

ETHIOPIA LEKEMPTI G4

LEKEMPTI

G4

「エチオピア レケンプティ G4」は、アフリカ東部のエチオピアで生産されるアラビカ種のコーヒー豆で、「レケンプティ (Lekempti)」は生産地域、「G4」は品質等級を表します。エチオピアはコーヒーの発祥地とされ、世界最古のコーヒー生産国として知られています。特に野生的な風味や多様なフレーバーが特徴で、スペシャルティコーヒーの宝庫としても有名な産地です。

等級について

エチオピアでは、コーヒー豆の品質を欠点豆の数に基づいてグレード (Grade、略してG) で分類します。「G4」は、300gのサンプル中に欠点豆が26〜45個程度含まれるレベルで、スペシャルティコーヒーには届かないものの、一般的な商用コーヒーとして十分な品質を持つ等級です。エチオピアではG4でも独特の風味が楽しめるため、コストパフォーマンスに優れた豆として人気があります。

G1: 欠点豆が非常に少なく、最高品質 (スペシャルティグレード)。

G2: G1に次ぐ高品質で、欠点が少ない。

G3: 標準的な品質。

G4: 商業グレードで、欠点豆がやや多く、価格が手頃。

特徴

「レケンプティ (Lekempti)」は、エチオピア西部のオロミア州 (旧ウォレガ地区) に位置するコーヒー生産地です。標高1,500〜2,100mの高原地帯で、豊かな森林と肥沃な土壌が特徴です。この地域の豆は、他の有名産地 (イルガチエフェやシダモ) と比べてややワイルドで力強い風味が特徴とされます。精選方法は主にナチュラル (非水洗式) で処理されます。果肉をつけたまま自然乾燥させるため、果実由来の甘みと発酵感が強調されます。一部ウォッシュドもありますが、レケンプティはナチュラルが主流です。エチオピアはコーヒーの原産地で、9世紀に羊飼いがコーヒーチェリーを食べた羊の興奮に気づいたという伝説が残っています。現在も多くの豆が「エアルーム (Heirloom)」と呼ばれる在来種で栽培され、品種改良が少なく、自然な風味が保たれています。レケンプティはイルガチエフェのようなフローラルさやシダモの洗練された酸味とは異なり、より素朴で力強いキャラクターが特徴です。