素敵なあなたに 1998年版

フロム・ザ・コーヒーマウンテン
ー No.171〜182収録 ー

From the coffee mountain

KYOWA'S COFFEE

発行・編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774(43)6369

素敵なあなたに

No.171
JANUARY

From the coffee mountain
JAMAICA
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
ジャマイカ

◎世界最高級のコーヒーの故郷

★新年あけましておめでとうございます。今年もキョーワズコーヒーをどうぞよろしくお願いします。さて、フレッシュな年の始まりにふさわしく『素敵なあなたに』も、今回からは新企画がお目見え。世界のコーヒー農園をめぐる旅が始まります。記念すべき第一回はカリブに浮かぶジャマイカからおとどけします。

★世界のさまざまなコーヒー銘柄の中で、日本でいちばん広くその名が知られ、また最も高級とされているのが「ブルーマウンテン」。かつて英国王室に愛され、“女王陛下のコーヒー”とも呼ばれたこのブルーマウンテンの故郷が、ジャマイカなのです。

◎霧、温度、そして土、土地を選ぶコーヒー

★ブルーマウンテンを栽培する農場があるのは、その呼び名の元にもなったジャマイカ島東部のブルーマウンテン山脈の高地。首都キングストンとポート・アントニオの間に位置する山脈の、海抜800～1200メートルのエリアの内でもごく限られた土地でだけ栽培されています。ブルーマウンテン山脈は、ミスティの愛称を持つように霧が多いところ。コーヒーの木をやさしく濡らすこの霧、日中で平均気温約30℃、夜は－15℃という極端な温度差、弱アルカリ性の肥沃な土が、美しい大粒で甘味・酸味・苦味が絶妙なバランスと豊かな香りを持つ、ブルーマウンテン・コーヒーを作り出すのです。

◎政府の指揮の元、増産に挑戦中

★ジャマイカのブルーマウンテンの収穫は、8月～10月を中心に翌年の2月頃まで。険しい傾斜地で栽培されるため機械が入れず収穫はすべて手作業。最盛期には多くの人手が必要となります。農園の中には、太陽の光を好みながらも、強い日差しは嫌うというブルーマウンテンに対応するため、コーヒーの木の間にバナナを植えているところもあります。バナナの大きな葉が、ちょうどよい日除けになるのです。

★このようにブルーマウンテンは気候や風土に敏感な品種のため、面積あたりの収穫量は他の品種に比べて少なめ。ジャマイカ政府では、生産量を増やそうと、英連邦開発公社や日本の海外経済協力基金などから融資を受け、さまざまな取り組みを実践しています。その影響もあって、近年では少しずつ生産量は増えてきたものの、まだまだ需要に追い付いていないのが現状です。

◎全収穫量のうち90%以上が日本に

★ジャマイカでは、ブルーマウンテンのごく限られた地域で栽培されるいわゆる最高品種の他に、エクートン、スパニッシュタウンなど、中部山岳地帯産のハイマウンテン、それ以外の地域産のプライムウォッシュも栽培されています。ちなみに、ジャマイカ全体の生産量のうち、プライムウォッシュが占める割合は約70%。いわゆるブルーマウンテンとハイマウンテンの割合はわずか30%に過ぎません。しかも、たとえブルーマウンテンとして栽培されたものでも、厳しい品質検査を合格しないことには輸出されないこと、この希少なブルーマウンテンのうち約90%が日本へ輸出されていることを考えると、一杯のコーヒーにも実にたくさんの人々の手間と愛情がかかっていることがわかります。次回はブラジルのコーヒー農園を訪ねます。

キョーワーズ◆スペシャル

◎風味をくらべてみませんか?

■特選ブルーマウンテン
粒選りの逸品 ……100g¥1,560
■ブルーマウンテン
自然の芸術品 ……100g¥1,370
■特選ブルーマウンテン
贅沢な味わい ……100g¥980
■ブルーマウンテンブレンド
優雅な味わい ……100g¥680
■ジャマイカP.W
やさしい風味 ……100g¥680

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年1月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774(43)6369

素敵なあなたに

No.172
FEBRUARY

From the coffee mountain
BRAZIL
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
ブラジル①

◎世界のコーヒーのおよそ1/4を生産

★一年でいちばん寒い時季。でも、長野からは熱戦のニュース、バレンタインの熱い話題、そしてキョーワーズのホットなコーヒーとくれば、寒さも吹き飛びそうですね。さて、今回は日本から見ると地球のちょうど裏側、今が真夏のブラジルを訪ねます。

★ブラジルは日本の約23倍の国土を持ち、世界のコーヒーのおよそ4分の1を生産しています。全盛期に比べると生産量は減少しているものの、今なお世界のコーヒー大国であることは変わりがありません。

★ブラジルのコーヒー栽培が始まったのは18世紀の初め。アマゾン河口付近からその歴史はスタートしました。しかし、19世紀初頭にはリオデジャネイロ州、次いでサンパウロ州、西部のパラナ州、と、コーヒー栽培の中心地は次々と移転。1975年の大霜害を機にミナス州を中心としながらも、他の幾つかの州でも栽培されるようになります。

◎仲買人、鑑定士などコーヒーのプロが活躍

★一般的にブラジルでは7月、8月が収穫の最盛期。9月初旬にほぼ収穫が終了します。収穫は大農園では機械中心ですが、それ以外では今も手摘み。また、その後の天日、または機械による乾燥、脱穀の工程でも、大農園には石や小枝を取り除く機械、脱穀機械がありますが、それ以外の農園では組合や専門の業者に依頼しています。

★各産地で収穫されたコーヒーは、現地でコヘトールと呼ばれている仲買人、組合などにより、サンプルとして輸出業者、ロースターなどの元へ持ち込まれます。その後、鑑定士による窓口でのチェックを経て、カップテストへ。カップテストでは、一業者あたり5～10人もの鑑定士が入れ替わり立ち替わりテストを繰り返します。

★その昔、豆の輸出に関し重要な役割を担っていたのが荷受人。彼らが動かないことには輸出ができませんでした。当時の写真にはコーヒーの麻袋4つを抱えた屈強な荷受人が映っています。また、鑑定士も重要な位置を占めていました。彼らは企業に所属しているものの、実際には個人的な信用で取り引きが進められていたため、鑑定士が移動すると取り引き形態が変わったほど。経験豊富な鑑定士には最大の敬意がはらわれました。

