



フェアトレードコーヒー ペルー・キジャバンバ（有機 JAS）



<コーヒー基本情報>

産地 : ペルー（クスコ州キジャバンバ地方）
品種 : アラビカ種（カツーラ、カティモール、ブルボン、
ティピカ etc.）
標高 : 800m~2,000m
生産者 : コクラ・コーヒー生産者協同組合（COCLA）
総組合員数 : 約3,500人（22 単協）
加工方式 : 水洗加工方式
収穫時期 : 4月~9月
認証 : 有機 JAS 認証、フェアトレード認証
形態 : 25kg 麻袋《モンターニャ・ベロニカ》
（スクリーン 17up）



古くはインカ帝国の栄えた国、ペルー。アンデス山脈が南北に貫くこの国は、その気候や土壌から、良質のコーヒーが採れることで知られています。世界遺産マチュピチュで有名な、インカ帝国の首都であった現クスコ州もその一つ。その中にあるラ・コンベンション郡を中心とした生産者の組織である COCLA（Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras）は、1967年に設立された協同組合。組合員のほとんどが家族経営的な小規模生産者で、コーヒーやカカオを栽培しています。高いところでは 2,000m 近い高地でありながら、年間の平均最高気温が 20℃前後で安定しており、甘味・酸味・苦味・コクのバランスが整った味わいが特長です。シングルオリジンでもブレンドとしても活躍できる万能な豆です。



小規模生産者が、各自で収穫したチェリーを一次加工



インカ帝国の遺跡を臨む



パーチメントの乾燥