

ルワンダコーヒー通信

アフリカ大陸中央に位置する小国ルワンダ。2016年6月発行
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
余すところ無くご紹介します。

Vol.6



美味しいコーヒーはこうして作られる

ルワンダは現在収穫期の終盤に差し掛かっています。毎日たくさんのコーヒーチェリーがウォッシングステーション（CWS）に持ち運ばれ、加工されています。そんな現場から、今回は**農家の収穫期の1日に沿って、美味しいコーヒーが作られるポイント**をご紹介します。農家の蓄積された知恵が多く詰まってるんです！

コーヒー農家の1日（収穫期）

品質へのこだわり

5:30

起床し
農園へ

朝焼けとともに

朝食を済ませた農家さんはチェリーを入れるザル・袋等を持って丘の上の農園へ

◆朝摘み

ルワンダ農家は、まだ霧が出ている朝のうちからコーヒーを摘みます。これは気温が低いうちに果実を収穫することで**実の中の酵素反応を抑え、果実を新鮮な状態に保つ**為です。



7:00

収穫作
業開始

完熟豆だけ丁寧に

コーヒーはフルーツなので熟度が肝心！赤い実だけを手作業でひとつひとつ摘んでいきます。

◆東側斜面で栽培する

農家は低い平地ではなく、高い山の斜面にコーヒーを植えます。それは、**斜面の方が水はけが良くなり栽培に適すること**。標高が高い方が品質の高いコーヒーが作れることを知っているから。特に東側の斜面は日光が差し込む時間が限定されるため木の温度が上がりすぎず、**コーヒーに優しい環境で栽培**できます。



11:00

手選別

1人50kgも収穫!!

熟練した収穫作業で1日50kgも摘む農家も！収穫後は選別作業へ。注意深く虫食い豆や、未熟豆を取り除きます。

◆マメ

ルワンダでは、コーヒーの木の間にマメ科の作物がよく植えられています。実はマメ科の植物は「**窒素固定**」という**空気の中の窒素から栄養分をつくる能力**をもっている**スーパー植物**です。このマメ科植物によって空気中から取り込まれた養分はやがて**コーヒーを育てる材料**になるとともに、農家の大事な食料にもなるんです。



12:00

昼休憩

”鉄板”昼食

コーヒーとともに育てられる豆やバナナで伝統料理を作って農園の作業から一息。

◆シェードツリー

こだわりのある農家さんは、農園に背の高い木を植えます。実はコーヒーは日射しに弱く、日陰の栽培に適しているんです。だからコーヒーを強い日射しから守る為の工夫として、このシェードツリーと呼ばれる木を植えています。シェードツリーの下で育った**コーヒーは果実をゆっくり成熟させ、より美味しいコーヒーを生み出します**。またシェードツリーから落ちた葉は土を肥えさせる役割も担ってくれます。



14:00

収穫を
運搬

1袋60kgを運搬

手選別された豆はCWSが近ければ頭に掛けて徒歩で、遠ければ自転車等で運ばれます。大変な作業です。

◆即日加工

収穫されたチェリーは、枝から摘まれた時点で発酵を開始します。**発酵による品質低下を阻止し、新鮮なままの味わいを生み出す**為、即日加工は必須です。



16:00

加工場
で即加工
開始

CWSですぐに加工

夕方、加工場に到着し、豆の重量を記載してから自宅に戻って1日の作業が終了。



ルワンダ
まめ知識



～ルワンダ初のJASマーク取得CWS～

ルワンダ西部のチングワCWSでは今年、ルワンダで初めて日本の有機JASマークを取得。オーガニックにとことんこだわったコーヒーがもうすぐ皆さんの元へ。

■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：rwanda.coffee.japan@gmail.com ■URL：www.ceparwanda.org