

# JAMAICA Blue Mountain No.1

# BLUE MOUNTAIN

ジャマイカで生産されるコーヒーは大きく2種類に分けられます。ジャマイカと言えば、優雅な香り、調和の取れた甘味のある味わいから「コーヒーの王様」と称される「ブルーマウンテンコーヒー」が有名です。しかしブルーマウンテンと呼べるのは、コーヒー産業公社（Coffee Industry Board以下"CIB"）の定めた、ジャマイカ東側に連なるブルーマウンテン山脈（2,256m）の内側にあたる「ブルーマウンテンエリア」で栽培されたコーヒーだけです。このエリア以外で生産されたコーヒーは「ノン・ブルーマウンテン」と呼ばれます。樽詰めで輸出されるのは、ブルーマウンテンだけです。ブルマン樽は、アメリカの温帯林の木材で、においがありません。樽詰するメリットは、木が内外の湿気を吸収・放出することによって、大きな変化を与えずまた、輸送時などに発生する急激な温度変化を緩和します。コストも手間も掛かりますが、樽は最高級の品質を保持する為の重要な役割を担っています。

[商品名] ジャマイカ ブルーマウンテン No1

[生産地域] ブルーマウンテン地区の標高800m~1200m

[精製方法] 水洗式

[乾燥方法] 天日乾燥

[収穫時期] 4月~9月

[木樽] 70kg

## ■ジャマイカ コーヒーの格付け

- ・ブルーマウンテンブルーマウンテン地区で栽培（標高800~1500m）
- ・ハイマウンテンハイマウンテン地区で栽培（標高500~1000m）
- ・ジャマイカ プライム/セレクト 上記地区以外で栽培（標高300~800m）

## ■全日本コーヒー公正取引協議会の定義

ジャマイカ、ブルーマウンテン地区にて生産されたアラビカコーヒー豆をいう。

## ■ジャマイカ政府

品質管理を目的にCIB（コーヒーインダストリーボード）を創設しました。

ジャマイカから出荷されるコーヒーはすべてCIBの管理の下に輸出されています。

厳しい規定があり、「コーヒー産業規則で定められたブルーマウンテン地区で生産され、法律で定められた工場で精製、加工されたコーヒー」の事をいう。

