

# ミャンマー ウェカプ村 マイクロミル

レッドハニー



## 焼りんごのような濃厚な甘味

“昔2つの部族が交流する場所として使われていた場所”という意味から名付けられたウェカプ(Weetkapu)村では、U Tai Lin(ウ・タイ・リン)さんをマイクロミルのリーダーとして現在7世帯の農家さんとコーヒーの加工に取り組んでいます。今年から初めてマイクロミルを始めた彼らは、今後も拡大をしていきたいとやる気を見せています。今年にはハニー製法で行いましたが、今後はさまざまな加工方法にも取り組んでいきたいとのこと。村全体では、145世帯、700名余りが暮らす村です。

リーダーであるタイリンさんは、9歳の男の子と14歳の女の子のお父さん。元々機械のエンジニアをしていましたが、コーヒー栽培に可能性を感じ、ビジネスをしていきたいと考えています。今年、元々陸稲が栽培されていた空いた土地に、簡易的にマイクロミルを作りました。新しくできた道の近くで加工が行われているため、行き交う村人が彼らの加工を見てコーヒー加工による収入向上に興味を持ち始めているとのこと、メイン道路までのアクセスも良くなり集荷トラックの往来も増え、今後はもっと生産量が増えるだろうと話しています。



【生産地】シヤン州 ユアンガン ウェカプ村

【精選方法】レッドハニー

【品種】カツアイ、カツーラ、カティモール

【標高】1,400~1,600m

【乾燥】アフリカンベッド

【規格】G1

株式会社豆乃木は、このコーヒー豆をフェアトレードで販売することによって、生産者には適正な利益の還元を、日本の皆様には美味しいコーヒーを提供し続けていきたいと願っています。

株式会社 豆乃木 Mamenoki Inc.

〒431-0211

静岡県浜松市西区舞阪町舞阪2128-2

