

KENYA TOMATO RED AA GATHAITHI FACTORY

品名：ケニア トマトレッド AA ガタイシファクトリー
生産地：ケニア ニエリ郡 NYERI COUNTY
生産者：GATHAITHI FARMERS COOP SOCIETY（ガタイシ生産者組合）
精製所：GATHAITHI COFFEE FACTORY（ガタイシコーヒーファクトリー）
標高：1720m
精製：ウォッシュド
品種：Ruiru11、SL28、SL34、Batian



ガタイシ生産者組合は 2000年に生産者組合として認可された組合です。組合の運営する唯一のファクトリーであるガタイシコーヒーファクトリーには、現在1656名の農家が加盟しています。ケニアの首都ナイロビから160キロほど離れたニエリ郡に位置します。ケニア山とアバーディア山脈のちょうど間にあり、ミネラルや有機物の多く含まれた赤く火山質の土壌を持つコーヒーの収量に恵まれた地域です。

この地域では収穫期が年に2度あり、年間収量の30%を4月から6月、70%を9月末から1月中旬にかけて収穫されています。収穫期になると、コーヒー農家が収穫し、一つひとつ手で選別した完熟のコーヒーチェリーが、その日のうちにファクトリーへと運ばれ精製されます。

組合ではチェリーの支払いとは別途、積み立てを行い、学費や農園にかかる費用など緊急の必要がでてきた場合に、メンバーがその積立金より資金を捻出できる仕組みを設けています。また環境保全への意識の高まりもあり、以前に排水処理の取り組みを行ったり、現在では加盟農家に対して植樹を促進したりしています。また、適正農法のセミナーや持続可能な農業に関する資料の配布などを行い、農家がそうしたトレーニングの機会にふれることを通して、コーヒーの収量を上げ、生産者に還元していくことを目標に掲げています。

赤土で育てられたケニアの豆は浅煎りにすると、フルーツトマトのような香りが楽しめます。

KENYA

TOMATO

RED

