



フェアトレードコーヒー メキシコ・チアパス（有機 JAS）



<コーヒー基本情報>

産地：メキシコ（チアパス州）
品種：アラビカ種（ティピカ、ブルボン、カツーラ etc.）
標高：約 900m～1600m
生産者：サンフェルナンド生産者協同組合
（San Fernando）
総組合員数：約 1,000 人
加工方式：水洗加工方式
収穫時期：12 月～3 月
認証：有機 JAS 認証、フェアトレード認証
形態：69kg 麻袋（スクリーン 15up）
30kg 麻袋《シエラ・マードレ》
（スクリーン 17up）



メキシコ南東部に位置するチアパス州は、グアテマラと接する国境の州。古代文明が栄えた地としても知られ、多様な民族性と豊かな自然が特徴です。サンフェルナンド生産者協同組合（San Fernando）のメンバーは、このチアパス州において 30 年以上にわたりコーヒーの有機栽培を続けてきました。メンバーの多くは 4 ヘクタール以下の小規模農家で、また全体の 2～3 割はこの地に暮らしてきた先住民族です。過去にはサビ病の被害に見舞われたこともありましたが、組織的な農地改善プログラムや苗床の拡充などにより、乗り越えてきました。チアパスの高地で丁寧に栽培されるコーヒーは、果実感のある明るい酸味と甘みが特徴。69kg 規格の麻袋と、弊社向けにさらに手選別を加えた 30kg の特別規格《シエラ・マードレ》の 2 種類で展開しています。

一方、チアパス州は、メキシコ国内では貧しい人が多い州と言われています。道路の改善など、インフラについても後回しにされていることがあります。そのため、サンフェルナンドではフェアトレードプレミアムを活用して農道の充実を図ったり、組合員に対する小規模融資事業を行ったりするなど、生活基盤の改善も進めています。



パーチメントの乾燥



各生産者による果肉除去作業