

Yemen Mokha HARRAZ A+ TRACEABLE15

# HARRAZ

世界最古のコーヒー文化の伝統を守る生産者により、  
聖なる土地ハラズで生みだされるアラビアンモッカの逸品。

イエメンの首都サナアから西に車で1時間の距離にあるハラズ地方は、数あるイエメンのコーヒーの産地の中でも、主要な地区の一つです。この地方で生産されるコーヒーは、一般的にハラジと呼ばれますが、多くの集買業者が介在する今では、本当のハラズのコーヒーが純粋なままで輸出される保証は、多くの場合、ありません。

ハラズ地方のコーヒーの木は、標高1,500メートル当たりのワジと呼ばれる枯れ谷沿いの耕地と、標高2,500メートルにも及ぶ山の傾斜に造られたテラスで栽培されています。この山地には、イスラムの聖地アル・フテイブがあり、周辺の人々の信仰を集めています。

一見、気候は非常に乾燥し、土地も痩せているように思われますが、実は土地は思いのほか肥沃で、水に関しても、雨期に蓄えられた貯水や、ワジでは地下水の伏流水があり、コーヒー農園はそれにより灌漑されています。その土地で、朝晩の寒暖の差が大きい気候のもと育てられた地場品種は、イエメン独特の香味を持ったコーヒーの実をつけます。しかし、近年は、乾いた気候に強く、手っ取り早い現金収入になるカート（軽い覚醒作用のある一種の麻薬）栽培により、コーヒー農園が徐々に駆逐される傾向がありました。また、コーヒー生産者の中には古の伝統を失う者もあり、それが、ハラズ地方のコーヒーの品質の低下を招いていました。

聖なる地アル・フテイブを取りまく、その状況を見たアリジ社は、ハラズ・コーヒーの伝統を復活させ、そのコーヒーの品質を昔ながらの上質なものと蘇らせる試みに取り組みました。

まず、ハラズ地方のコーヒー生産者の有志に呼びかけ、グループとして組織化し、メンバーとなった生産者に、赤実のみを収穫する指導を始めることから事業は始まりました。その生産が収穫し、乾燥させたチェリーを、アリジ社が集買する際には、完熟チェリーにより高値を払うべく比重も考慮に入れ買い取り価格を設定します。また、農家には、チェリーに対する支払と並行して、学用品や医療費に使えるアリジ社が発行するクーポン券も交付され、生産者の生活向上の一助となる仕組みを作っています。

生産者から買い付けたチェリーは、輸入オーダーがあるまでそのまま保存され、船積み前に初めて脱穀、選別されます。仕上がったコーヒー、ナチュラルコーヒーが、自然に熟成されるよう、麻袋の内側にコットンを貼った通気性のある素材で包装されます。そうして日本に届くコーヒーは、従来のイエメンにありがちな雑味がなく、甘く果実味のある香りと適度な酸味が混然となった、まさに、アラビアの伝統を感じさせるものです。

地域名：ハラズ地区・プロセス：ナチュラル・品種：原種・標高：1,500—2,500m