

# ニカラグア

## PRODECOOP CAFÉ TUANI JAS

### カフェトゥアニ 有機JAS



#### 産地情報

国名：ニカラグア共和国

地区：エステリ周辺

標高：1,500-2,000m

土壌：肥沃な火山灰質

雨量：1,000-1,500mm

#### 商品詳細

品種：アラビカ

麻袋規格：30kg

収穫期：12月-3月

スクリーン：17

認証：有機JAS

収穫：手摘み

精製：ウォッシュド

天日乾燥



# 産地情報 ～ニカラグア～

## 豊かな自然環境

ニカラグアはコスタリカの北西に位置し、カリブ海と太平洋に面した中米を代表する農業国である。熱帯気候帯に属すが、同国内でも標高や地域によりさまざまな気候特徴を持つため驚くほど多様な生態系と自然にあふれている。

圃場のあるエステリ周辺の西側の標高の高い地域はコーヒーの栽培に最適な、はっきりとした雨季と乾季を持ち、火山も多数分布しているためミネラル分の多い肥沃な火山性土壌を有している。

## コーヒー栽培と環境

コーヒーの圃場は標高1,500～2,000mの山間部に点在しており、高地ならではの昼夜の寒暖差と熱帯気候特有の豊富な雨量のなかで、持続可能な循環型の有機農業によるコーヒー栽培が行われている。

プロデコーブ生産者組合連合はエステリ周辺の38単協、組合員数2,468人の中米を代表するオーガニックコーヒーの生産者であり、そのコーヒー生産技術の高さと適切な品質管理技術には世界でも定評がある。

## コーヒー生産者と共に…

ニカラグアでは労働人口の約40%が第一次産業に従事しており、中でもコーヒー栽培は主要産業の一つとなっている。特にエステリ周辺の北部山岳地帯は良質なコーヒーの産地として有名であり、長期にわたって地域経済を支え続けている。

しかし近年、気候変動の影響でコーヒーの生育不全や病害が蔓延し、やむを得ず馴染みのない別品種のコーヒーの木への植え替えを余儀なくされた生産者も多い。そこでフェアトレードの取組として、生産者の思い入れ深いこだわりの品種の生産拡大を支援し、生産者の安定的かつ持続可能な生活の実現を目指している。





# 顔の見える関係

ニカラグア

（プロデコープ生産者組合）

# Café

Think・Earth