◎ブラジル第一の積出港・陽気なリゾートエリア

★サッカー選手のペレの故郷としても知られるサントスは、ブラジル、そして世界でも第一のコーヒーの積出港。約10kmにも及ぶ岸壁が続き、国内産コーヒーの8割がここから輸出されます。ブラジルを代表するコーヒーの銘柄「サントス」は、この地の名を冠したものです。

★サントスは鉄道駅などが集まる旧市街のセントロと、ビーチ沿いのゴンザガ地区とに分けられ、セントロにはコーヒーの専門業者のオフィスが集中しています。このあたりでは、通りを仲買人が忙しく動き回り、情報交換する様子を見ることができます。このコーヒー通りの突き当たりにあるのが、1922年に開設した旧コーヒー取引所。レトロな丸いドームに、ブラジルの国旗にもなっている青い地球儀がのっています。また、少し足をのばすと日本からブラジルへの移民船第一号「笠戸丸」がついた埠頭もあります。

★一方、ゴンザガ地区はホテルや高層マンションが集まるリゾートエリア。天気の良い休日には水着姿の人が行き交い、飲み物やポップコーンなどを売り歩く人の声が絶えません。次回は、ブラジルのコーヒーの種類や他の街の様子をご紹介します。

キョーワーズ◆スペシャル

◎コーヒー王国で選りすぐった自慢の風味を召し上がれ。

■特選ブルボンサントス
世界最大の産地ブラジルでも希少価値の高い品種。強い甘みとやわらかな酸味が特長。
……100g¥400

■ブラジルサントス
コーヒー王国を代表する品種で、ほどよい苦味のあっさりした味わいが特長。
……100g¥360

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年2月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774(43)6369

素敵なあなたに

No.173
MARCH

From the coffee mountain
BRAZIL
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
ブラジル②

◎コーヒーの木は4年目が当たり年

★まだ寒い日はあるものの、季節はもう春。どこからか、かすかな花の香りもします。今日は散歩にでも出かけてみませんか。春風に冷えた身体は、キョーワーズコーヒーが暖めますから。

★さて、世界のおよそ1／4のコーヒーを生産するブラジル。コーヒーの木はもともとは数種類ですが、現在では掛け合わせも進み、さらに種類が増えています。一般にコーヒーの木は4年前後のものがいちばん良いとされ、結実の具合や葉のコンディションも、最良だと言われています。最近では、1年目の若い木でも実が獲れますが、やはり本格的な収穫は4年目以降のようです。また、コーヒー豆は産地によって大きく分類され、丸く深い緑色のセハード、小粒で黄味がかったパウリスタ、細長く粒が大きいパラナ、細長く緑色のスージ（南）　ミナスなど、それぞれが特徴を持っています。現在、日本に入ってくるコーヒー豆のうちアラビカ種のほとんどが、セハードで収穫されるということです。

◎ところ変われば農園も変わる

★セハードを産出するミナス州のセハード地帯の最大の特徴は、農場の規模が大きいこと。一般に、機械を駆使した短気集中スタイルで収穫が進められます。このエリアでは現在、4～5年目の木が多く、収穫量、品質共に今後ますます期待できる産地だと言えます。

★スージミナスは山地がすべてコーヒー農園と牧草地といってもいい地域。高いところでは、海抜1000m以上に位置する農園もあります。また、農園の規模もさまざまで、小作人も多くみられます。このあたりは1994年の大霜害の際に大きな被害を受けたエリアですが、今年から来年にかけてはコーヒーの木の当たり年で、期待が集まっています。現在は、地形的に手摘み作業が多くなるこの地域の特性にあわせて、収穫時期の早い木から順に植樹も進んでいます。

★パウリスタ（サンパウロっ子の意）を産出するサンパウロ州は、他の州と比較して雨が多くかんばつの心配もないものの、雑草が生えやすくまた収穫時に雨のダメージを受けやすいといわれています。一般にコーヒーの木は10月から12月の間に3回程度花を咲かせますが、1回の開花はわずか3日ほど。この短い期間にどれだけ多くの実を結ぶかが勝負となるのです。

◎パウリスタのおおらかさ、カリオカの遊び心

★サンパウロに行ったなら、ぜひ訪れたいのが、パリのベルサイユ宮殿をモデルに造られたというイピランガ公園、桂離宮を模した日本館もあるイビラプエラ公園、サンフランシスコ教会など。サンパウロ州立大学内にあるブタンタン毒蛇研究所では、国内に生息する毒蛇、毒蜘蛛、サソリなどが集められ、血清などの研究が行なわれています。また、リベルダージ地区の東洋人街には日系人通りがあり、すべてが日本語でことたります。

★サンパウロに次ぐブラジル第二の都市が、カリオカ（リオっ子）の街・リオデジャネイロ。標高700mのコルコバードの丘の上には高さ38mのキリスト像が立ち、訪れる人を迎えます。また、グァナバラ湾口にそびえる2つの岩山も、絵葉書などでも有名なリオのシンボル。手前がウルカ岩山、奥がポン・デ・アスーカル岩山と呼ばれています。この他、カーニバルの時にサンバチームの採点が行なわれるカーニバル会場、約20万人収容の国内最大のサッカー場も必見です。そして、忘れてはならないのがビーチ。コパカバーナ、イパネマ、レブロンと名うての美しい海岸が続きます。次回は、コロンビアのコーヒー農園を訪ねます。

キョーワーズ◆スペシャル

◎「No.2」という名の最上品を召し上がれ

キョーワーズコーヒーのブラジルコーヒーの大部分は、ミナス州セハード地帯で収穫された「ブラジルサントス・ルビアシアNo.2」。ブレンドに最適でありながらストレートでもおいしいコーヒーを目指し、研究に研究を重ねた最上品です。何事にも完璧なないと考えるブラジル人だから、格付けはNo.2が最上。自慢の風味をぜひ御賞味ください。

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年3月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774（43）6369

素敵なあなたに

No.174
APRIL

From the coffee mountain
COLOMBIA
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
コロンビア

◎世界第2位のコーヒー生産国

★四月はスタートの季節。新入学、就職、転勤、結婚などで、新生活を始める方も多いことでしょう。新しく出会った方へのご挨拶など、春のギフトにも、キョーワーズコーヒーをどうぞよろしく。さて、今回は南米・コロンビアのコーヒー農園を訪ねます。

