

# I . 雲南アラビカ 主要三大産地



# 雲南・アラビカコーヒー生産に 関する一般情報

- 気候 : 10c - 30c
- 海拔 : 900 – 1,500m
- 年間降雨量 : 1,130mm
- 季節 : 4-9月 雨季  
10-3月 乾季
- 収穫期 : 10-3月
- 精製方法 : 水洗式(ウォッシュド)
- 生産量 : 約816千袋(4.9万トン)/2012年  
→約3300千袋(20万トン)/2020年  
へ増産予定(雲南省政府計画)

## II. Crop Survey Report for 11/12 crop

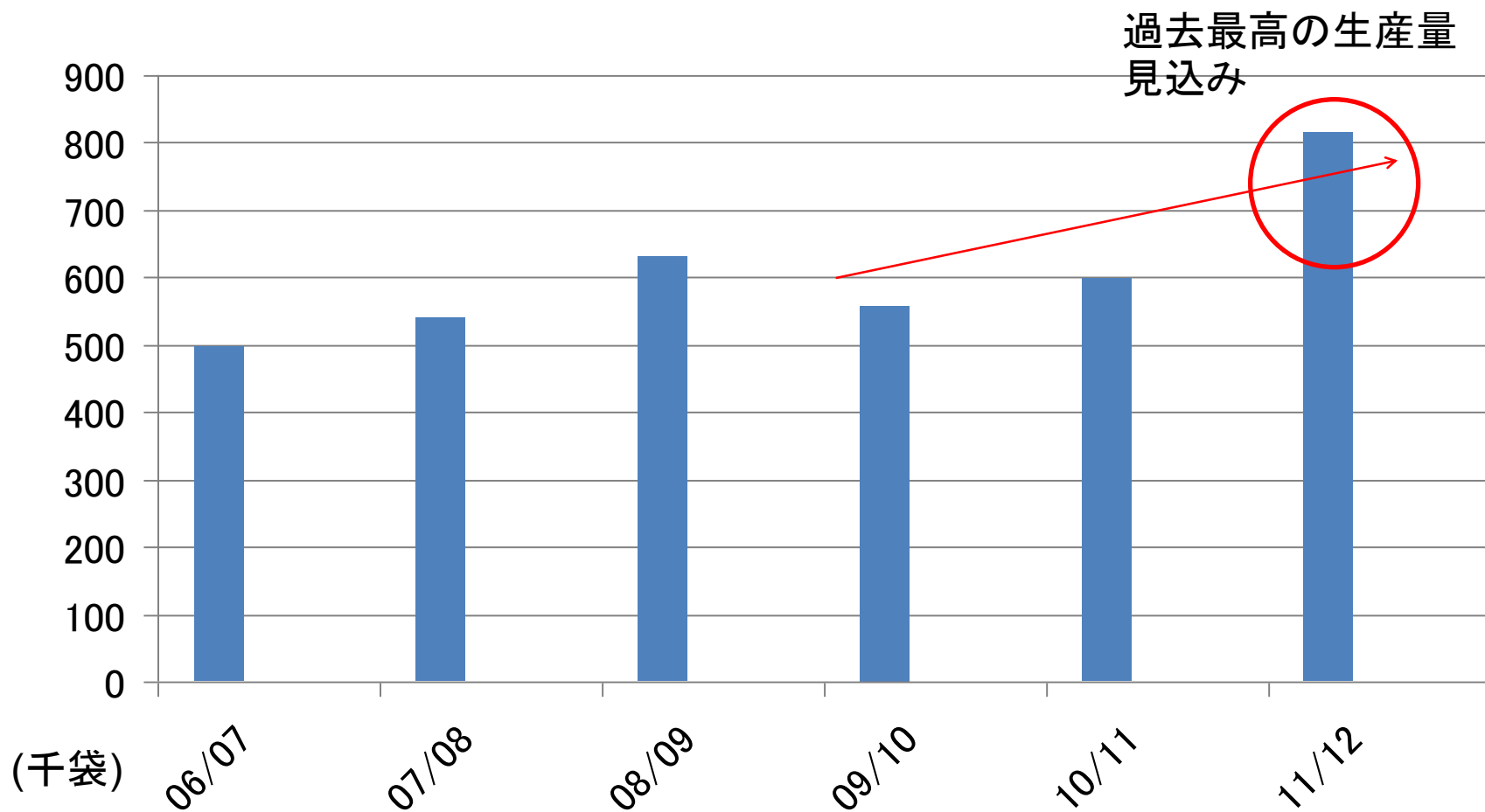
# Researching Points

**雲南省三大コーヒー産地：徳宏州(含臨滄市)、保山市、プーアル市**



**徳宏州(含臨滄市)、保山市、プーアル市で中国コーヒー総生産量の94%を占める。**

# 中国コーヒー生豆生産量



# 11/12 生産予想

	11/12	10/11	09/10	08/09	
