



# フェアトレードコーヒー グアテマラ・ウエウエテナンゴ

ATJ ひとからひとへ、  
手から手へ。  
2022年7月更新

## <コーヒー基本情報>

産地：グアテマラ・ウエウエテナンゴ地区

品種：アラビカ種（パチェ、カツーラ、カツアイ、ブルボン）

標高：約1200m～1800m

生産者：ACODIHUE（アコディウエ）生産者協同組合

総組合員数：約5,300名

（うちコーヒー生産者は約1,000名）

加工方式：水洗加工方式

収穫時期：12月～翌3月

等級：SHB（69kg麻袋／10kgクラフト袋 スクリーン15up）

認証：フェアトレード認証（FLO）

海外有機認証（EU、NOP） ※有機JASは未取得

レインフォレストアライアンス（RA）認証



マヤ文明の栄えたグアテマラの西部に広がるクチュマタネス山脈。この高地に位置するウエウエテナンゴは、同国の中でも最も民族の多様性に富んでいる地域です。アコディウエ生産者協同組合は、1996年、その異なる文化や言語、宗教等を互いに尊重しながら小規模生産者の暮らしを守り、地域環境の保全を進めていく組織として設立されました。現在は主に9つの民族によって構成されており、その気候に合った農産物として、コーヒーをはじめハチミツや野菜類を生産している他、次世代に引き継いでいくための若手育成にも積極的に取り組んでいます。

彼らにとって主要な産物であるコーヒーは、グアテマラのコーヒー産地の中でも最も標高の高い、平均1,500m近い高地の非火山性土壌で栽培されています。メキシコから吹いてくる乾燥した温暖な風のお陰で霜害を免れ、その昼夜の寒暖差によって十分に養分を蓄えて育ったコーヒー豆は、まさにウエウエテナンゴの気候風土が育む味わい。コクのある甘みや芯のある苦味、そしてレモンのような爽やかな酸味も感じられます。コーヒー生産者の8割は先住民の女性で、丁寧に収穫・精選が行われています。

