

タンザニア サウステラ AA

基本情報

生産地域：タンザニア南部 シンボジ(Mbozi)、Songwe
農園名：ルテフォ農園(LUTEFO ESTATE FARM)
農園主：Lutendamo Mkisi
標高：約 1,550m
栽培品種：N39
商品規格：AA KIBO S18
精選方法：WASHED



商品名【サウステラ】の由来

- ・タンザニア南部で見た星がとてもきれいだったこと
- ・タンザニア南部の CPU から一番優良な、一番星のようなコーヒーを作っていきたい

South(南部) + Stella(星) = Southtella (サウステラ)

としました。

タンザニアの星のきれいさ、迫ってくるような力強さ。

掴めそうな星たちが今でも目に焼き付いています。

今回は「LUTEFO (ルテフォ) 農園」からのロットです。例年 CPU を選択する形にしておりますが、今回カップで選んだものが偶然農園指定品に・・・。

サウステラ AA のおススメポイント

① "CPU (=WS) で作られたコーヒー"であること

タンザニアのコーヒーは大別すると、「ホームプロセスで作られたコーヒー」と「CPU で作られたコーヒー」があります。タンザニアでは、CPU で一括で精選した原料を利用することで安定した品質のコーヒーを作ることができます。

② "サステイナブルなコーヒー"を目指して作っていること

ルテフォ農園は、輸出業者からの協力を得ながら生産者への指導を行っており、今は、適切な肥料を使うために土壌のタイプを理解することを課題の一つとして取り組んでいます。輸出業者&精選所&生産者の関係があってこそ、品質向上と品質安定があります。そして、そのコーヒーを購入することでサステイナブルなコーヒーとなります。

③ ソーキング

ドライファーマンテーションのあと、ソーキングを経てから天日乾燥をおこなっています。

通常行わないソーキングという工程をおこなっているところも、品質に対するこだわりポイントの一つです。ソーキングに関しては、プラスマイナスどちらの意見もありますが、ソーキングによりクリーンさが増すという考えがあります。

ソーキングはケニアでは行われていることもありますが、タンザニアで行っているところはとても珍しく、

品質へのこだわりが感じられます。

※ソーキング：発酵槽にて水に漬けておく作業。

サウステラ AA ができるまで

★精選プロセス

朝から収穫の作業が行われ、昼過ぎから夕方に精選のプロセスが始まります。

パルピング後比重選別をおこない、24～48 時間ドライファーメンテーションをして水洗。

その後、8～12 時間のソーキングを経て、9～14 日間アフリカンベッドで天日乾燥させます。

★ドライミルでのプロセス

脱殻後、異物除去⇒スクリーン選別⇒比重選別⇒ハンドピック