★パナマと国境を接し、西に太平洋、東にカリブ海を望むコロンビアは、南米大陸の北端の国。世界第2位の産出量を誇るコーヒー大国です。国土面積は日本の約3倍。そのおよそ半分がアンデス山地に占められ、海抜によって熱帯、亜熱帯、温帯、寒帯とさまざまな気候がみられます。コーヒー農園が位置するのは、海抜1200～1800メートルのエリア。この地帯では、気温が7～18℃、年間雨量が2000～3000ミリで、コーヒーの栽培に最も適した気候となっています。また、適度に腐植質土のまざった弱酸性の土は水はけもよく、土壌的にも恵まれた環境にあるといえます。

◎飽くなきこだわりが生むハイクオリティ

★一部分には精製工場を備えた大農園があるものの、コロンビアのコーヒー農園は一般的に小規模。その多くが山間の急傾斜地にあるため、コーヒー栽培にかかわる作業の大部分は、手仕事で行われています。農園の労働者にとって決して楽な仕事ではありませんが、この手作業こそコロンビアコーヒーのおいしさの秘訣。成熟した実だけを手で摘みとることで、未成熟な実などが混入するのを防いでいます。また、摘みとられたコーヒーの実は、険しい山岳地の道を通り精製工場に運ばれます。工場には最新鋭の機械が備えられ、脱穀・選別が迅速に行われますが、この後にさらに手作業による選別を行うのがコロンビアコーヒーの特徴。念には念を入れたこまやかな心づかいが、世界の一級品を生みだすのです。

★コロンビアには、FNC（コロンビアコーヒー栽培者連合会）があり、コーヒーの栽培、流通、宣伝、政策決定など、幅広い分野にわたってビジネスを管理しています。本来は民間の組織ですが、政府の委託を受けて運営され、公的組織としての性格を持っています。このことからも、コロンビアの産業の中でコーヒー栽培がどれほど重要な位置を占め、人々がいかにその品質にこだわりと誇りを持っているかがうかがえます。

◎各地で個性的なコーヒーを栽培

★コロンビアコーヒーは、その大部分がコロンビアマイルドと呼ばれる高級なマイルドコーヒー。淡緑色をした美しい大粒の豆で、豊かなコクとソフトな味わいが特長です。中でも日本でもおなじみの銘柄がアンチオキア州で栽培されているメデリン。コロンビアコーヒーらしいコクとソフトな風味を持ちながら、香り高い最高級品です。一方、首都のボゴタ周辺で産出されるボゴダは、メデリンに次ぐハイクオリティを誇る銘柄。バランスのとれた濃厚な風味が特長です。この他にも、キンジオ州産のアルメニア、カルダス州産のマニサレスなど、各地で個性豊かなコーヒーが栽培されています。

★さて、ティント（TINTO）と呼ばれるコロンビア式コーヒーをご存じでしょうか。沸騰したお湯に黒砂糖を溶かし、火を消してからコーヒー粉を入れ、粉が沈殿したところでその上澄みを飲むというものです。最初はかなり甘く感じるかもしれませんが、疲れた時などにぴったりです。

次回はグアテマラのコーヒー農園を訪ねます。

キョーワーズ◆スペシャル

◎こだわりのおいしさ香り立つ サン・アグスチンを召し上がれ

栽培に手間ひまがかかる品種がどんどん減らされている中で、昔ながらのコロンビアコーヒーならではの「芳醇でやわらかく、しかもコクのある味わい」にこだわっているのが、サン・アグスチン村で手作りされている品種。キョーワーズコーヒーでは丹念に手摘みされ、乾燥されたコーヒーを「特選コロンビア」としてお届けしています。（100g¥400）

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年4月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774（43）6369

素敵なあなたに

No.175
MAY

From the coffee mountain
GUATEMALA
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
グアテマラ

◎火山灰土壌がつくる高品質コーヒー

★気持ちのいい季節になりました。屋外ですごすのが楽しい時季。アウトドアで味わうコーヒーも、また格別です。ピクニックやキャンプなどのお供には、キョーワーズコーヒーを、どうぞよろしく。さて、今回はグアテマラのコーヒー農園を訪ねます。

★メキシコの南に位置するグアテマラ共和国の国土面積は、日本のおよそ3分の1にあたる約11万㎢。その7割を山地や高原が占めています。気候は沿岸部が多雨の熱帯性ですが、農園が位置する高原部は雨季と乾季がある変化に富んだ温帯性。温度、雨量共にコーヒー栽培に適した気候となっています。また、グアテマラは3000m級の火山がそびえる火山国としても知られ、肥沃な火山灰土壌は、世界的に定評ある高品質のコーヒー栽培を可能にしています。

◎標高によって決まるコーヒーの等級

★グアテマラのコーヒー豆は、総じて大型で長く、青みを帯びた美しい艶を持っているのが特徴。多くは自然条件に恵まれた高地の農園で栽培され、口あたりの良い酸味と、ほどほどの苦味があり、「奥行きがある」優れた風味を持っています。一方、さほど生産量は多くはありませんが、低地でもコーヒーが栽培されています。軽い風味ながら、高い香りを持つのが特徴です。

★グアテマラのコーヒーは、7つの等級に分類されています。そのクラス分けの基準となるのが、実は産地の標高。農園が位置するのは標高600～1500mの地帯ですが、その豆が栽培された農園が標高何mにあるかで、等級が決定されるというわけです。

◎各地で作られる個性あふれる銘柄

★一般的には「グアテマラ」と総称されることの多いグアテマラ産のコーヒー。しかし実際には、ほぼ全土でコーヒー栽培が行われ、各地ごとに個性あふれる銘柄が生産されています。

★バラエティ豊かなグアテマラコーヒーの中で、最も広く知られているのが、メキシコ国境に近いアルタベラパス州の山岳地帯で獲れる「コバン」。灰色がかった緑色の豆で、ハイクオリティコーヒーとして世界的に名が通っています。生産量が少ないために、希少性のある銘柄だともいえます。ちなみに、このアルタベラパス州は、グアテマラ第一のコーヒー産地。大規模な農園も数多く見られます。

★首都のグアテマラシティの西方、標高1500mの高地で栽培されているのが「アンティグア」。青みをおびた豆で、酸味、コク、香りともに優れた高品質コーヒーとして知られています。この他、サンタローサ、ケサルテナンゴ、チマルテナンゴなど、各地で特徴あるコーヒーが栽培さ　れています。

