

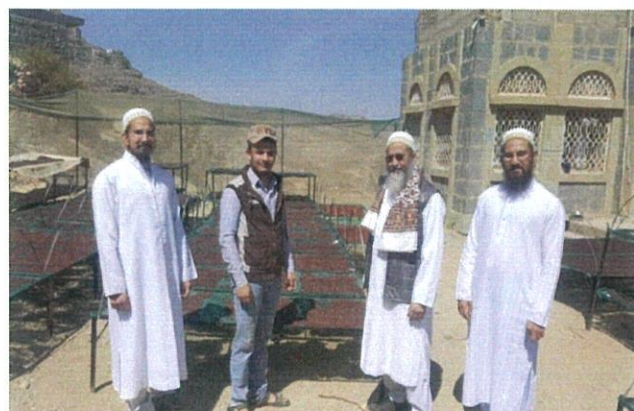
イエメン モカ ファイングレード

イエメン全体として一見、気候は非常に乾燥し、土地も痩せているように思われますが、実は思いのほか肥沃で、水に関しても雨期に蓄えられた貯水や、地下の伏流水があり、そういった水源によってコーヒー農園は灌漑されています。また、朝晩の寒暖の差が大きい気候のもと育てられた地場品種はイエメン独特の香味をもったコーヒーの実をつけます。

一方で、近年は乾いた気候に強く、手っ取り早い現金収入になる「Khatカート」（軽い覚醒作用のある一種の麻薬）栽培によりコーヒー農園が徐々に駆逐される傾向がありました。また、コーヒー生産者の中には古の伝統を失う者もあり、コーヒーの品質の低下を招いていました。

その状況を見たアリジ社は、コーヒーの伝統を復活させ、昔ながらの上質なものを蘇らせる試みに取り組みました。まず、コーヒー生産者の有志に呼びかけ、グループとして組織化し、メンバーとなった生産者に、赤実のみを収穫する指導を始めることから事業は始まりました。その生産者が収穫し、乾燥させたチェリーを、アリジ社が集買する際には、完熟チェリーに対して高値での買い取り価格を設定し、高品質なチェリーの収穫、買い付けを行うことができました。その後、自社のドライミルで精製を行い、高品質なMocha Fine Gradeができました。

また、農家にはチェリーに対する支払いと並行して、学用品や医療費に使えるアリジ社が発行するクーポン券を交付し、生産者の生活向上の一助となる仕組みを作っています。



生産地域について

地域	イエメン
生産者	零細農家
天候	乾燥し、昼夜の寒暖差が大きい

コーヒーについて

規格	Sc14up
精製	ナチュラル
品種	地場品種
カップ	ぶどう、イチゴ、ミルキー