

最新コーヒー産地情報～タンザニア編（2009.01）

アフリカのコーヒーに関して現在エチオピア産のコーヒーが残留農薬の問題等で輸入が止まっている状況の中でキリマンジャロで有名なタンザニアのコーヒーの関心が高まっています。そこで最新の情報をレポート致します。



アルーシャよりキリマンジャロ山を望む

今、クロップでは北部産のコーヒーがブラウンブライト(実が黒くなって落ちてしまう病気)の影響で減産していますが、南部の産地で高品質のコーヒー栽培プロジェクトが生産量を伸ばしています。タンザニアのコーヒーはボディがしっかりしていて、とてもフローラルでグレープのような風味が魅力的です。

■タンザニア連合共和国概要

首都:ドドマ
人口:3,600万人(2004年統計)
面積:945,087km²(日本の約2.5倍)
公用語:スワヒリ語(国語)・英語
宗教:キリスト教40%,イスラム教40%,伝統的宗教20%
1人当たりGNI:US\$350



現首相:ミゼンゴ・ピンダ氏

■タンザニアコーヒーの歴史

約300年以上前、ビクトリア湖西側のブコバ地方にウガンダのブニョロ族がコーヒーの種子を持ち込んだと言われている(カネフォラ種)。レユニオン島よりイエズス会によってアラビカ種が1863年に伝えられる。その栽培品種はブルボン。その後、1897年にケニアへ伝播される。1920年代には耐さび病性のある栽培品種セントが導入される。

■コーヒー栽培概況

- ・ウォッシュド&ナチュラルアラビカとナチュラルロブスタが生産されている
- ・生産エリアは北部・南部・西部に大きく分類
- ・400,000以上の小規模農園
- ・110の大規模農園
- ・約2,000,000人が間接的にコーヒーに従事
- ・外貨獲得の約20%がコーヒー
- ・タンザニアのコーヒーの90%以上は小規模農家で生産されたもの

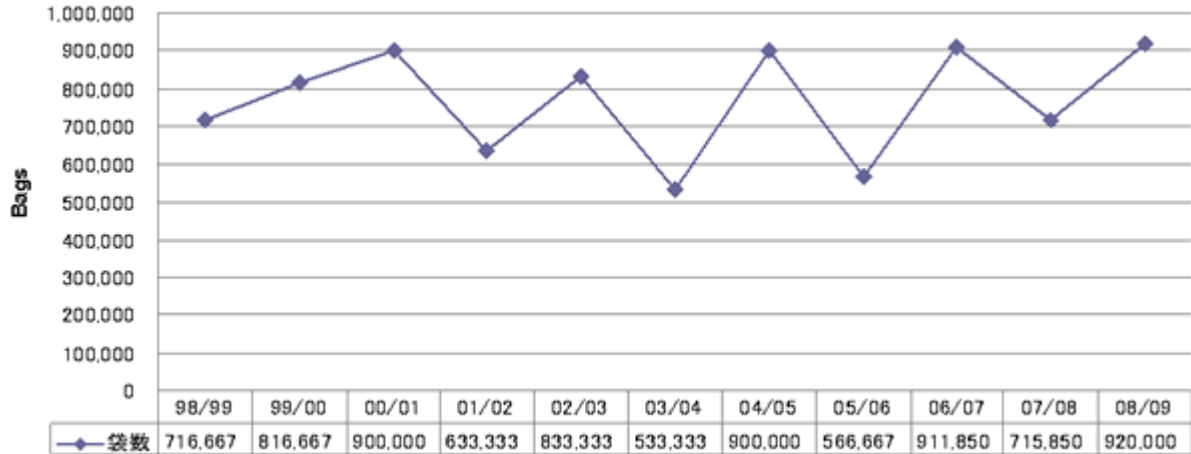
4ha以下=小規模農園、4ha以上=エステート
人口の約10%がコーヒーに関与している。



■タンザニアコーヒーボード TCB

- ・毎週木曜日にモシ市内にある TCB ビル内にて開催
- ・初値設定に 2 パターンあり。1つは売り手側が販売希望価格を設定。一方は TCB が品質を見て決定。
- ・アラビカは ϕ 1 刻み、ロブは ϕ 0.20,0.40 毎に BID 出来る。
- ・BID されるまで価格は下落。BID された時点でセリが開始。
- ・売買が成立しなかった場合はセリ終了後に業者と話し合いが持たれ、後日再上場する。

