



『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.2

ルワンダ農家の紹介

②

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。

ルワンダの年末年始って？

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3000mを超える丘陵地帯のルワンダは、1月でも気温は20度前後で日本の真冬と一線を画します。キリスト教が国民の約85%を占めており、クリスマスやお正月の際は日本と違って家族とゆっくり楽しむのが主流の

ようです。普段食べないもの、例えば「ボイロ」と呼ばれる牛スジの煮込みスープや「アガトゴ」というトマト・バナナ・モツを煮込んだ料理など、高級なお肉を使った料理で年末年始を迎えるんです。



『アガトゴ』



ルワンダ家庭のクリスマス風景

ルワンダコーヒーってどんな味？

ルワンダでは、輸出されるコーヒーチェリーのほとんどが「水洗加工」(ウォッシュド)で精選されています。採れたチェリーをウォッシュングステーション

ンと言う工場まで持って行き、ミューシレジと呼ばれるヌメリを取り除かれたチェリーは、雑味の無いフルーティな酸味と甘い後味が残る。ごなたにも飲みやすいコーヒーとして日本や欧米で受け入れられています。ぜひ一度青リンゴのような甘酸っぱさを味わってみて下さい。

＜ルワンダコーヒーの特徴＞

フルーティな酸味と甘い後味

- ✓ 口当たりがとても良い
- ✓ スッキリ飲みやすい




ウォッシングステーションにて水洗加工をしている様子



コーヒー農家は今してる？



10・12月はルワンダの雨季に当たります。この時期、バナナやユウカリ等の緑豊かなルワンダはその彩りを増しますが、コーヒー農家はコーヒーの木に肥料を与える作業に追われます。ルワンダでは無機肥料と有機肥料をコーヒーの木に与えますが、近年では有機栽培を意識し、質の高い有機肥料作りを力を出す農家さんも出始めました。写真はルワンダ北部の農家さんの作業風景です。施肥の時期が終わり、2月がくれば、いよいよ収穫スタートです。



肥料を撒く農家



家族とともに



アンドレさん

今月はアンドレ一家を紹介いたします。アンドレ一家はルワンダ北部ガケンケ郡に暮らすコーヒー農家です。彼は北部でも優れた農家さんとして知られており、奥さんと5人の子も達と標高の高い北部地域で生活しています。この地域、ルワンダの中でもっとも美味しいコーヒーが穫れる事で有名で、彼が所属するドウクンデカワ組合(Dukunakawa)コーヒーを愛そう！の意味)は毎年のように国際的な品評会(カップオブエクセレンス等)で表彰されています。日課はコーヒーとウシの世話。このウシがコーヒーに取って重要な有機肥料を供給します。15年前からコーヒー栽培を始めた彼は今日も奥さんと元気いっぱい働いています。

～アフリカファインコーヒー協会展示会～
2月3日～5日タンザニアでアフリカファインコーヒー協会の展示会が開催。アフリカのコーヒー企業や政府機関等が出展予定です。詳細<http://afca.coffee/conference/>

■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なっている。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 