

ペルー CCOCHAPAMPA JAS

コチャパンパ 有機JAS

“インカの靈峰”サルカンタイ山を臨む山中で、
インカの血を引く人々に脈々と受け継がれる
持続可能な循環型の有機栽培コーヒー。



産地情報

国名：ペルー共和国

地区：クスコ州

コチャパンパ地区

標高：1,600-2,300m

土壌：火山性土壤

雨量：1,500mm

商品詳細

品種：アラビカ

麻袋規格：30kg

収穫期：4月-9月

スクリーン：15up

認証：有機JAS

収穫：手摘み

精製：ウォッシュド

産地情報 ~ペルー共和国~

豊かな自然環境

ペルーは南アメリカ西部、太平洋に面する共和制国家で、国土は沿岸部の砂漠地帯、アンデス山脈が南北に走る高地山岳地帯、アマゾン川流域に広がる熱帯雨林地帯の三つに分けられる。

気候は熱帯だが、冷たい海流の影響で年間を通じて過ごしやすく、年中農耕を行える土地として、かつては世界最大級の規模を誇ったインカ帝国の中心地として栄え、今でもその恩恵を人々に与えている。

コーヒー栽培と環境

“クスコ”は現地のケチュア語で“へそ”を意味し、インカ帝国時代の首都であった当時から文化の中心地として栄え、現在もペルー有数の都市である。また、クスコから北西に進んだ先には観光地として名高い世界遺産マチュピチュ遺跡があり、当時の面影を現代に残している。

コーヒーの圃場があるコチャバンバ地区は、そのマチュピチュ遺跡よりさらに奥地にあり、靈峰サルカンタイ山を臨む標高2,000m前後の山中で、今なおインカ帝国の末裔たちが持続可能な循環型有機農業により、コーヒーを生産している。

コーヒー生産者と共に…

生産者たちの家庭のかまどは、熱効率が悪く薪を多量に必要とするばかりか、煤煙による健康被害の原因にもなっていた。フェアトレードの取組として2016年より始まった改良かまどプロジェクトでは、煙突付かまどを50世帯に設置することで、健康リスクと家事労働負担の低減、森林資源の節約に貢献した。

今後は、コーヒー不作時などの不安定で危機的な生活の中における食糧確保、収入の安定化に向けた、家庭菜園プロジェクトとして、野菜の種や苗の配布と栽培指導員の派遣による支援を目指しています。



顔の見える関係

ペルー
「コチャパンパ生産者組合」

Oaxle
Think・Earth



原料仕様書

登録日	2018/12/13	登録者	高木 一輝
承認日	2018/12/14	承認者	池田 俊幸

商品名	ゼンショーフェアトレード コーヒー生豆 ペルー		契約No.	GFT-18001		
契約商品名	JAS Organic Arabica Green Coffee from Ccochapampa, European Preparation, Screen 15up, Crop 2018		入庫LOT	28217900		
生産国	ペルー共和国		ICOコード	30/830/3290		
生産地1	クスコ州ラ・コンベンション郡サンタ・テレサ市 コチャバンパ地区		ETD	ETD Callao 2018/11/8		
生産地2	-		ETA	ETA Yokohama 2018/12/5		
取引先	コチャバンパ生産者組合 (C.A.C Ccochapampa)			娘さんのデザインが採用された麻袋を手に喜ぶ生産者組合員ミゲルさん(2018年10月リマにて)		
クロップ	2018/2019					
タイプ	Fully Washed Arabica					
サイズ	Screen 15 up ヨーロピアン・プレパレーション(European Preparation)					
規格	30kg/袋					
認証等	有機JAS、USDA ORGANIC、EU ORGANIC、Naturland FLO					
残留農薬検査	株式会社ゼンショーホールディングス 中央分析センター 合格					
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> コチャバンパ (C.A.C Ccochapampa) 生産者組合は、生産地クスコ県キジャバンパ地方コチャバンパ地区、標高1,600~2,300m、組合員数125名、集荷量 (パーチメント) 年間320トンの組合。 社会開発支援は、女性支援・生活改善支援を目的としてカマド改善 (3か年計画の2年目 15基/年設置目標)。 ペルーの高地、インカ帝国の要塞都市マチュピチュ遺跡のさらに奥地、キジャバンパ地域で栽培されたコーヒー。 環境保全型農業を推進している生産者組合の有機JAS認証付きコーヒー。 					
工程	<p><栽培></p> <ul style="list-style-type: none"> 開花→収穫期(4月~9月)→集荷→生豆加工→輸出(6月~2月) <p><収穫・加工></p> <ul style="list-style-type: none"> 収穫：成熟した実だけを摘み取る (ハンドピック) 一次加工：ウォッシュド(水洗式処理)、天日乾燥(コチャバンパ地域の各農家) 二次加工：脱穀精選、選別、等級付け、袋詰(リマにて) <p><輸出></p> <ul style="list-style-type: none"> 圃場(コチャバンパ)→一次加工場(コチャバンパ)→集荷場(コチャバンパ)→保管場 (キジャバンパ) → 二次加工場(リマ)→港倉庫(カジャオ)→船舶→国内倉庫(横浜) 					
栽培情報	国、地域	ペルー共和国クスコ州キジャバンパ地方 コチャバンパ地区	品種	アラビカ種(ティピカ、カトゥーラ、ブルボン、カトウアイ、カティモール)		
	標高	1,600~2,300m	収穫方法	成熟した実だけを摘み取る (ハンドピック)		
	土壌	火山灰質	精製方法	ウォッシュド(水洗式処理)		
	年間降雨量	1,360~1,800mm(雨季12月~3月)	乾燥方法	天日乾燥		
	収穫期	4月~9月	選別方法	機械選別、電子選別		
	シェードツリー	インガ、バナナ、オレンジ、カカオ等	比重による等級付け	振動重力台		
	気候	熱帯雨林気候	特記事項	農薬・化学肥料の使用なし		