◎砂糖が入った薄めのコーヒー

★世界屈指の生産量を誇るグアテマラのコーヒーは、国を代表する農産物のひとつ。近年、他の農産物や地下資源の輸出量が増加する傾向にありますが、コーヒー栽培は、やはりグアテマラの中心産業。アメリカ、ヨーロッパをはじめ、日本にも広く輸出されています。

★さて、黒豆の塩煮、チーズ、サワークリーム、とうもろこしの練り粉を焼いたトルティージャなど、代表的なグアテマラ式の定食に付きものなのが、カフェと呼ばれる砂糖入りの薄いコーヒー。甘いもの好きとしても知られる現地の人たちは、お菓子のお供にもよくこのカフェを飲みます。

次回は、メキシコのコーヒー農園を訪ねます。

キョーワーズ◆スペシャル

◎グアテマラ発、話題の有機栽培コーヒーを召し上がれ

バラエティ豊かな良質のコーヒーの中から、キョーワーズコーヒーが選び抜いたのは、公的機関の認定を受けた農園でのみ収穫される有機栽培のグアテマラコーヒーです。化学肥料や防虫剤、防腐剤、農薬を一切使わず、自然な環境を大切に地力を高める農法で、手間ひまかけて作られた豆のやわらかなコクと甘い香りを、ぜひこの機会にご賞味ください。

●有機栽培珈琲（グアテマラ）
200g缶¥1.000(標準小売価格)
計量100g　¥480

KYOWA'S COFFEE

発行/1998年5月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774（43）6369

素敵なあなたに

No.176
JUNE

From the coffee mountain
MEXICO
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
メキシコ

◎国の工業化によりコーヒー生産量も増加

★6月といえば梅雨。憂鬱な季節の代表のように思われがちです。でも、レインウェアに凝ってみたり、移りゆくアジサイの彩りを楽しんだり、雨の日も考えようで楽しくなるもの。雨音を聞きながら、静かにコーヒーを味わうのも素敵です。さて、今回は中米・メキシコ合衆国のコーヒー農園を訪ねます。

★メキシコはブラジル、コロンビアに次ぐ、ラテンアメリカ第3位のコーヒー生産国。世界的にみても、常に上位にランキングされています。

★メキシコにコーヒー栽培が伝えられたのは18世紀の後半。もっともコーヒー産業が本格的に発展したのは第二次世界大戦以降のことです。昨今は国の政策により工業化が急速に進められ、地下資源を中心にした鉱工業も発展してきましたが、国民の多くが農業に従事しているのが現状。とりわけコーヒー栽培が国の中心産業であることは変わりません。また、国の工業化政策に伴って、コーヒー栽培の機械化が進んだことも事実。近代的な栽培方式の導入が生産量の増加に貢献しています。

◎豊かな酸味と香り、コクを持つ多彩な銘柄

★日本の約5倍の面積を持つ国土のうち、コーヒー農園が集中しているのは、グアテマラとの国境に近い南部地域。東シエラマドレ山脈と西シエラマドレ山脈にはさまれたエリアです。このあたりは、低地では高温多雨の気候ですが、高原地帯は温帯気候に近く、コーヒー栽培に適した条件となっています。

★南部地域のなかでもメキシコ湾に面するベラクルス州は全生産量のおよそ25%を産出する一大コーヒー農園エリア。このあたりでは、強烈な太陽光線からコーヒーの木を守るために日陰栽培方式がとられ、「コアテペック」「ウアトスコ」「ハラパ」に代表される優れた銘柄が生産されています。特にコアテペックは、強めの酸味と香りのよさが特長で、世界のコーヒーの中でも高級銘柄のひとつに数えられています。一方、ウアトスコはまろやかな酸味を持ち、他の銘柄とのブレンドに最も適した豆だと言われています。この他、グアテマラ国境に近いチアパス州の「タパチュラ」をはじめ、アオハカ州のやプエブラ州でもおいしいコーヒーが栽培されています。

★メキシコのコーヒー豆は概して豆が大きめで、豊かな酸味と香り、コクを持つと言われています。しかし、実際には産地や銘柄によりストレートで楽しみたいもの、ブレンドに適したものなど、バラエティに富んでいるのです。

◎近代的な工場を駆使したコーヒービジネス

★バラクルス州の州都・ハラパは、コルトバ、タパチュラなどと並ぶメキシコのコーヒー産業の中心地のひとつ。国内で最大規模のコーヒー精製工場があります。メキシコでは、収穫されたコーヒーは、仲買人（ブローカー）によって農園や農民から買い付けられ、大規模工場で精製されるのが一般的。工場には、電子制御による選別機をはじめ最初の段階にあたる水洗処理から出荷前のコーヒー豆の格付けまでが行える近代的な設備を備えています。しかし、どの工場でも最終段階には必ず人の手により異物などを取り除く工程が組み込まれ、こまやかな心づかいが優れた品質を保っています。一方、大規模な農園では独自に精製設備を持つところもあり、専用の工場で精製処理を行った上で輸出業者に卸売されます。

次回はエクアドルアのコーヒー農園を訪ねます。

キョーワーズ◆スペシャル

◎メキシコが誇る人にやさしい有機栽培珈琲を召し上がれ

キョーワーズコーヒーがメキシココーヒーの中から選りすぐってお届けしているのが「サンタ・カタリーナ」。チアパス州の海抜1500mの高地で、長年にわたって細心の注意を払った有機栽培で丹念につくられ、最も調和のとれたおいしさと定評があります。やわらかな酸味と甘味、芳醇な香りをたたえた人にやさしい自慢の味を、ぜひ一度ご賞味ください。[100g500円]

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年6月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774（43）6369

素敵なあなたに

No.177
JULY

From the coffee mountain
ECUADOR
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
エクアドル

◎それぞれに特色ある3つのエリア

★まだ雨の日は多いものの、そろそろ夏本番。雲の間から顔を出す太陽が、まぶしい季節の到来を教えてくれます。思いきり汗をかいた後のアイス、冷房のきいた部屋で楽しむホットなど、夏もコーヒーがおいしい季節。季節の贈り物にもキョウワーズコーヒーをどうぞよろしく。さて、今回は南米・エクアドルのコーヒー農園を訪ねます。