生産面積 (ha)	<b>30700</b>	23000	20000	20000	(ITOCHU)
平均単収 (bags/ha)	<b>27</b>	26	28	32	(ITOCHU)
生産量 (千 bags)	<b>816</b>	600	560	632	

- 一般的に訪問した農園は昨クropp比良好。
- コーヒーチェリーの成熟も均一で品質面も期待できる。
- 11/12クroppは、過去最高の生産量が見込まれる。
- 09/10と10/11クropp生産量減は、保山、プールで発生した旱魃の影響。

# 各地域生産状況

	生産面積	平均単収	生産量
地域	ha	袋/ha	千袋
徳宏(含臨滄)	5700	35bags/ha	200
保山	7700	30bags/ha	230
プーアル(思茅)	16600	22bags/ha	370
その他	700	24bags/ha	16
合計	30700	27bags/ha	816

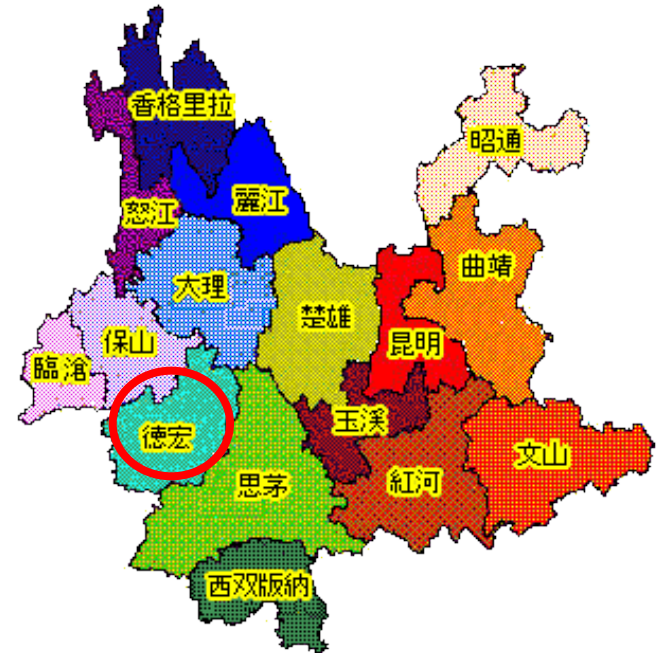
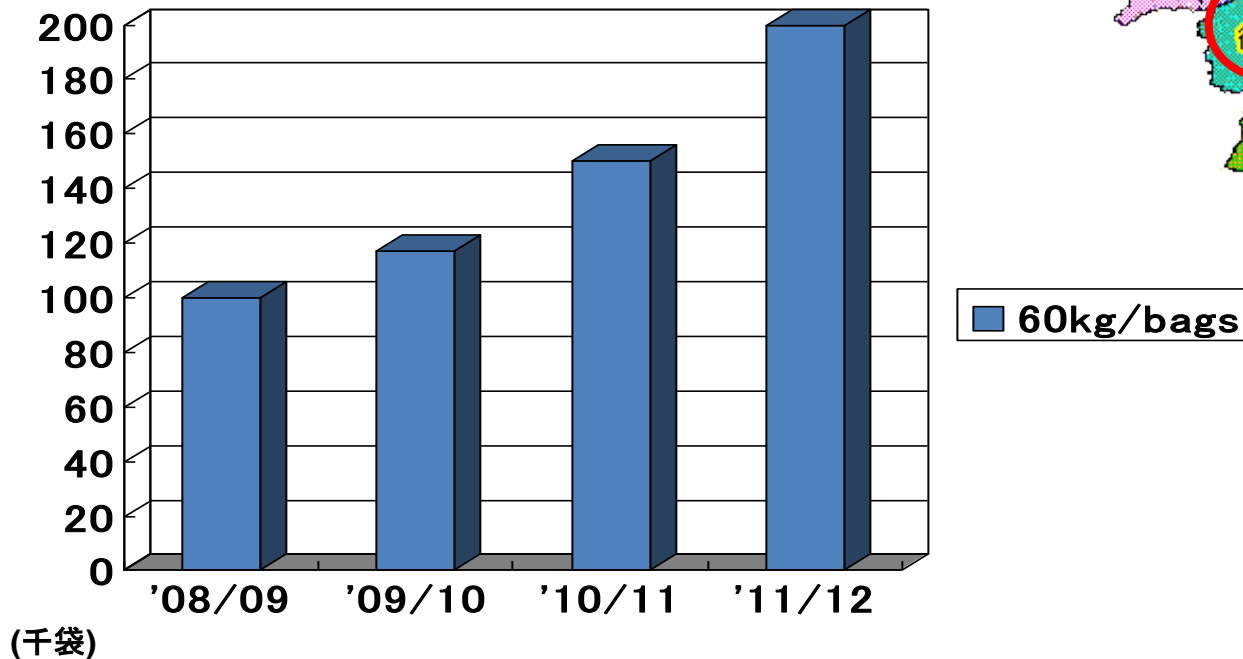
# 德宏州 (含臨滄市)

