

ペルー 天空のコーヒー

今季からリニューアルされた
天空コーヒー。

ペルー北部の農家さんと一緒
にスペシャルティコーヒーを
作り始めて早や5年が経ちます。



収穫精度(真っ赤な完熟チェリーだけを収穫)の大切さから始まり、発酵水洗時間をpHを計測しながら気候や立地に
応じて調整し、気温や湿度に気を配り、ゆっくりとした
乾燥を促す。これらを毎年少しずつ改善しながら少し
でも美味しいコーヒーができる様にコツコツと努力を続け
てきました。

他国からの訪問者に慣れていない農家さん達は恥ずかし
がり屋で最初はよそよそしい態度でしたが、今では毎年
訪問する度に歓迎して貰え、また前年の品質評価や今年
の新たな取り組みを楽しみに待っています。

村の名前Naranja (スペイン語でオレンジの意)に因む訳で
はないのですが、上質で綺麗な柑橘系の酸味と円やかな
甘味が特徴の農家さん達の努力が実った美味しいコー
ヒーを是非お楽しみください。

生産地域：ペルー北部Cajamarca地区La Naranjal村
農家数：9名

平均農地：0.5-5^{ヘクタール}
標高：1,800-1,950m

品種：Caturra, Typica, Bourbon

精製：伝統的な発酵水洗 36-48時間

乾燥：天日乾燥10-13日

