

**RWANDA
COFFEE**





栽培品種	アラビカ ブルボン
標高	1700～2100 m
加工	ウォッシュド
収穫期	2月～6月
クオリティ	クリーンカップ
船積港	モンバサ、ダルエスサラーム

千の丘の国から、
日本の皆様へ。
スペシャルティコーヒーの
新しい体験をお届けします。

R W A N D A

ルワンダは東アフリカの中央に位置する、人口約1130万人の内陸国。農業は国の主要な産業で、中でもコーヒーは重要な輸出品目の一つです。

「千の丘の国」と呼ばれるこの国では、海拔1,500mから2,200mという高地に位置する栽培地帯、摂氏17-23度という気温、豊富な水をもたらす雨季、そして肥沃な火山灰土壌といった条件に恵まれ、世界トップレベルのスペシャルティコーヒーを産出し、世界中のコーヒーバイヤーから注目されています。



ルワンダコーヒーの特徴

高品質なブルボン種

ルワンダで栽培されているコーヒーの主な品種は、ブルボン種。まるやかで甘く、フルーティでフルボディの味わいが特徴で、その品質の高さから、世界中に多くのファンを獲得しています。

鮮やかな酸味

繊細かつ上品な柑橘系の酸味が、ルワンダコーヒーのもつ一番の特徴です。他に類を見ないその鮮やかさは、印象的で忘れられない一杯となるでしょう。

バラエティに富む味わい

チェリー、グレープ、ライム、チョコレート、カンタロープ、マンダリンオレンジ、ネクタリン、キャンディ、アプリコット、プラムなど、豊富なフレーバーをぜひお楽しみください。

Taste The Difference

ルワンダコーヒーの歴史

1904年、キブ湖の最南端、チャンググ州にあるミビリジ村 (Mibirizi) の修道院で、ドイツから訪れた宣教師たちによってルワンダに初めてのコーヒーの木が植えられました。彼らは、グアテマラで育ったブルボン種のコーヒーをこの地の環境に適合させ、その品種を「ミビリジ」と呼ぶようになりました。現在でも、ミビリジ種はルワンダやブルンジで高品質な品種として栽培されています。

1917年には、海外に輸出するほどの量の生産が可能になりました。第一次世界大戦後、国際連盟の委任により、それまでドイツ領であったルワンダはベルギー領に変わります。1930年代以降は、ベルギー国がルワンダのコーヒー輸出を全てコントロールし、低品質のコーヒーを大量生産させました。この時代には、高品質なコーヒーを作るために必要なコーヒー・ウォッシング・ステーション (CWS) は一つも存在しませんでした。

1990年代になり、コーヒーはルワンダの経済を支える重要なビジネスに成長します。しかし、1994年に



起こったルワンダ虐殺により、国は約二割 (100万人弱) の人口を失い、コーヒー産業はほぼ壊滅状態になってしまいました。また同時期に、コーヒーの価格が世界的に暴落し、虐殺で生き残ったコーヒー農夫たちの多くがコーヒー農園を手放しました。

2000年代に入り、コーヒーはルワンダの新たな希望の象徴となります。虐殺の歴史から復興させるために世界各国がルワンダに援助の手を差し伸べ、高品質なコーヒーの生産に必要な CWS を建設し、NAEB、USAID、PEARL、SPREAD などの団体が農夫たちを訓練し始めました。2000年には初めての CWS が建てられ、2012年には215箇所、2017年には350箇所まで増えました。

このような歴史を経て現在、ルワンダ産のコーヒーは東アフリカの中で最も繊細で、甘く、バランスが取れたコーヒーと高く評価され、世界中のスペシャリティコーヒーのバイヤーたちから注目を浴びています。

記：加藤和明 (SCC)

北州のコーヒー

- 1 ガケンケ (Gakenke)
- 2 ルリンド (Rulindo)
- 3 ギクンビ (Gicumbi)
- 4 ガツィーボ (Gatsibo) 地区



柑橘系(ミカン)、ウメやモモなどの核果系、カカオやキャラメル系。甘く、バランスが良く、浅煎りでも深煎りでも美味しく、ブレンドのベースにも適しています。

東州のコーヒー

- 5 ンゴマ (Ngoma)
- 6 ニヤガタレ (Nyagatare) 地区



CWSの数は少ないですが、ベリー系やチョコレート系の味がするコーヒーが多く収穫され、最近注目を浴びています。

西州のコーヒー

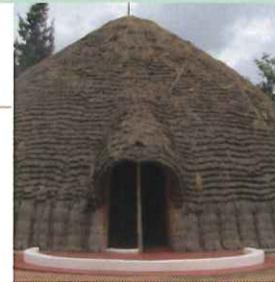
- 7 ルシジ (Rusizi)
- 8 ニヤマシケ (Nyamasheke)
- 9 カロンギ (Karongi)
- 10 キブ (Kivu) 地区



柑橘系(レモン)、ナツメヤシ、上品で繊細な味、白ワイン系。ルワンダで最もユニークで複雑な味のコーヒーが取れます。しっかりしたボディが印象に残ります。

南州のコーヒー

- 11 ヒューエ (Huye)
- 12 ニヤマガベ (Nyamagabe)
- 13 ニャンザ (Nyanza) 地区



柑橘系(オレンジ、ライム)、花のような香り、ジューシー。ルワンダで最もクリーミーで、繊細な味のコーヒーが収穫されます。浅煎り、エアロプレスなどに最適です。

ルワンダにおける一般的なコーヒーの加工プロセス

Coffee Washing Station



収穫



水洗 / 発酵



乾燥



脱殻



輸送



焙煎



抽出

消費国



在日ルワンダ共和国大使館

〒158-0081

東京都世田谷区深沢 1-17-17 アネックス深沢 A

TEL : 03-5752-4255 / FAX : 03-3703-0342

MAIL : info@japan.embassy.gov.rw

WEB : www.japan.embassy.gov.rw

© 2019 Storyline Co., Ltd.