★「エクアドル」とはスペイン語で“ 赤道 ”のこと。その名の通り、エクアドルは赤道直下に位置し、コロンビア、ペルーと国境を接しています。国土面積は日本の本州と四国を合わせた位でおよそ28万㎢。その中央をアンデス山脈が南北に走り、国土は西部の太平洋に面した海岸地方＝コスタ、世界で最も高い活火山コトパクシ（5897m）など多くの火山がそびる中央の山岳地帯＝シエラ、高温多湿のジャングルが広がり珍しい動植物の宝庫でもある東側＝オリエンテという3つの地域に分けられています。

◎赤道直下ながら過ごしやすい気候

★農業国として知られるエクアドルでは、さまざまな地域でコーヒーが栽培されていますが、その中心となるのは、シエラ地方の標高1500m前後のエリアと、コスタ地方一帯。シエラ地方は一般に過ごしやすい気候で、首都のキトは、年間の平均気温が14℃～19℃。万年雪を頂いた山々に囲まれ、いつも涼しい風が吹くことから「永遠の春」とも形容される快適な気候が特色です。一方、国土のおよそ4分の1を占めるコスタ地方の気候は、赤道直下の低地にありながら、寒流のフンボルト海流の影響を受けて比較的穏やか。豊富な雨にも恵まれ、コーヒーと並んでエクアドルの主要農産物に数えられるバナナ、さとうきびなどが栽培されています。

◎厳しい条件を克服し良品の豆を栽培

★エクアドルのコーヒー豆は一般的に中～大粒で、やや強い酸味と香りを持っています。また、ほどよいコクを持つため、他のさまざまな産地の豆とのブレンドにも適しています。主な産地は北部ではマナビ、中部ではガイヤス、南部ではエルオロなど。いずれもコーヒー栽培に向いた気候と、火山灰を含む土壌をいかし、おいしいコーヒーが生産されています。ただ、農園がいずれも険しい山地に位置するために交通の便が悪く、手作業への依存度も高いため生産量はそれほど多くはありません。

★各農園で収穫されたコーヒー豆は、仲買人（ブローカー）によって、輸出業者に売却されます。太平洋に面するマンタ、グアヤキルなど、エクアドルの二大コーヒー積み出し港の周辺には、輸出業者の精製工場が並び、最新鋭の機械を備えた近代的な工場も少なくありません。

◎政府が率先してコーヒー栽培を促進

★農業国・エクアドルの産業構造に大きな変化を与えたのが、70年代のアマゾン地帯での石油鉱脈の発見。これにより、農業は省みられなくなりエクアドルは大きな経済発展を遂げました。しかし、原油価格の下落、国際的な金融不安、さらにはエル・ニーニョの影響による農産物の収穫量減少などを受け、政府は再び農業に力を入れるようになりました。とりわけコーヒー栽培に関しては、品種改良、品質管理などが大きく進み、世界のコーヒー生産国としての重要な役割を担うようになっています。

次回はコスタリカのコーヒー農園を訪ねます。

キョーワーズ◆スペシャル

◎エクアドルの有機栽培珈琲は まろやかな酸味と やわらかなコクが特長です。

キョーワーズコーヒーでは、エクアドル北部のマナビ地方の指定農園で、手間ひまかけて作られた有機栽培の生豆を輸入。栽培から収穫、流通に至るまで、公的機関の厳しい基準をクリアした豆を丹念にローストしました。自然がくれたまろやかな酸味、やわらかなコクが印象的な香り高い名品をぜひご賞味ください。

[100g480円]

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年7月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774（43）6369

素敵なあなたに

No.178
AUGUST

From the coffee mountain
COSTARICA
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
コスタリカ

◎美しい自然に恵まれた「中米の花園」

★夏本番。休暇の予定はもうお決まりでしょうか。海、山など、アウトドアに出かける時に、お気に入りのコーヒーがあるのは嬉しいもの。保温性のあるポットに入れて行くもよし、キャンプ用のコンロを使って現地でいれるもよし。いつもとは一味違う、夏休みならではのコーヒータイムを楽しんでください。さて、今回は中米・コスタリカのコーヒー農園を訪ねます。

★コスタリカは、中米南部に位置する小国で、国土面積は約5万㎢。ちょうど四国と九州をあわせた位の広さですが、代表的なコーヒー生産国として世界的に知られています。国名の「コスタリカ」はスペイン語で“ 豊かな海 ”のこと。東をカリブ海、西を太平洋に面し、複雑に入り組んだ海岸にはマングローブが生い茂り、独特の美しい風景をつくっています。

★「中米の花園」と呼ばれるほど自然が豊かなコスタリカは、貴重な動植物の宝庫。そのため、自然保護にも非常に熱心に取り組み、エコロジー分野の先端国家といわれています。また、人々の生活・教育水準が高いのも、この国の特徴。平和憲法を掲げ、軍隊を持たず、教育に力を注いでいます。

◎首都・サンホセ周辺はコーヒー産業の中枢

★小さな国土でありながら、コスタリカの気候は地域によって実にさまざまです。沿岸部は、基本的には熱帯性の気候。特にカリブ海沿岸は湿気を含んだ北東の風が吹き、雨量も豊富です。一方、内陸の山岳地帯は気温が低めで、雨季と乾季がはっきりしています。

★コーヒー農園が位置するのは、この内陸部。中央部の高原台地（メセンダ・セントラル）の東側の標高150～1000mの斜面及び、西側の標高500～1600mの台地を中心にコーヒーが栽培されています。これらの地域に共通するのは、栽培に適した雨量と、肥沃な地質。さらに、教育水準の高さを物語る高度な栽培技術をいかし、コロンビアの豆に匹敵するほど優れたコーヒーが栽培されています。

★主な産地は首都のサンホセ、カルタゴ、北部のエレイダ、アラフェラなど。とりわけ、サンホセを中心とした一帯は「セントラル」と呼ばれる山間盆地で、コスタリカの経済、文化、産業の中心地。盆地を取り囲むように、イラズー、バルバ、ポアース、トリアルバの4つの火山がそびえ、山麓には美しい景色を描くコーヒー農園が広がっています。さらに、トリアルバ山麓にはコーヒーの研究と蓄積データの豊富さでは世界有数の熱帯植物研究所があり、精製工場や輸出業者もセントラルに集中しています。セントラルは文字通り、コスタリカのコーヒー産業の“ 中心 ”というわけです。

