

ブルンジ レッドブルボン

トングウェ地区



中煎りでは梅のような酸味、中深煎りはやわらかい口当たりとほのかな苦み

ブルンジは東アフリカの内陸にある、四国の1.5倍ほどの面積しかない小さな国。国土のほとんどは1,200m以上の高地で平坦な土地はタンガニーカ湖沿いの一部の地域に限られます。主な産業は農業で、特にコーヒーの栽培は盛んにおこなわれており、貴重な換金作物として幅広いエリアで育てられています。栽培されている品種のほとんどはブルボン種。このブルボン種は1930年代に、当時統治していたベルギーによって持ち込まれ、それから90年近く経過した現在でも、変わらずブルボン種を大切に育てています。国内には大きな農園はほとんどなく、小農家さんの自宅の裏庭などで育てられていることがほとんどです。彼らは1世帯当たり200~250本ほどのコーヒーノ木を育てており、1本の木から平均1.5キロのチェリーが収穫されるため、年間で200キロ~300キロのチェリーを生産しています。ブルンジは、ケニアやタンザニアの陰に隠れて東アフリカの中では長い間見過ごされた生産国でしたが、優れた品質に近年注目が集まり、2012年にはCOEが開催されました。その後も品質向上に対する産地の取り組みは勢いを増し、伝統的な水洗式の精製方法以外にもナチュラルやハニーの精製にも取り組む生産者も現れ始めています。



【生産者】トングウェ ウォッシングステーション周辺の小規模農家さん

【地域】ブルンジ トングウェ地区

【精製】ウォッシュ

【標高】1,500~1,800m

【品種】レッドブルボン

【乾燥】アフリカンベッド

株式会社豆乃木は、このコーヒー豆をフェアトレードで販売することによって、生産者には適正な利益の還元を、日本の皆様には美味しいコーヒーを提供し続けていきたいと願っています。

株式会社 豆乃木 Mamenoki Inc.

〒431-0211

静岡県浜松市西区舞阪町舞阪2128-2

