

## ETHIOPIA (METAD社 <BUKU> Washed)



### 基本情報

生産地 : エチオピア・オロミア州グジジ地区  
栽培品種 : アラビカ種  
標高 : 2,150メートル  
収穫時期 : 11月-1月  
精製方法 : Washed(ペナゴス製果肉除去機)



エチオピア・オロミア州グジジ地区のBUKU site農園で樹齢15年、METAD社と地元の小規模農家が育てたコーヒー。

レッドチェリーをハンドソートで収穫し、処理方法は乾燥式 / 水洗式(ペナゴス製果肉除去機)。

味わいはレモンガラスの香り、蜂蜜の様に甘く、レモンキャンデーの様な質感。プラムやマンゴーを連想させる甘酸っぱい果物の風味が感じられます。



METAD社5,400人の農民(out grower)を支援し、約800人の小学生支援、105人の医学生支援、井戸掘削、道路、診療所、コミュニティセンターなどを建設しその中で、私自身もこの活動に共感・参加した上で個人的な私自身の生きていく動機として<品質に対して価格を払うシステムの構築><餌を与えるのではなく、釣竿の使い方を一緒に学ぶ><食べるために生きるのではなく、生きるために食べる人生の構築>を実現させることを成すべき事と希望しております。

## Washed-水洗式



フランテーション、outgrower共に日中から夜間にかけて、ウェットミルに完熟豆を集める(写真①)。計量→売買単位は重量。→選別→夜間にバルバー(5t処理可能な新型果肉除去機)を稼働させる。(写真②③)コロンビア ヘナコス社製) →投入→浮いた豆は別ライン(水槽)→果肉除去機→選別→フローター(水路)→デヒミシュレージ(発酵槽)。(写真④) ミシュレージを取り除く→選別。以上、果肉除去機の段階で、4回の選別を実施している。除外された豆はECXローカルに流通させる



アフリカンベネットに並べらるまでに計7回の選別→これがspeciality coffeeの精選スベック。(写真5)乾燥は天日干しで実施。アフリカンベネット使用。→ネットの上に麻シート。日中pm12:00-15:00はカバーリング→日射が強すぎる為。山中のため、夕方16:30には全ての欄にカバーリング→驚くほど涼しい(写真6) ウォッシュエドの豆→7-9日 →期間中の天候により誤差有り。ベネットの列で乾燥の日数を区別。水分含有率→10.5-11.5%の基準に合わせている。

## 生産者 METAD 農業開発株式会社

団体名: METAD Agricultural Development PLC  
住所: BAWA Center 3rd Floor (Gerji) PO Box 4695 Addis Ababa Ethiopia  
代表者: Aman Adinew (+251-911-519196)

雇用者数: 1,200名

加盟農家数: 約7,000名

生産現場標高: 1,900- 2,300メートル

収穫量: 水洗式 - 300Ton、乾燥式 - 330Ton (数字は取込み'17-'18シーズン)

取得認証: UTZ, JAS認証, エチオピア貿易省登録企業、エチオピア商工会議所、エチオピアコーヒー生産者輸出協会、SCAA, SCAE, SCAJ, アフリカ精製コーヒー協会 (AFCA)

METAD社は、地域社会に配慮している企業です。当社の企業文化の中心には、誠実に行動し、地域社会に忠実であり、活力を与えたいという思いがあります。私どもはビジネスのあらゆる場面で、常に透明性ある事業を行っています。METAD社の経営陣が財界や政府機関との間に築いた独自の結びつきの強さは、私どもの最大の無形財産の一つであり、短期間で商品輸出の一流企業となり、エチオピア国内の経済発展に貢献するための基盤となりました。



Hambelaサイトでスタッフを指導中のAman (右端)



METAD社には厳格な品質管理基準があり、苗床栽培・植付け・作物の品質維持・収穫・加工・輸送といったコーヒー生産の全過程に適用されています。当社が米国国際開発庁(USAID)に協力している地域で実施している「アウトグロアア(外部生産者)プログラム」では、メンバーである地元農家に対して、収穫前後に必要な作業をMETAD社スタッフが指導しています。