



ラオスコーヒー 基本情報



<コーヒー産地 基本情報>

産地：ラオス・チャンパサック県パクソン郡（ボラベン高原）

品種：アラビカ種（ティピカ他）

標高：900m～1,300m

生産者：ジャイ・コーヒー生産者協同組合（JCFC）

生産者数：グループ108名（2018年現在）

加工方式：水洗加工方式 他

収穫時期：11月～1月



アジアの内陸国であるラオスは、知られざるコーヒーの産地。コーヒー栽培に適した、水はけの良い火山灰土壌と昼夜の寒暖差の大きい気候を持つボラベン高原で、そのほとんどが育てられています。現地パートナーである JCFC は、100名以上のコーヒー生産者によって設立された協同組合。産地の自然環境を活かし、化学合成農薬や化学肥料に頼らない、高品質なアラビカ種のコーヒー栽培を行っています。そんなラオスコーヒーの魅力伝えるべく、ATJ は2009年に JCFC からコーヒー生豆の直接輸入を始めました。

ティピカを中心とした、多様性のあるコーヒーづくり

ラオスで栽培されているアラビカ種の主流はカティモールですが、JCFCのメンバーは、原種に近く古くから親しまれているティピカの栽培も続けてきました。ラオスのティピカは、ラオス人の人柄を彷彿させるような柔らかい甘みと優しい酸味が特徴。個性が主張しすぎず、ブレンドにも使いやすい豆です。

精製においても、主流の水洗式だけでなく、非水洗・半水洗式にチャレンジし、味のバリエーションを広げる取り組みを進めています。

非水洗チェリー乾燥の様子
(ナンベン村)



水洗の様子（ノンルワン村）



生産者のより良い地域づくりのために

後発開発途上国に括られており、経済状況としては決して豊かとは言えないラオス。そのため、JCFCの運営費や生産者の生活改善等に役立てられるよう、コーヒー生豆1kgあたり2,000kip（約23円）をプレミアムとして上乘せして買付を行っています。このプレミアムは、必要性に応じ、各村のリーダー間での話し合いによって、その用途が決定されます。

地産地消の取り組みも

JCFCでは、Jhai Cafeという喫茶店の運営も行っています（Jhaiは、ラオ語で「心」の意）。自分たちの豆を自家焙煎し、丁寧にハンドドリップで提供しています。観光客の訪問も多いほか、この喫茶店が事務所代わりの機能も果たすなど、内外にとっての憩いの場となっています。

