

EAST TIMOR LETEFOHO GAULALA

LETEFOHO GAULALA



東ティモール レテフォホ ゴウララ
生産地：東ティモール
標高：1,450m以上
収穫期：5月－9月（乾季）
品種：在来種（ティピカ、他）
精製：ウォッシュド
土壌：赤土（テラローシャ）
シェードツリー：モクマオウ
収穫：完熟豆の手摘み
乾燥：天日干し

インドネシアの東側、2002年に独立したばかりの東ティモール。

東ティモールのコーヒーは1815年にポルトガル人の東ティモール植民地総督ジョゼ・ピントがブラジルから持ち込んだものが始まりとされています。品種改良が行われてこなかった希少なティピカ種が、農薬や化学肥料を一切使わずに栽培されてきました。コーヒーの専門家の派遣・指導、生産者組合「カフェ・タマイラウ」の組織づくりなどを通して高品質のコーヒー作りに向けた取り組みがNPOピースウィンズジャパン(PWJ)によって始められました。

事業開始直後は完熟した豆だけを摘み取る、天日干しにするなど手間のかかるPWJの加工作業に不安を抱く生産者の方もいましたが、10世帯の生産者から始まった事業も、年を追うごとに賛同してくれる生産者が増えていき、約10年経った今では520世帯になりました。

東ティモールのコーヒー産業全体を考えるとまだまだ十分な活動規模とは言えませんが、高品質なコーヒー作りを通して、産業の未来を支え、人を育て、国を支える活動を行っていきます。こちらでは、農園、区画指定のシングルオリジンをご用意しました。華やかで爽やかな、シトラスのような香りをお楽しみください。

