

# 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  
 を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

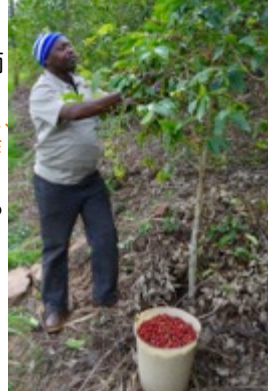
収穫作  
業開始

#### 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

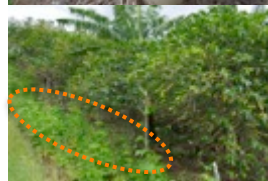
手選別

#### 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**為に、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：[rwanda.coffee.japan@gmail.com](mailto:rwanda.coffee.japan@gmail.com) ■URL：[www.ceparwanda.org](http://www.ceparwanda.org)