

ニカラグア

PRODECOOP
CAFÉ TUANI JAS

カフェトゥアニ有機JAS



産地情報

国名：ニカラグア共和国

地区：エステリ周辺

標高：1,500-2,000m

土壌：肥沃な火山灰質

雨量：1,000-1,500mm

商品詳細

品種：アラビカ

麻袋規格：30kg

収穫期：12月-3月

スクリーン：17

認証：有機JAS

収穫：手摘み

精製：ウォッシュド

天日乾燥

産地情報 ～ニカラグア～

豊かな自然環境

ニカラグアはコスタリカの北西に位置し、カリブ海と太平洋に面した中米を代表する農業国である。熱帯気候帯に属すが、同国内でも標高や地域によりさまざまな気候特徴を持つため驚くほど多様な生態系と自然にあふれている。

圃場のあるエステリ周辺の西側の標高の高い地域はコーヒーの栽培に最適な、はっきりとした雨季と乾季を持ち、火山も多数分布しているためミネラル分の多い肥沃な火山性土壌を有している。

コーヒー栽培と環境

コーヒーの圃場は標高1,500～2,000mの山間部に点在しており、高地ならではの昼夜の寒暖差と熱帯気候特有の豊富な雨量のなかで、持続可能な循環型の有機農業によるコーヒー栽培が行われている。

プロデコーブ生産者組合連合はエステリ周辺の38単協、組合員数2,468人の中米を代表するオーガニックコーヒーの生産者であり、そのコーヒー生産技術の高さと適切な品質管理技術には世界でも定評がある。

コーヒー生産者と共に…

ニカラグアでは労働人口の約40%が第一次産業に従事しており、中でもコーヒー栽培は主要産業の一つとなっている。特にエステリ周辺の北部山岳地帯は良質なコーヒーの産地として有名であり、長期にわたって地域経済を支えている。

しかし近年、気候変動の影響でコーヒーの生育不全や病害が蔓延し、やむを得ず馴染みのない別品種のコーヒーの木への植え替えを余儀なくされた生産者も多い。そこでフェアトレードの取組として、生産者の思い入れ深いこだわりの品種の生産拡大を支援し、生産者の安定的かつ持続可能な生活の実現を目指している。



顔の見える関係

ニカラグア
プロデコープ生産者組合

Café

Think・Earth



原料仕様書 (30kg麻袋品)

登録日	2020/10/14	登録者	高木 一輝
承認日	2020/10/14	承認者	池田 俊幸

商品名	ゼンショーフェアトレード 有機コーヒー生豆 ニカラグア カフェ・トゥアニ		契約No.	GFF-19020
契約商品名	Nicaragua Fully Washed Organic JAS Arabica Green Coffee from Prodecoop, SHG EP(17), Crop 2019-2020		入庫LOT	20176900
生産国	ニカラグア共和国		ICOコード	017-062-034
生産地1	マドリス県テルパネカ市キビット地区 サカリアス・パディージャ・ロメロ単協		Departure	ETD Corinto 2020/8/28
生産地2	マドリス県サン・ファン・デ・リオ・ココ市 サマルカンダ地区 アレハンドロ・マラディアガ・ペレス単協		Arrival	ETA Yokohama 2020/10/10
生産地3	マドリス県テルパネカ市サント・ドミンゴ地区 レナセル単協		 	
取引先	プロデコブ(PRODECOOP)生産者組合連合			
クロップ	2019-2020			
サイズ	Screen 17			
グレード	ストリクトリー・ハイグロウン(Strictly High Grown、SHG)			
認証等	有機JAS	荷姿	30kg 麻袋, Ecotact/バッグ入り	
残留農薬検査	270農薬一斉分析 全項目不検出 株式会社キューサイ			
取組概要	<ul style="list-style-type: none"> プロデコブ(PRODECOOP)生産者組合連合(本部エステリ)は、38単協からなる組合員数2,468人(28%女性生産者)、生豆生産量4,830トン/年(有機栽培50%、フェアトレード80%)の連合。主な輸出先は、ヨーロッパ、アメリカ、日本。 社会開発支援活動については今後協議予定。同組合連合からの有機JASでの購入は今回が初。 コーヒーは、マナグア大震災、ニカラグア内戦のダメージからの国家復興を象徴する作物。 カフェ・トゥアニ(CAFÉ TUANI)は、ニカラグア独自のスペイン語で「素晴らしい」の意味。 			
工程	<p><栽培></p> <ul style="list-style-type: none"> 開花期12月～5月→収穫期12月～3月→生豆加工→輸出 <p><収穫・加工></p> <ul style="list-style-type: none"> 収穫：成熟したコーヒーの実のみ手摘み(ハンドピック) 一次加工：ウォッシュド(水洗式)精製、果肉除去、天日乾燥 二次加工：パーチメントコーヒーをベネフィシオス(ミル)の機械で脱殻 <p><輸出></p> <ul style="list-style-type: none"> 圃場(エステリ、マドリス、ヌエバ・セゴビア各県)→各集荷場・一次加工場→二次加工場倉庫(パラカギーナ)→ 港倉庫(コリント)→船舶→日本国内倉庫(横浜) 			
栽培情報	国、地域	ニカラグア共和国 ヌエバ・セゴビア県	品種	アラビカ種(カトゥーラ、カトゥアイ、パライナマ、ティピカ、カティモール等)
	標高	1,500～2,000m	収穫方法	成熟したコーヒーの実のみ手摘み(ハンドピック)
	土壌	肥沃な火山灰質	精製方法	ウォッシュド(水洗式)精製
	年間降雨量	800～1,300mm	乾燥方法	天日乾燥
	収穫期	11月～3月	選別方法	電子選別機
	シェードツリー	インガ、バナナ、オレンジ等	比重による等級付け	振動重力台
	気候	高温多湿の熱帯気候	特記事項	商標登録済(カフェ・トゥアニ)