



CEPAR
Coffee Exporters & Processors
Association of Rwanda



ルワンダって どんな国？

アフリカ大陸中央、赤道付近にあり、四国の1.5倍程の面積。標高1300mを超える丘陵地帯で平均気温は年間通して20度前後の大変過ごしやすい気候です。国土全体に広がる『千の丘』と称される緑豊かな景色はまさに絶景。



ルワンダコーヒー農家の女性

(from eedu.jp)

『アフリカの奇跡』と言われる国ルワンダからお届け

ルワンダコーヒー通信

Vol.1

アフリカ大陸中央に位置する小国ルワンダ。カップオブエクセレンスも開催され、今コーヒー界でも急成長して世界から注目を集めるルワンダコーヒーの魅力を示すところ無くご紹介いたします。

ルワンダの文化って？

切な物を貢ぐ入れ物として今も使われています。また、お祝いの際に披露されるのが『ルワンダダンス』。伝統衣装を着て奏でられる音楽は、陽気なルワンダ人気質を思い浮かべさせます。

ルワンダは古くから手工業が盛んで、彩り豊かなバスケット『アガセチエ』が有名です。これは冠婚葬祭時に大



『アガセチエ』



『千の丘』の丘陵地帯

ルワンダ コーヒーの 魅力



古くは1904年から始まり、現在では標高1700mを超す高い山で多くのコーヒーが栽培されています。ナイル川の源流から注がれる豊富な水資源が育むチエリーを千の丘の丘陵地帯がもたらす寒暖差でゆっくり熟成させます。そして真っ赤に熟成したチエリーをコーヒー農家が一粒ずつ丁寧に手摘みしています。生産品種の98%はスペシャルティコーヒーにふさわしいアラビカ種ブルボンで、昔から品種を変えず取り組んできたことが品質の高さの一因です。



アラビカブルボン

ルワンダ 農家の紹介

ルワンダには40万人のコーヒー農家が存在します。その中で今回はカップオブエクセレンスはカッピング会で何度も入賞している選りすぐりの農家を紹介します。南部フイエ郡に住むカバイザ・フランスコワさん(65歳)は、山の麓にコーヒー園を持ち、所有するコーヒーの木の本数が500本を超えるルワンダでは比較的大きな農家です。代々コーヒー生産を80年近く続けているペテランで特徴は有機物豊かな土壌作りです。これにより完熟した香り豊かなチエリーが生まれます。また、20mほどある大きなウムブムの木が畑全体を覆い、陰で育つことを好むコーヒーツリーに日陰を提供しています。現在30代の息子さんにコーヒー栽培を引き継ぐ予定で、経験豊かなルワンダコーヒーの未来を支えていきます。



～ルワンダコーヒーが映画デビュー!!～

映画『A Film About Coffee』でルワンダコーヒー農家が紹介されます。12月12日東京新宿シネマカリテにて公開されます！その後全国公開予定。ぜひご覧下さい！

■編集者情報：セパール(Coffee Exporters and Processors Association of Rwanda) ルワンダの輸出業者とコーヒー加工業者の組合。肥料の分配や国内外の展示会でのルワンダコーヒーの紹介等を事業として行っている。来日経験のあるピエール氏が代表を務めています。

■連絡先：rwanada.coffee.japan@gmail.com ■URL：www.ceparwanda.org

ルワンダ
まめ知識

