

産地情報 ～ガラパゴス～

豊かな自然環境

エクアドル本土から西へ約900km離れた太平洋上の赤道下にあるガラパゴス諸島には、この島々でしか見ることのできない、ゾウガメをはじめとする固有の動植物からなる豊かな自然が広がっている。

圃場のあるサンタ・クルス島はガラパゴス諸島で2番目に大きな標高864mの休火山島で、島内にはマグマ溜まりが消失、陥没してできた特徴的な大きな穴が点在する景色は圧巻である。

コーヒー栽培と環境保全

海底火山の活動で形成された島の成り立ちを物語るかのように、サンタ・クルス島のコーヒー圃場には冷えて固まった溶岩がごつごつと点在する。この島では、赤道直下にもかかわらず、冷たい海流と南東からの貿易風のおかげで湿潤な気候と適度な寒暖差が生み出されており、良質なコーヒーを育てている。

現在では島全体の約97%が自然保護区として保全され、残りのごくわずかな土地で栽培の許された圃場ではガラパゴス固有の絶滅危惧種スカレシアの木と共にコーヒーが栽培され、継続して圃場を適切に管理していくことで、自然環境の保全や絶滅の恐れのある鳥類の生息環境回復に貢献している。

コーヒー生産者と共に…

ガラパゴスコーヒーはその“ガラパゴス”という知名度と希少性ゆえに、ガラパゴス産を語る産地偽装品が世界中で出回り、彼らが丹精込めて育てたコーヒーが消費者に届かないという問題を抱えている。

この問題に立ち向かうため、現地農牧省と生産者組合の主導の下で原産地認定制度が始まり、エクアドル政府から世界で初めて原産地認定を受けた“ガラパゴス諸島産のコーヒー”が日本に上陸した。



顔の見える関係

Café

Think・Earth



ガラパゴス Jewels of Miconia

『秘蔵珈琲』



産地情報

国名：エクアドル共和国
地区名：ガラパゴス諸島
 サンタ・クルス島
標高：300m
土壌：火山性土壌
雨量：1,200 - 2,000mm

商品詳細

品種：アラビカ
麻袋規格：30kg
収穫期：11月 - 2月
スクリーン：15-16
認証：原産地認定（日本初）
収穫：手摘み
精製：ウォッシュド