

# Ethiopia Yirgacheffe

## KokeNatural G1

エチオピア モカ イルガ シェフェ コケ

エチオピアは古来から伝わるコーヒーの飲み方を、現在も日常的に見る事が出来る、アフリカで唯一のコーヒー生産国です。この伝統は各家庭で主婦や娘たちがコーヒー・マスターとしておこなっている“コーヒー・セレモニー”と呼ばれるものです。地方の村々では近隣の人たちが集まり、コーヒーを飲みながら情報交換、又は友情を深める場となっています。このセレモニーはいわゆるコーヒー・ブレイクとは異なり、年配者を尊敬し日々の生活に対する感謝を示す、精神的な表現の場でもあります。



コーヒーセクターは重要な雇用提供分野であり、特に多くの女性に職場を提供しています。



### イルガ・シェフェ

アフリカ大陸の角に当たる地域で採れるコーヒーの中でも、もっとも高品質のコーヒーとして認識されています。“レモンの香りのように”と形容される優れた酸味と豊かな花の香りが入り混じった、深い味わいが好まれています。

### コケ

そんなイルガシェフの中のKoke村は人口100,000人で病院や学校、その他の行政サービスが整った地域である。

高品質のコーヒーで名高いイルガシェフの30%程度がこの地域で産出されている。

この地区では4000もの小規模な生産者が高品質のコーヒー栽培に関わっており、

このナチュラルコーヒーもアフリカンベッドで丁寧に15日間の乾燥処理を経て、素晴らしい甘みを生み出している。

### 基本データ

生産地: Yirgacheffee Koke

標高: 2,100M

品種: Heirloom(野生在来品種)

精製: Natural 収穫時期: 2015年12月～2016年2月

### カップングメモ

Aroma: トロピカルフルーツ、ベリー系

Flavor: ストロベリー、パイナップル、バニラ

After taste: クリーンカップ、ジューシー

Acidity: 明るく、甘みとのバランスが良い

Body: シルキー

