



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: 2016年3月

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: FEDERICO VALTODANO (フェデリコ・バルトダーノ氏)

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カ月間程雨期があり、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。

