

Costa Rica, jaguar HONEY processed

JAGUAR

[生産国] コスタリカ

[生産地域] トレスリオスおよびタラス

[生産者] ボルカフェ・コスタリカの生産指導を受けた100軒程度の小農家

[生産地標高] 1,400～1,700メートル

[精製工場] サンホセ郊外にあるボルカフェ部ループのサンディエゴ工場

[収穫期] 11月～2月

[船積み時期] 1月以降

[年間生産量] 70～100トン

[包装] グレイプロ+麻袋

ハニー製法による鮮やかな酸味が特徴

軍隊を持たない平和主義国『中米のスイス』

コスタリカコーヒー、古くは甘酸を特徴とするフルウォッシュド・アラビカの高級品として知られ、近年はマイクロミル等によるニッチなスペシャルティコーヒーの産地として根強い人気を誇る。コスタリカのコーヒー産業は経済発展により、コーヒー生産地区に住宅開発が及ぶなど、生産面積が減少傾向にある。また、大規模な水洗工場が多いことあら、そこからの排水のよる環境汚染が問題になったが、同国はいち早く節水式の水洗工場を推奨し、環境保全型のコーヒー生産の模範国となった。

ジャガー保護活動への貢献について、中南米のジャングルに棲息する『密林の王者』ジャガー。古くはマヤ文明でも神格化されている。しかし、近年は棲息地域が森林伐採などで減少し、絶滅危惧種となっている。このプロジェクトの基、輸出されたコーヒー1ポンドあたり（最低）1米ドルセントを、野生ジャガー保護活動を行っているNational Conservation Programme等へ寄付します。