

Uganda African Moon

African Moon

バコンゾ族の新しいナチュラル・アラビカ



アフリカの真珠と呼ばれる美しい国ウガンダが誇る冠雪山ルウェンゾリ山脈。

世界自然遺産にも指定され、『月の山(Mountains of the Moon)』の通称でも知られるこの山地で新たに生産が始まった、とびっきりのナチュラル・アラビカ。標高1800メートルにも及ぶ肥沃な高地で栽培されるケニア由来の品種から収穫された完熟豆を丁寧に天日乾燥します。ポツリとしたフルーティーな甘みは、やさしい月の明かりのように飲む人の心を柔らかく包みこみます。ウガンダ西部のルウェンゾリ山脈の麓一帯は、高品質なコーヒーの生産に適した条件と持ちながら、長く続いた紛争やインフラの不備等により、低級品であるドゥルガー・アラビカの生産地区として認知されていました。しかし、その肥沃な耕地や、主にケニア由来のコーヒー品種が持つポテンシャルは高いものでした。そこで、ボルカフェ・グループのキャガラニ社は、同地のコーヒー生産を支えてきたバコンゾ族の人々と協同し、高品質のナチュラルアラビカを生産する試みを始めました。それぞれ2ヘクタール程度の農園を持つ生産者は、手摘みで収穫したチェリーを水に浮かせて未熟豆と取り除き、完熟豆だけを天日乾燥します。同地キシंगा地区に設けられたキャガラニ社の集買、精製工場に持ち込まれたチェリーが丁寧に脱殻され、最終輸出精製のために同社が首都カンパラ郊外に持つ中央精製設備に持ち込まれます。キャガラニ社は、生産農家とタイアップし、長く高品質のチェリーを生産できるように配慮した事業を進めています。

また、アフリカムーンは、全て農家グループまでのトレースが可能です。

[グレード] ルウェンゾリ山地産ナチュラル

[生産地] ウガンダ西部ルウェンゾリ山東麓、カセセ市近郊

[生産者] バコンゾ族

[標高] 1200~2200m

[精製方法] 手摘み、水槽でチェリーを選別、天日乾燥

[品種] ニアサランド、ブギス(1920年頃から)、SL14 & 28(1960年頃より)

[収穫期] 8月から12月

[カップ品質] 甘い果実味と柔らかい酸味。程よいボディ