

# 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10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を  
余すところ無くご紹介します。

## Vol. 10

## 灌漑プロジェクト始動



(左) 灌漑の有無で葉の色が違う (右) 灌漑設備計画を推進する農家

ルワンダは**小雨季の真っ只中**です。この雨季は9月末から12月まで続きます。現在ルワンダ南部のファイエでは雨水の少ない地域のコーヒーノキに十分な水が届くように**灌漑施設プロジェクト**が実施されています。水は養分を木に送る上で必要不可欠なものです。水がしっかり満たされた木からは**現在の150%の収穫**ができるようになり、品質も改善する見込みです。農家さんにとっても嬉しい事業、来年の収穫が待ち焦がれます！

## 日本でルワンダ農家が大活躍!!

2016年9月末に東京ビッグサイトで行なわれたスペシャルティコーヒーイベント『SCAJ (Specialty Coffee Association of Japan)2016』。ルワンダブースも多くの皆様に来場頂きご好評頂きました！それに伴い、ルワンダが誇る優良農家のファイエマウンテンコーヒーとブフコーヒーが日本各地で「よりルワンダコーヒーを日本の皆様に身近に知ってもらいたい」ということで**セミナーを実施**しました。様々な人たちにルワンダコーヒーの取組、品質を良くする工夫やマイクロロットによる味わいの違いなどをレクチャー、更にカップングの機会を頂きました。会場の皆さんからは「ルワンダという国を初めて深く知れた」「**コーヒーがとても美味しく、地域によってこんなに味が違うのかと驚いた**」というコメントを頂きました。とは言うてもまだまだ日本市場では知名度はそこまで高くはないルワンダコーヒー。「少しずつ、でも着実にファンを増やす活動を行なって行くと共に、皆様からのコメントを真摯に受け止めて、**生産活動に活かして農家と消費者をより繋げられるように努力していきたい**」と今回参加したオーナー達が話しています。また来年も日本に行く見込みだということで、来年また多くの方にお会いできる機会が作れたらなんと楽しみにしています！



(上) セミナーを実施するオーナー (下) カップングをする様子

## コーヒー加工法とルワンダの取組

コーヒーは生豆になるまでにいくつかの加工法で処理されます。今回はルワンダで実践されている3つの加工法をご紹介します。まずルワンダで圧倒的に多いのが【フルウォッシュ】。これは外皮を除いた後にミュージレージと呼ばれる果肉に近い粘液質を発酵と共に洗い流し、**よりクリーンな酸味を引き出します**。次に【ハニー】プロセス。これは外皮とパルプ質除去後にそのまま乾燥させる加工法で、**甘味をバランス良く引き出します**。最後に最近ルワンダでも実施する農家が増えてきた【ナチュラル】プロセス。コーヒーチェリーをそのままサンドライさせ、ミュージレージの糖分を豆にたっぷり染み込ませるため、**独特の甘味や風味**をもたらします。ルワンダではフルウォッシュが主流で、他の加工は少ないですが、より現地の豆に合った加工法を地元農家が検討し、最適な味わいを試しているんです。皆様の元に届くのはどんな加工のものか理解しながら飲むとまたコーヒーの楽しみが増えるかも？



(上) ルワンダのナチュラル加工 (下) 左からフルウォッシュ・ハニー・ナチュラル

### ルワンダ まめ知識



#### ～ゾーニングで地域特性強化～

ルワンダではコーヒー産業は輸出管理局が統制しています。今年からゾーニングと言う地域管理政策が施され、より地域特徴を出しやすい生産管理体制が整備されています。

■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。来日経験のあるマリ工氏が代表を務めています。

■連絡先：[rwanda.coffee.japan@gmail.com](mailto:rwanda.coffee.japan@gmail.com) ■URL：[www.ceparwanda.org](http://www.ceparwanda.org)