



東ティモール・マウベシ (有機 JAS)



<コーヒー基本情報>

産地 : 東ティモール・アイナロ県マウベシ郡
 品種 : アラビカ種 (ハイブリッド・デ・ティモール他)
 標高 : 約 1300m~1700m
 生産者 : COCAMAU (マウベシコーヒー生産者協同組合)
 生産者数 : 約 600 世帯 (2022 年 6 月現在)
 加工方式 : 水洗加工方式
 認証 : 有機 JAS 認証



アジアで一番新しい国、東ティモールにとって、コーヒーは石油・天然ガスに次ぐ重要な輸出品です。ATJは、2002年5月の東ティモール独立を契機に、特定非営利活動法人パルシック（旧アジア太平洋資料センター）と協力してアイナロ県マウベシ郡でコーヒー産業の支援に取り組み、生産者協同組合の組織化を始めました。その後、ATJは2007年より独自の取り組みとしてエルメラ県へと活動拠点を移し、マウベシ郡のコーヒー事業はパルシックのみで継続することとなりましたが、ATJはパルシックから購入する形でマウベシの生豆を継続して販売しています。



マウベシは標高約1300~1700メートルの山間部に位置しており、日中の日差しの強さに加えて朝晩の冷え込みが激しい地域です。また年間降雨量も比較的多く、おいしいコーヒーが育つ条件に恵まれています。マウベシには約4,000世帯、25,000人ほどが住んでいますが、そのほとんどがコーヒーを栽培しており、COCAMAUはそのうち約600世帯で構成されています。

生産者は、日陰樹としてモクマオウ、ネムノキを使用し、農薬・化学肥料は一切使わずに栽培しています。収穫は手作業で行い、選別、果肉除去、発酵、水洗、乾燥などの加工工程は各集落内で行っています。

2007年には有機JAS認証を取得しています。

また、コーヒーに依存しない農業の多角的発展のために、養鶏事業や、女性によるハーブティーの生産事業なども並行して実施しています。



アフリカンベッドでパーチメント乾燥



チェリーの果肉除去