

TANZANIA Kilimanjaro Ngorongoro AA TOP

# Ngorongoro AA TOP Kilimanjaro

タンザニアの代表的なコーヒー産地として有名な、タンザニア北部、キリマンジャロ山周辺のアルーシャ州、ンゴロンゴロ。

ンゴロンゴロは、この地で暮らす遊牧民マサイ族の言葉で「大きな穴」という意味で、約300万年前に火山が大規模な噴火を起こしてできた世界最大の火山クレーターで、カルデラに広がる盆地です。クレーターがいくつもある火山地帯で一番大きなクレーターが、ンゴロンゴロ・クレーターです。この大きなクレーターの内部は、外輪が山で囲まれていることにより、乾季の影響を受けず、年間を通して水と緑に恵まれ、湖やオアシスがあり、水や食べ物が豊富なことからたくさんの動物が生息し、「アフリカのエデン」や「世界最大の自然動物園」などとも讃えられ、世界自然遺産に登録されています。そしてこの豊かな火山性の土壌は、高品質なコーヒーの栽培にも適した環境にあります。

ンゴロンゴロにある有力な農園はスペシャルティコーヒーの生産に重点を置き、タンザニア北部のンゴロンゴロ・クレーターの斜面にそれらの農園が広がっています。またその一部地域はンゴロンゴロ保全地域と隣接しているため、ゾウ、バフアロー、ヒヒなどの野生動物が通り抜け、時には野生動物が農園を荒らしてしまうこともあり、より細やかな管理も必要です。

一粒一粒完熟豆を収穫されたチェリーは水洗工場にて丁寧に精製され、100%天日乾燥され、徹底された品質管理のもと日本へお届けします。今回はこれらのスペシャルティを作る有名農園からコンゴニ農園とハイツ農園をセレクトし、生産数と味わいを調整するためにブレンドしたものをお届けいたします。

地域：タンザニア北部、アルーシャ州ンゴロンゴロ地区

農園名：Kongoni Estate & Heights Estate

土壌：肥沃な火山土壌

標高：1,300-1,850m

収穫量：Kongoni 年間120トン / Heights 年間200トン

収穫：8月～9月

品種：ケント、ブルボン、SL39等

精製：水洗式

CUP：オレンジ、柑橘