◎ストレートで味わう　ブレンドを楽しむ

★コスタリカのコーヒー豆は、一般的に大粒で青緑の美しい色が特徴。ほどよい酸味、やわらかな味わいで、ストレートにもブレンドにも適しています。個性的なのは、北部で栽培されるコーヒー。ゆたかな香りとコク、強い酸味を持ち、時には何年か寝かして、酸味を和らげてから飲まれます。

★近年、慢性的な労働力不足に見舞われているものの、やはりコーヒー栽培はコスタリカの基幹産業。国の総輸出量の実に25%をコーヒーが占め、バナナと並んで重要な外貨収入源となっています。

次回はインドネシアのコーヒー農園を訪ねます。

キョーワーズ◆スペシャル

◎エコロジー先進国で作られた有機栽培珈琲を召し上がれ

平和を愛する人たちが、美しい国土で大切に育てるコーヒー豆。キョーワーズコーヒーがコスタリカで選んだのは、自然にやさしいこの国ならではの農法で、手間ひまかけて栽培された有機栽培の「コスタリカ」です。豊潤なコクと香りを持った深い味わいは格別。豊かな気分を楽しみたいコーヒータイムにぜひどうぞ。

（100g¥480）

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年8月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774（43）6369

素敵なあなたに

No.179
SEPTEMBER

From the coffee mountain
INDONESIA
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
インドネシア

◎無数の島々から成る超多民族国家

★四季の移ろいを表わす二十四節気(せっき)では、9月7日頃が白露(はくろ)。空気が冷えて草などに露が宿る頃という意味です。日中の暑さはまだ厳しいものの、着実に秋が近づいてきました。お気に入りのコーヒーでほっと一息、この秋の予定を考えるのも楽しいものです。さて、今回はインドネシアのコーヒー農園を訪ねます。

★インドネシアは世界でも最大の群島国。東西約5.100㎞、南北約1.900kmのエリアに、およそ1万3.700もの大小の島々が点在しています。国土面積は日本の約5.1倍に相当する120万㎢。東南アジア全体の面積の約43%にあたります。

★この国の大きな特徴のひとつが、多民族国家だということ。政府の発表では、細分化すれば実に3.000もの民族が住み、約250もの言語が話されているということです。ただし、現在では小学校から国語であるインドネシア語が教えられ、テレビなどの普及も手伝って、ほぼ全国でインドネシア語が理解されています。

◎困難を教訓にロブスタ種を栽培

★インドネシアにコーヒーが持ち込まれたのは17世紀の末のこと。インドネシアを植民地としていたオランダは、世界の市場に向けての農作物の生産を求め、1830年にはジャワ島で栽培が始まっています。

★現在、コーヒーが栽培されているのは、首都・ジャカルタのあるジャワ島、スマトラ島、スラウェシ島など。ジャワ島の高地、死火山のクレーターの中にある国営のマランガリコーヒー農園などの大規模な農園から、スマトラ島のパガララン地方のように個人経営の小さな農園まで、その規模はさまざまです。

★生産されるのは、90%以上がロブスタ種と呼ばれるコーヒー。この種は中南米などで栽培されるアラビカ種より樹高が低く、病虫害に強いのが特徴です。このロブスタ種の栽培が始まったのは19世紀末のこと。コーヒーの病害のひとつ「さび病」が蔓延し、全国のコーヒー農園がほぼ全滅という大打撃を受けました。これを教訓に、より強いロブスタ種の栽培に力を入れるようになったというわけです。

★ロブスタ種で最もよく知られているのが、ジャワ島で生産されているジャワ・ロブスタ。他のさまざまな銘柄とブレンドするのに適しています。また、その抵抗力の強さをいかして、アラビカ種との掛け合わせにも用いられます。

◎ファンを魅了する名品コーヒー

★生産量こそ少ないものの、インドネシアでも優れたアラビカ種のコーヒーが栽培されています。その代表がスマトラ島で栽培されるスマトラ・マンデリン。大粒の黄褐色の豆で、豊かな香りとコク、バランスのとれた味わいを持ち、世界的にも高い評価を得ています。

★一方、スラウェシ島でも知る人ぞ知る名品が栽培されています。かつて、スラウェシ島がセレベス島と呼ばれ、オランダの統治化にあった頃、オランダ人はこの島をコーヒー栽培の理想の地として開発に着手しました。その結果、香り、苦味、甘味の調和した優れたコーヒーが生み出され、ヨーロッパでも多くのファンを獲得するまでになりました。その後、第二次世界大戦の混乱で、このスラウェシ島のコーヒーは市場から姿を消し、一時は幻のコーヒーとまでいわれましたが、今では再び世界で愛飲されるようになっています。

次回はイエメンのコーヒー農園を訪ねます。

キョーワーズ◆スペシャル

◎知る人ぞ知るスラウェシの名品 それが「コピ・カロシ」です

キョーワーズコーヒーがインドネシアからお届けしているのは、名品「コピ・カロシ」。スラウェシ島南部のカロシ地区は赤道に近い熱帯雨林でありながら、海抜1500mの高地に位置し、朝夕の温度差が大きい土地。肥沃な土壌にも恵まれ、まさにコーヒー栽培の理想郷です。このカロシ村の農家が丹精こめて育てる「コピ・カロシ」は、大粒で明るい緑色をしたグリーンコーヒー。ローストオペレーターが逸品の生豆から引き出した、芳醇な香り、重厚な風味をぜひご賞味ください。

（100g　530円）

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年9月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774(43)6369

素敵なあなたに

No.180
OCTOBER

From the coffee mountain
YEMEN
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
イエメン

◎自然に恵まれた「幸福なアラビア」

★本格的な秋の到来です。スポーツ、芸術、おしゃれ、そしてもちろんグルメ!本当に楽しみの多い季節です。運動会の応援に、家ですごす寛ぎのひとときに、キョーワーズコーヒーをどうぞよろしく。さて、今回は中近東イエメンのコーヒー農園を訪ねます。

★イエメン共和国は、アラビア半島の先端に位置し、北をサウジアラビア、東をオマーンに接する国。西に紅海を臨み、古来、“ 幸福なアラビア ”と称されるほど、アラビア半島で最も自然に恵まれた地です。国土面積は日本の1.5倍にあたる約53万平方キロ。アラブ人を中心に、インド人、パキスタン人など、およそ1.665万人（96年調査）が暮らしています。