■タンザニア生産量推移



Hard = 西部 (ほとんどロブスタ) / 収穫期 8-10 月
 Kigoma = 西部 / 収穫期 8-10 月
 North = 北部 / 収穫期 6-2 月 (標高による)

Makambako = 南部 / 収穫期 8-9 月
 Mbeya = 南部 / 収穫期 8-9 月

■TCB でのグレーディングに関して

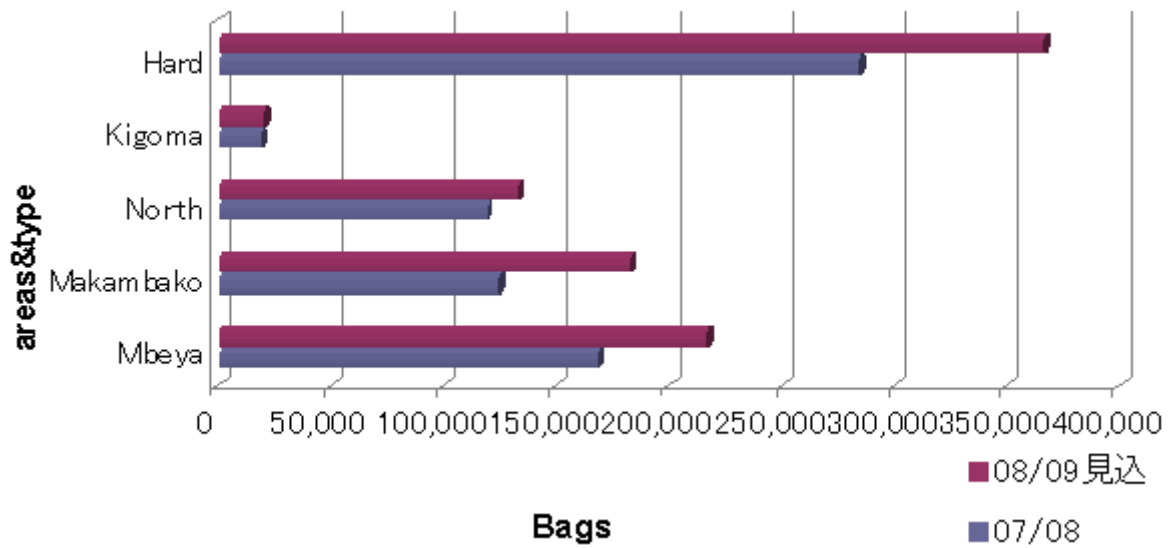
- ・カップ・生豆外観・焙煎豆外観の3つで等級分け。
- ・粒の大きさによって FAQ の存在位置が変わる。
- ・CLASSES 3 以上は TCB で等級付けする事は無い。
- ・FAQ 以上の規格に関しては各輸出業者各々独自の規格を有している。
- CLASSES5 = FAQ (フェアアベレージクオリティ / 標準品)
- CLASSES3 以上 = キボーの称号で取引される。
- CLASSES2 が最上級

TANZANIA COFFEE BOARD

CLASSIFICATION CHART FOR MILD ARABICA COFFEE

CLASSES	AA, A	PB, B	E, TT, AF	F	UG, HP & BUNI	TEX
1	FINE					
2	GOOD					
3	FAIR/GOOD	FINE				
4	FAQ +	GOOD				
5	FAQ	FAIR/GOOD	FAIR/GOOD			
6	FAQ -	FAQ +	FAQ +			
7	POOR/FAIR	FAQ	FAQ			
8	POOR	FAQ -	FAQ -			
9	VERY POOR	POOR/FAIR	POOR/FAIR	FAQ +		
10		POOR	POOR	FAQ		
11		VERY POOR	VERY POOR	FAQ -		
12				POOR/FAIR		
13				POOR		
14				VERY POOR		
15					POOR	
16					VERY POOR	
17					UNCLEAN	TEX

■生産エリア別収穫量



■タンザニア全体図



■タンザニア生産エリア



■タンザニア北部

- ・日本人に最も馴染みのある生産エリア。
- ・キリマンジャロ山、メレー山の麓に生産地区広がる。
- ・特にアルーシャ地区は大農園が多い。
- ・バナナがシェードで使用される事が他地方と比べて格段に多い。
- ・集散地はモシ、輸出港はダルエスサラーム
- ・収穫期: 6月~2月(標高による)
- ・タリメはアラピカナチュラルの産地



