

# AA/FAQ

「タンザニア AA/FAQ」は、タンザニア産のコーヒー豆で、アフリカ大陸東部に位置するタンザニアが誇る高品質なアラビカ種の一つです。タンザニアはケニアやエチオピアと並ぶ東アフリカのコーヒー生産国として知られ、特にキリマンジャロ山周辺で栽培される豆が有名です。「AA」と「FAQ」は品質やサイズに関する等級を表します。

## 等級について

タンザニアのコーヒー豆は、主にスクリーンサイズ（豆の大きさ）と欠点数に基づいて分類されます。

AA: スクリーンサイズが17/18以上（直径17/64インチ～18/64インチ）の大粒の豆で、タンザニアの最高等級。均一性と風味の優れたものが選ばれます。「AA」は豆のサイズが大きく、欠点豆が少ないことを保証するもので、タンザニアコーヒーのプレミアムクラスとして扱われます。

FAQ（Fair Average Quality）：「標準的な良質」という意味で、AAほどではないが十分に高品質な豆を示します。「AA/FAQ」と表記される場合、通常は「AA」グレードの豆を指し、FAQは補足的な品質基準を意味しています。

## 特徴

産地: 主にキリマンジャロ山の斜面（北部モシやアルーシャ地区）や南部高地（ムベヤ、ソンゲア地区）で栽培されます。標高1,200～2,000mの高地が多く、火山性土壌が風味に深みを加えます。品種はブルボン種やティピカ種が主流で、ケニアから伝わったケント種も一部含まれます。精選方法はほとんどがウォッシュド（水洗式）で処理され、クリーンで鮮やかな味わいが生まれます。シングルオリジンでその鮮烈な個性を楽しむ事や、酸味が強いため、ブレンドではアクセントとして使われることもあり、タンザニアのコーヒーは、特に北部キリマンジャロ地域のものが「キリマンジャロコーヒー」としてブランド化され、世界的に認知されています。