

DOMINICA CESAR MIELUDO BARAHONA NATURAL

CESAR MIELUDO

BARAHONA
NATURAL

カリブ海に浮かぶ島に降り注ぐ太陽、その青く透き通る空を流れ産地を覆う雲は熱帯の強い日差しからコーヒーを守り、最高品質のコーヒー豆を育てています。セサルは農園主の名前で、メルードはスペイン語で「はちみつ」という意味。その甘さから付いた名前です。

パラオナ州はドミニカ共和国の南西に位置し、山と海が恋人のように寄り添ってつづくパラオナ海岸には数百本の川が海に注ぎ込んでいます。植民地時代にスペイン人のバラホナ伯爵がここに留まった為にパラオナの由来と言われていました。又、サントドミンゴ島のスペイン側領地に初めてコーヒーが持ち込まれたのはバオルコ山脈のポロ自治体から1735年頃ではないかと言われています。

バオルコ山脈は、ドミニカ西南部をカリブ海に沿って走り、海岸から直に切り立った山腹からすぐにコーヒー農園が点在します。この山脈では石灰岩や珪素質の地盤を腐葉土が覆っただけの非常に脆い土壌でコーヒーが栽培されています。このような耕地で栽培を可能にしているのは、カリブ海の風が運ってくる雲です。ここの年間平均気温は26℃、年間降水量は2200mm(220日/365日以上)で、ジャマイカブルーマウンテンと同じ緯度と、カリブ海のそよ風の近接性の影響を受け、寒暖差により、果実の熟成が長くなり、非常に独特な風味が得られます。地域農園では化学肥料の低消費、手作業による雑草の防除、シェードツリー光度(日光入力の70%)と有機肥料としての果肉の使用との完全なバランスにより高品質が得られます。

毎年9月頃から万遍ない降雨により徐々に熟してくるチェリーは、熟したものだけを手摘みする為に5~8回にわたって収穫します。彼らは発酵やカビによって劣化しないよう最新の注意をもって収穫し、隣接するパティオで棚干し乾燥、比重選別・色彩選別をかけさらに手選別しリーフアで出荷致します。

四つの州(パラオナ、バオルコ、インデペンデンシア、ペデルナレス)は海拔41.9Mtsの塩湖エンリキジョ湖の地域に属し、エンリキジョ湖に棲む野生動物の島、カプリトス島は貴重な動物の宝庫です。ワシントン条約附属書I、固有種のサイ・イグアナ、アメリカワニ(世界最大の保護地)近絶滅種 絶滅寸前のリコルディ・イグアナ等が暮らしている為生態系保護区域として、この地域では自然環境保全を厳しく行っています。

ドミニカ セサル メルード パラオナ ナチュラル
生産地: ドミニカ南西部 中央山脈 ポロ自治体 パラオナ バオルコ山脈
生産者: セサル・ロス/
農園名: リリオス・ランザ・ヨランダ・ラマミ農園
(SAVE THE COFFEE OF FUTURE PROJECT 参加農園)
標高: 1100~1350m
樹種: ティピカ種
グレード: パラオナ ナチュラル
収穫期: 9月~2月 11月~5月 (船積み期)



SAVE THE COFFEE OF FUTURE PROJECTとは

コーヒー全体の品質向上及び高品質を持続する為に、労働者とその子供達への支援、教育、過疎化防止、永年コーヒーを生産維持する為に、各国ごとによるコーヒー農家を守る為に(プロジェクトの趣旨を理解する農園主達と共にコーヒー生産を未来へ繋げる)、大阪のスペシャルティコーヒーの第一人者である丹後氏が代表のインフィニティ社独自のプロジェクトです。このプロジェクトは2019年にドミニカ共和国大使館より表彰もされており、ドミニカ共和国への支援と貢献は着実に認められています。