

夏威夷

Kona咖啡

第一手的專業栽培與加工處理



Kona咖啡的鮮紅果實。

資料來源 / Blue Hawaii Coffee Company
藍色夏威夷莊園咖啡

Alloooooooooo
……………Ha!

我們相信藉由這篇Kona咖啡樹的介紹，可以提供正在從事種植或有興趣種植咖啡樹的朋友，認識咖啡樹的專業栽培。因為在夏威夷大島Kona地區，Kona咖啡樹有著非常嚴謹的專業栽培與加工處理的過程，

才會有世界上最優質咖啡豆的生產。

分析土壤 精確施肥

基本上咖啡樹對養分的需求完全仰賴其栽種的過程，而這也是提升咖啡豆品質的關鍵之一，因此，比例及成份正確的優質肥料，對咖啡樹就顯得特別重要。

必須謹記在心的是，咖啡樹比起其他經

濟作物對於「氮」的成份更為敏感，而且易受「硼」的毒性影響，所以事前的肥料成份分析是絕對必要的。

肥料中所含的營養素應包括氮、磷、鉀、鈣、硫及鎂，其他像是鐵、鋅、銅及銅等也都是不可缺的養分。除此之外，土壤及植物組織的取樣分析，都是維持適當養份的重點工作。

錯用成份不正確的肥料不只是浪費資源，也很可能傷害作物，相對來說，對生態環境將造成負面影響。

以下營養素的功用可幫助我們瞭解肥料的組成：氮，促使植物更有生長力；磷與鉀，分別增進根部及果實的發展；鈣，則扮演了促進植物骨架健全的角色；鎂，



夏威夷咖啡產業早期的拓荒者是日本人。

位在斜坡上的咖啡園。



則是增進葉綠素的生長。

這些形形色色的生長素在交互作用下，滋養了植物體；反過來說，任一種重要營養素的缺席也會形成「萬事具備，只欠東風」的情況，而直接為植物帶來負面影響。因此必須切記的是光憑臆測或有限的資訊，不但無法提供健全的咖啡樹生長環境，錯誤的結果可能連帶要付出更昂貴的代價。基於以上的理由，多花費時間精力尋求專業諮詢，絕對是值得的。

以夏威夷大島Kona地區為例，要使Kona咖啡樹的優良品質歷久不衰，就必須在咖啡豆品質上持續下工夫。以下是栽培流程的大致介紹：1.種植地的地力準備；2.咖啡樹幼苗的培育；3.耕種栽培；4.收成採擷；5.烘培處理；6.上市銷售；7.售後結果及植栽研究。

產業觀光 終年不斷

大多數Kona咖啡豆的收成季節是在每年的7至12月間，而這也是眾多加工廠進行咖啡原豆處理的時節。在這個咖啡盛產地遊客們終年都受到歡迎，同時也因此有

機會得以參觀第一手的咖啡種植及處理過程。

與其他作物不同的是，咖啡在秋季來臨時即開始進入原豆處理的過程。一包包以麻布袋裝妥仍含著紅色果肉的咖啡果實，在交易時是依市場價格標準並以磅計算。採收工人在不同時節的平均收成量約在100至300磅之間，而採收量的多寡也是決定他們收入的關鍵。

在咖啡果實入廠進行果肉的剝除之前，必須先目測檢視果實本身的新鮮度及顏色呈現。咖啡果實通常在傍晚時段以水洗方式進行處理；藉由果肉剝除機來去除咖啡豆外殼。完成此一步驟的豆子就進入整夜8至18小時左右浸泡的階段；被剝除的外殼將予以回收再製成肥料，達到廢物利用的效果。在夏威夷，環保的觀念深植人心。

斜坡栽植 日照風乾

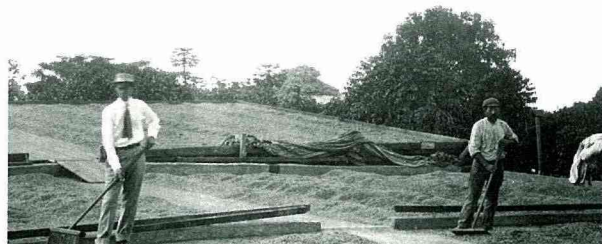
完成整夜浸泡的豆子在隔日即被轉到曬穀場，以日照方式自然風乾，這個步驟通常為時一



人工手採咖啡豆，是夏威夷咖啡莊園的產業觀光項目之一。



早年運送咖啡豆的馬車。



自然風乾的日晒法，以人工翻攪咖啡豆。





大小分級。

週左右。雖然自然曝曬處理被公認為是最能保留咖啡風味的好方法，但是費時費力又佔空間，所以世界上其他咖啡商

的過程中，必須藉由不斷的翻動使豆子能夠完全乾燥。此一階段的豆子仍被一層羊皮薄膜似的果皮所包覆，這層薄膜俗稱羊皮紙。

嚴謹分級 完美原豆

這層羊皮紙薄膜通常在烘焙前去除，雖然如此仍有其重要性，因為它可以拉長豆子保存的時間，使其風味不易流失。薄膜去除後的咖啡豆就進入了嚴謹的分級過程，篩選的標準通常是依照豆子本身的大小、重量以及瑕疵程度來進行。

過程中先以機器檢視豆子大小，再以重力的方式來斟酌其重量；這個分類過程的結果也被視為是各級Kona咖啡豆的品質保證。有瑕疵的豆子通常不外是下列狀況：形狀凹陷、發育不完整、有碎裂狀況和重量不足等。諸如此類的豆子若沒有在篩選過程中挑出，很容易帶來過苦或其他強烈的味道而破壞整杯咖啡的風味。因此購買前多花心思在豆子的評等上，絕對是值得的。（待續）

重力分級。

家多數均採用旋轉型烘乾機器來代勞。

在夏威夷許多咖啡田都選擇種植在某些人造斜坡上，藉此可以多吸收日曬同時又能避免



目測檢視咖啡豆。

此區域頻繁的午後陣雨。這類人造斜坡的方法其實是日本人在19世紀所發明，之後才輾轉傳入夏威夷。在曝曬

21世紀健康新主張

○脂○負擔 健康不發胖

一般沙拉含油量達60%

吃起來油膩膩的

零脂沙拉是天然植物萃取物精製而成

不含蛋、不含一滴油

讓您享受美食，零負擔

零脂沙拉 Fat Free Salad
純素無蛋·不含一滴油

零脂沙拉

不含一滴油

Fat Free Salad 純素無蛋



禾圓食品有限公司
Harmony Food Co., LTD

台北市內湖區環山路三段13號
Tel: (02)2627-8656 Fax: (02)2627-8651
e-mail: harmony.food@msa.hinet.net