



JAVANICA

ジャバニカ(品種)

生産地: ニカラグア共和国 / ヒノテガ県

品種: ジャバニカ

収穫時期: 2013年12月-2014年5月中旬

標高: 1,050 ~ 1,680メートル

農園名: バジェ・ダンタリ (VALLE DANTALI)

農園主: JORGE CHSVEZ (ホルヘ・チャベス氏)

味覚特徴: フレッシュフルーツ・ヨーグルト・レモン・ナッツの香り、コクがあり甘酸っぱいレモンジュースやジャスミンの風味

精製: 水洗式(フルウォッシュ)

このコーヒー(ジャバニカ)はジャワ島からニカラグアに持ち込まれ、研究所で地域に合わせた品種です。味覚特徴はコクがあり、スパイシーで、それでいて甘いという独特の味を誇り、コーヒー愛飲家から大変愛されています。

ジャバニカはまた、高価なコーヒーとして知られる、コピ・ルワク(ジャコウネコが食べるコーヒーの実のうち、消化されずに排出される豆)が食べていたとも言われています。このアラビカ種のジャバニカはデリケートな品種のため、生産している地域は世界でも希少となりましたが、ニカラグアコーヒー屈指の生産圏で現在でも少量生産されています。そこは、ニカラグア北中部のヒノテガ県に位置し、5848ヘクタールに及ぶ民間の自然保護区も擁しています。保護区内には約300世帯が住みながらも、ニカラグアで最も多種多様な生物が生息しています。標高は1,050~1,680メートルで、熱帯雨林に囲まれ、豊富な栄養を含む火山灰が多い水はけのよい土壌です。年間8か月間程雨期があり、気温も18~23度と安定しています。

ジャバニカ品種は、インドネシアのジャワ島から来た豆ですが、ここ(ヒノテガ)がジャワ島の山と環境が似ているため、非常に高品質で世界でも名高いコーヒーを生産できます。ニカラグア国内の他の地域同様、このバジェ・ダンタリ農園でもコーヒーはシェードツリーの下で栽培され、柑橘類やバナナ、カカオといった植物と一緒に栽培されています。

お客様が愉しまれる一杯一杯のコーヒーがこの全人類にとって非常に大切な自然保護区バジェ・ダンタリの保全に寄与し、この自然の楽園を大事にする300世帯を超える住人の支えになっているのです。



このコーヒーはM&C社によって生産者より直接購入されるものです。

M&C社創業者のゴメス氏(ニカラグア出身)は、日本に住み、仕事を通じて母国と日本の繋がりと共に高品質コーヒーの輸入を始めました。

パートナー農園では、環境にも配慮し、有機栽培認証やフェアトレードなど様々な活動を行っています。

M&C社は売り上げの一部を農村部の子供達の教育支援の為に寄付いたします。

