

タンザニア アデラ AA

産地：北部地方アルーシャ地区、モシ地区など小規模農家

品種：ブルボン・ケント

標高：1200-1700m

精選方法：ウォッシュド

収穫時期：7～12月

キボー峰 5,895m・マウエンジ峰 5,149m・シラ峰 (Shira) 3,962m の峰々から成るアフリカの最高峰。2月遠くに雪をかぶったキリマンジャロ山を望む裾野に、ジャスミンのような香りを漂わせながら白いコーヒーの花が咲きだします。高く葉を広げた木 (シェード・ツリー) の作る日陰で赤道直下の強い日差しを避けながら、花は小さな青い実となりやがて大きく赤く色付き枝もたわわに収穫期を迎えます。この地域の代表的な小規模なコーヒー農家は、1ヘクタール以下のサイズです。ほとんどの農場はバナナ、アボカド、豆などの作物と組み合わせて栽培されています。この小規模農家で一粒一粒摘み取られた赤く熟したチェリーは、各農家でハンドパルピングマシンによってパルピング行い、バケツ内での醗酵を経て乾燥されます。さらに欠け豆未熟豆などを熟練した手で一粒一粒取り除き AA アデラを作っています。