◎昔ながらの生産方法がおいしい珈琲の秘密

★地図で見ると、アラビア半島は実に広大な面積を誇っています。しかし、そのほとんどは砂漠で占められ、コーヒーを生産しているのは、実は、イエメン一国だけ。イエメンも国土の大部分は高温で乾燥した砂漠気候ですが、内陸部の山岳地帯が降雨に恵まれた熱帯性の気候となっています。イエメンのコーヒー農園は、国土を南北に走る山脈を中心にしたこの丘陵地に点在しているのです。

★中近東の国といえば、不安定な政情などをイメージする人も多いと思います。しかし、イエメンでは1996年から経済開発5ヶ年計画をスタート。日本からも経済協力調査団が派遣され、インフラの整備などに力を入れています。ただ、コーヒー農園の広がる山岳地帯まではなかなか手が回らず、電気、水道、道路などの整備が進んでいないのも現状。コーヒー農園では、現在も手作業に頼った栽培方法がとられています。そのために、生産量はさほど多くはないのですが、手づくり的な栽培方法だからこそ、高品質のコーヒーが生産されていることも事実です。

◎世界の一級品を生産するアラビカコーヒーの故郷

★コーヒーの歴史をひもといてみれば、コーヒーを世界中に広めたのは、他ならぬアラブの回教徒たち。また、アラブは現在の世界のコーヒー生産量の大部分を占めるアラビカ種のふるさとでもあります。そのアラビカ種の原種であり、イエメンを代表するコーヒーの銘柄がアラビア・モカ。いわゆるモカ・コーヒーです。かつて、紅海に面したモカ港から積み出されたことからこの名で呼ばれる、世界の名品コーヒーです。

★モカの生豆は一般的に小粒で硬く、黄褐色に近い色で、見ためには決して美しいとは言えません。しかし、芳潤な香りとやわらかな苦味、スッキリした酸味とほのかな甘みを持ち、世界のコーヒー通から愛されています。また、最高級コーヒーと呼ぶにふさわしい豊かなコクもあわせ持ち、ストレートはもちろん、他の銘柄とブレンドしてもおいしさが引き立ちます。とりわけ、インドネシアのジャワやマンデリンとのブレンドは、相性が良いとされています。

★一般に、モカ・コーヒーと総称されることの多いアラビア・モカ。しかし、実は等級によっていくつもの銘柄に分けられています。その最上級に位置するのが、モカ・マタリ。モカ・コーヒーの持つ美味しさに、さらに心地よい甘みを加えた風味で、ぜひストレートで味わいたい逸品です。

次回はタンザニアのコーヒー農園を訪ねます。

キョーワーズ◆スペシャル

キョーワーズコーヒーがイエメンからお届けしているのは、「バニーマタル・モカ」。バニーマタルとはイエメンの有名なコーヒー産地で、“ 雨の子孫たち ”という意味を持っています。その名の通り雨が多く、よく霧がかかる栽培に最適なこの土地で、この昔ながらの手作業で作られる原生種に近い品種がバニーマタル・モカ。希少価値の高い、自然が育てた芸術品はまさに特選品と呼ぶにふさわしい味わいです。ぜひお試しください。（100g・600円）

10月1日キョーワーズコーヒー・ホームページ開設

NEWS!

10月1日、コーヒーの日にいよいよホームページがスタート。おいしい、楽しい情報がいっぱいの「Mr.ビーンズのこだわりCOFFEE HOUSE」にぜひアクセスしてください。

http://www.kyowas.co.jp

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年10月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774（43）6369

素敵なあなたに

No.181
NOVEMBER

From the coffee mountain
TANZANIA
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
タンザニア

◎豊かな自然に恵まれた「人類のゆりかご」

★あなたの秋の夜長のすごしかたは？　読書やビデオもいいし、ロマンチックな音楽も今の季節にぴったり。誰かとゆっくりと会話を楽しむのも素敵ですね。そろそろ寒さを感じる頃、夜長のお供には温かいキョーワーズコーヒーをどうぞよろしく。さて今回は、アフリカはタンザニアのコーヒー農園を訪ねます。

★タンザニアはアフリカ東部、赤道のやや南に位置し、総面積は日本のおよそ2.5倍にあたる94万5千㎢。かつてタンガニーカと呼ばれた本土と、インド洋上の島々から成る国です。本土はインド洋沿岸を除き、ほとんどが海抜300m以上の高地。現地の言葉で“ 輝く山 ”という意味のキリマンジャロ（5895m）をはじめ、高山も多数見られます。また、大地溝帯（グレート・リフト・バレー）が国土の西部を南北に走り、ビクトリア湖、タンガニーカ湖などが点在する湖沼地帯を作っています。

★一方、北部のオルドバイ渓谷は、およそ200万年前の人類・アウストラロピテクスボイセイの化石が発見されたところ。タンザニアを中心とする東アフリカは「人類のゆりかご」とも呼ばれています。

◎気候条件に適した丹念な栽培方法

★コーヒー農園が位置するのは、万年雪を頂いたキリマンジャロをはじめ、3000m級の高峰がそびえる北方山地。熱帯性の気候で、雨季と乾季がはっきりし、また、寒暖の差が激しいエリアです。総じて雨量も多く、南東斜面では年間で1200ミリもの降雨が見られれ、コーヒー栽培に適した気候となっています。中でも、アフリカで最も美しい姿を持つと言われるキリマンジャロ山の裾野にあるモシ地方、アルーシャ地方はタンザニア最大のコーヒー産地。2月頃になると、コーヒーの花が一斉に開花して、芳しい香りがあたり一面に漂います。

★このあたりの農園では、コーヒーと一緒にバナナの木や豆科の植物の木が植えられています。これらは、シェードツリーと呼ばれ、その葉で強い日差しを和らげる役目を持っています。また、コーヒーの苗は水はけのよい穴のあいたビニール袋に入れて育てられ、ていねいに雑草や害虫が取り除かれます。その地の気候に合った栽培方法、コーヒーに対するこまやかな愛情が、タンザニアのコーヒーを、よりおいしくしているのです。

