

東ティモール レテフォホ

アスイ・クライク



昔ながらの自然農法で栽培し完熟豆のみを丁寧に手摘み

東ティモール最高峰ラメラウ山のふもとに位置し、標高1,500~2,000mという高地で手摘みされた豆です。農薬や化学肥料を一切使用したことがないピュアオーガニックの恵まれた土壌に生まれ、ネムノキに守られるのびのびと自然栽培されています。長い混乱の中で手入れがされず、植え替えられる事がなかったため、アラビカ種の中でも原種に近いティピカ種が残っています。

2002年にコーヒー事業の可能性調査のために見ていただいたところ「ここにこれだけティピカが残っていたか」とのこと。幹の形、枝の生え方、若芽がブロンズ色であることから、レテフォホのコーヒーはティピカ種だと判断されました。

これまであまり手入れがなされてこなかったため、1本の樹からの収穫量はとても少なく、樹高も高いため、木を引っ張って足で押さえたり、木に登って収穫を行います。この様子を見て、一般的なコーヒー産地を見てこられた方は、こうやって摘むんですか？ととても驚かれます。まさにコーヒー界最後の秘境、またはコーヒー界のガラパゴス！といった感じだそうです。



【生産地】東ティモール・レテフォホ アスイ・クライク集落

【標高】1,500m - 2,000m

【品種】ティピカ 他

【スクリーンサイズ】16UP

【認証】有機JAS認証、ユーロリーフ認証、USDA認証

【精製】ウォッシュト

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

