

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:19村(21グループ)の196世帯

(2022年11月現在)

加工方式:水洗加工方式 他

収穫時期:11月~1月

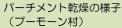


アジアの内陸国であるラオスは、知られざるコーヒーの産地。ラオスの南部に位置するボラベン高原は、水はけの良い火山灰土壌と昼夜の寒暖差の大きい気候という特徴を持つことから、コーヒー栽培に適した土地のひとつです。 現地パートナーであるジャイ・コーヒー生産者協同組合(JCFC。ジャイは、ラオ語で「心」の意)は、100名以上のコーヒー生産者によって設立された協同組合。産地の自然環境を活かし、化学合成農薬や化学肥料に頼らない、高品質なアラビカ種のコーヒーを栽培しています。 国際的に知名度の低いラオスコーヒーの魅力を伝えるべく、国際 NGO オックスファムの紹介を受け、ATJ は 2005年からコーヒー生豆の試験輸入を開始。その後、2009年に JCFC と出会い、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ラオスコーヒーの取り組み

ラオスでは、フランス植民地だった1900年代初めにボラベン高原でコーヒー栽培が始まりました。ラオスで栽培されているアラビカ種は、カティモールが多いですが、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。病気に弱く栽培が難しく、カティモールと比べると収量も少ないため、残念ながらティピカの生産は少なくなる傾向にあります。ATJは、ティピカを中心により良い品質のラオスコーヒーの継続的な生産を応援しています。

ラオスのティピカは、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。







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

ASEAN 加盟国の中でも最貧国に括られており、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 の組合運営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 15 円。2023 年5 月時点レート)をプレミアムとして上乗せして買付を行っています。このプレミアムは、必要に応じ、各村のリーダー間での話し合いによって、その使途が決定されます。(例.パーチメント乾燥用のドライングベッド資材費等)

また、年に一度、3ヵ月ほどしか収穫できないコーヒーからの収入に頼っていた生産者たちは、収穫前には高利貸しでもある仲買人などからお金を借りざるを得ない状況にありました。そのため、コーヒー買い取り代金の一部を収穫前に支払う前払い制を取り入れています。現在に至るまで、JCFC や生産者の置かれた様々な状況を確認した上で、コーヒーの価格や前払いの仕組み、ATJ ができるその他の対応について、できるだけ産地を訪問し、対等な関係性のもとで毎年協議・交渉を重ねてきています。