◎ストレートで味わいたい銘品コーヒー

★タンザニアをはじめとするアフリカの国々では、もともと何種類かの野性のコーヒーが自生していました。しかし、現在栽培されているものは、ほぼ全部が外部からもたらされた品種。およそ300年前に、ビクトリア湖の西にあるブコバ地方に、コーヒーの種子がもたらされたのが、その始まりと伝えられています。もっとも、タンザニアのコーヒーが市場に出回るようになったのは、第一次世界大戦以降のこと。現在では輸出品の第一位を占めるまでに成長しています。

★現在、タンザニアで栽培されるコーヒーのほとんどを占めるのがアラビカ種。その代表が、世界のコーヒーマーケットで最高級にランクされているキリマンジャロです。豆は緑色がかった灰色で、美しい大粒。強めの酸味と甘い香りを持ち、ぜひストレートで味わいたい逸品です。一方、タンザニアのコーヒー栽培発祥の地・ブコバ地方では、わずかながらブルボン種が栽培されています。

次回はエチオピアのコーヒー農園を訪ねます。

キョーワーズ◆スペシャル

◎キリマンジャロの銘品 スノートップAA

世界で愛されているキリマンジャロコーヒーの中でも、キョーワーズコーヒーが特別にこだわってお届けしているのが、キリマンジャロの頂を意味する“ スノートップ ”の最高品質AAグレード。限られた地域で、ごく少量だけ収穫されるものから、さらに選りすぐったその味わいは、芳醇な香りと甘酸っぱさが特長。ぜひストレートで、銘品中の銘品をお試しください。

100g・430円

好評！ キョーワーズコーヒー・ホームページ

おいしい情報、楽しい情報など、フレッシュなニュースがいっぱい。「Mr.ビーンズのこだわりCOFFEE HOUSE」にぜひアクセスしてください。

http://www.kyowas.co.jp

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年11月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774（43）6369

素敵なあなたに

No.182
DECEMBER

From the coffee mountain
ETHIOPIA
フロム・ザ・コーヒーマウンテン
エチオピア

◎伝説に彩られた大陸最古の独立国

★今年もいよいよ年の瀬。慌ただしい毎日が続きます。でも、忙しい毎日だからこそ、お気に入りのコーヒーでホッと一息つく時間を大切にしたいものです。リラックスタイムのお供にはキョーワーズコーヒーをどうぞよろしく。さて、今回の世界のコーヒー産地を巡る旅は、コーヒー発祥の地・アフリカはエチオピアのコーヒー農園を訪ねます。

★エチオピアは、アフリカ大陸の北東に位置する大陸最古の独立国。あのシバの女王とエルサレムのソロモン大王の間に生まれたメネリク1世によって建国されたといわれ、今なお数多くの伝説が残っています。国土面積は日本のおよそ3倍にあたる約110万㎢。北緯10 線が国の中央を走り、熱帯に属していながら、国土の大半が高原にあるために気候は温暖で、気温が25℃以上になることはあまりありません。とりわけ高原地帯では雨量が多く、同じ緯度にサハラ砂漠があるのが信じられないほどです。また、土地の標高により気候の差が激しいのも特徴のひとつ。2400m以上の高地で年平均気温が13℃、1600m以下では24℃となっています。

◎土壌と気候に恵まれたコーヒーの故郷

★エチオピアはコーヒーのルーツ。しかも現在、世界のコーヒー生産量の多くを占めるアラビカ種の故郷です。伝説によると、森の中に自生していたコーヒーの木を羊飼いが発見したのがそもそもの始まりだとか。その舞台は、アビシニア高原のカファ地方だと伝えられています。ちなみに、一説によると「カファ」は「コーヒー」の語源。このあたりには今も野性のコーヒーの木が生い茂り、エチオピアがコーヒー栽培に最も適した気候と土壌を持っていることを、物語っています。

★コーヒー農園が位置するのは、このアビシニア高原をはじめとする高原の標高1500～2200mのエリア。まだ未開の地が多く、一部の産地を除いて、栽培方法もあまり近代化が進んでいません。しかし、手摘みによる収穫、積極的な除草などに象徴される昔ながらの栽培方法が、エチオピアのコーヒーのおいしさを作っているとも言えます。さらに、コーヒーが主要農産物のトップにランクされ、主要輸出品目でもあるために従事者も多く、高い生産量を誇っています。

◎個性的な銘品とマイルドな新顔

★エチオピアでは、産地によりさまざまなコーヒーが栽培されています。とりわけ有名なのが東部のハラー地方の山岳地帯で生産されるその名もハラー。アラビアン・モカに似た小さめの青緑色の豆で、ハラー・モカとも呼ばれます。強い酸味と甘味、香り、深いコクを持ち、銘品として古くから愛飲されています。一方、ジマ・カファ地方で栽培されているジマや、シダモ地方で作られるシダモも優れた味わいを持ったコーヒー。エチオピアの中でも近代的な栽培法によって作られ、芳しい香りと、柔らかな味わいが特長です。

★コーヒー発祥の地であるエチオピアでは、コーヒーはとても日常的な飲み物。「ブンナ」と呼ばれるコーヒーを、日に何杯も飲み。薬としても利用されています。また、コーヒーは儀式の時にも使われ、地方によっては結婚式や葬儀の時にも飲まれています。

さて、世界のコーヒー産地を巡る旅は今回が最終回。次回からは新しい企画がお目見えします。どうぞお楽しみに。では、みなさんよいお年を。

キョーワーズ◆スペシャル

◎シダモ地方北部で作られる希少価値の高い名品をぜひ!

世界のコーヒーのふるさとエチオピアで、キョーワーズコーヒーが厳選したのは、逸品、アビシニアン・モカ。小粒の美しい豆で、強い酸味と独特の香り、コクに野性味をたたえた味わいは、まさにアラビカコーヒーのルーツを思わせます。コーヒー好きのあなたに、ぜひ“エチオピア・モカ”の名でお届けする、歴史が香る一杯を!

（計量販売100g・400円）

好評!

キョーワーズコーヒー・ホームページ

おいしい情報、楽しい情報など、フレッシュなニュースがいっぱい。「Mr.ビーンズのこだわりCOFFEE HOUSE」にぜひアクセスしてください。

http://www.kyowas.co.jp

KYOWA'S COFFEE
発行/1998年12月1日
編集/共和食品株式会社本社企画室
京都府久世郡久御山町田井新荒見100
TEL.0774（43）6369