el café peruano como tal, como lo ha hecho Colombia, el cual ha articulado de una forma más fuerte y concreta a diferentes organismos como el Estado, los agricultores, las cooperativas y los exportadores. Además hace falta difundir información a nivel mundial para llegar al consumidor final. Esto significará un proceso de cambio que esperamos se vea reflejado en los próximos años.



Profesionales Especializados

AGENTES DE ADUANA



BENJAMIN ZEVALLOS ORTIZ DRAGO S.A.

Más de 57 años satisfaciendo sus necesidades personalmente en importaciones y exportaciones



Eficiente Manejo Documentario

Av. Bolognesi N° 348
La Punta - Callao
Telf.: 429-0807 / 465-2911 Telefax: 465-1702
info@agbzevallosortiz.com
www.agbzevallosortiz.com

Grupo Pana



www.grupopana.com.pe



Más de 40 años de esfuerzo y compromiso orientado a la búsqueda constante de la satisfacción del cliente, a través de nuestra filosofía de mejora continua.

Solidez y Experiencia a su servicio

Ventas,
Servicio y
Repuestos

San Miguel
San Isidro
Surco
Callao

Av. La Marina 3240 Telf: 616-8600 Fax: 616-8619 e-mail: sanmiguel@grupopana.com.pe
Av. República de Panamá 3321 Telf: 611-8600 Fax: 611-8619 e-mail: sanisidro@grupopana.com.pe
Av. Aviación 4928 Telf: 618-8600 Fax: 618-8619 e-mail: surco@grupopana.com.pe
Av. Argentina 3698 (Esq. con Av. Insurgentes) HINO
Telefax.: 622-3302 / 622-3303 e-mail: hino@grupopana.com.pe

Ventas

San Miguel

Av. La Marina 3231 Telf: 616-8600 e-mail: hino@grupopana.com.pe HINO