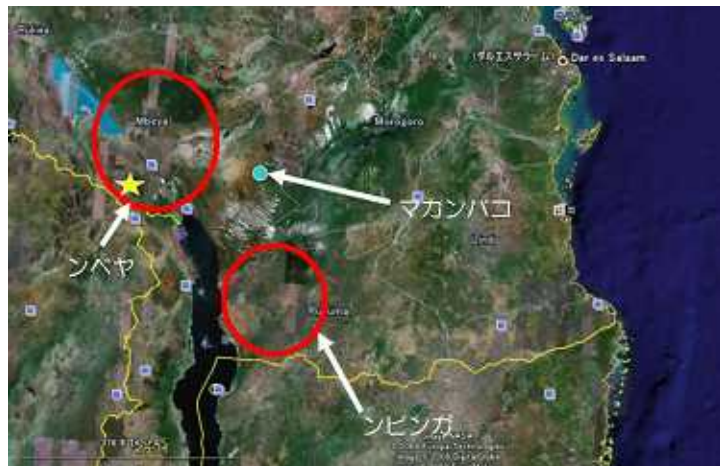
■タンザニア西部キゴマ (Kigoma) 地区

- ・タンザニアの西部に位置。
- ・生産量は 1,500T 前後。
- ・1980 ~ 1990 年の間に一度コーヒー生産放棄。
- ・1990 年代後半から再度コーヒーを植樹。
- ・同地区のコーヒーは全て KANYOVU ドライミルを経由している。
- ・モシに輸送 輸出港はダルエスサラーム
- ・ブコバ地区はロブスタの産地
- ・収穫期: 8 月 ~ 10 月

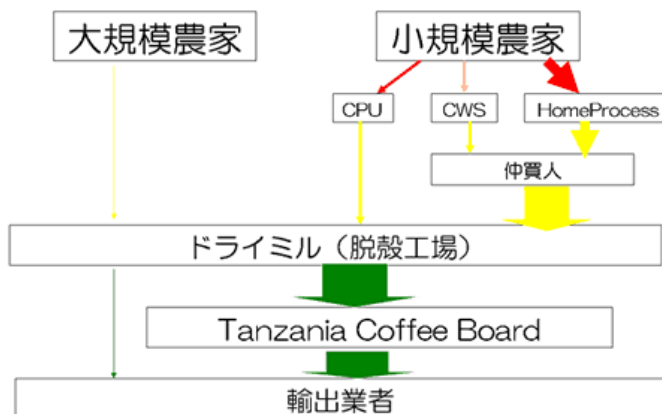


■タンザニア南部

- ・タンザニア最大の生産エリア(生産量の約 40%)
- ・主な生産地区はンベヤ(MBEYA)とンビガ(MBINGA)。ンビカ地区のコーヒーはマカンバコ(MAKAMBACO)地区の倉庫で保管される。
- ・輸出港はダルエスサラーム
- ・慢性的な水不足が品質上悪影響を及ぼす。水の確保が課題
- ・近年は CPU の建設も増えており、品質面は向上しつつある。
- ・収穫期: 8 月 ~ 9 月



■流通に関して



HP (HomeProcess)

農家で収穫 果肉除去 発酵 水洗 乾燥の一連の流れを実施する。ドライパーチメントを作る。

CWS (CommonWashingStation)

農家で果肉除去までを実施。滑りのついたウェットパーチメントを集荷業者へ販売。

CPU (CentralPulperUnit)

農家は収穫し、チェリーの状態で CPU (共同精製工場) へ販売。

赤 = チェリー 黄 = ドライパーチメント 緑 = グリーン生豆

タンザニアの小規模コーヒー栽培農家の方は、バナナが主食。

バナナの木の間にはコーヒーの木が栽培されていて、コーヒーは年に1回の何かを買う為に栽培しているという感覚の様です。



農園の子供達



農村風景



コーヒーの木



手廻しパルパー
ウェットミル工程(果肉除去)



発酵後の水洗工程(ぬめり除去)



アフリカンベットと呼ばれる天日乾燥場



ハンドピック作業場