生產面積: 5,700ha (Itochu)

平均單收: 35 袋/ha (Itochu)

生產量 : 200 千袋

生產量 in 德宏(含臨滄)



60kg/bags

# 徳宏州 (含臨滄市)



(コーヒー農園 in 徳宏)

- 徳宏(含臨滄)にある全ての農園が后谷社によって管理されている。
- 農園は確り管理されており、単収は、中国の平均より高い。



(新規開拓された農園 in 徳宏)

- 多くの農園が后谷社により新規開拓されている
- チェリーは概ね均一に成熟している。  
(天候に恵まれ、開花も概ね均一であった).
- ハンドピックによる収穫
- シェイドツリーとしてゴムの木やマカダミアナッツの木が規則的に植えられている。



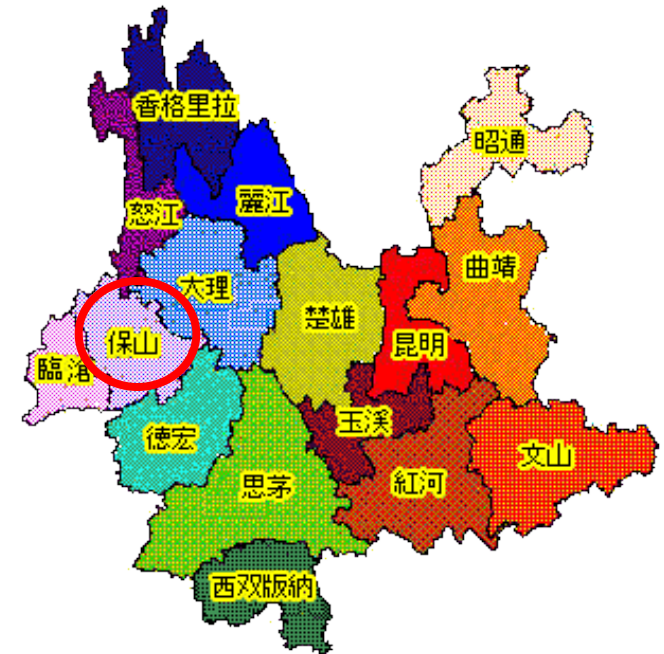
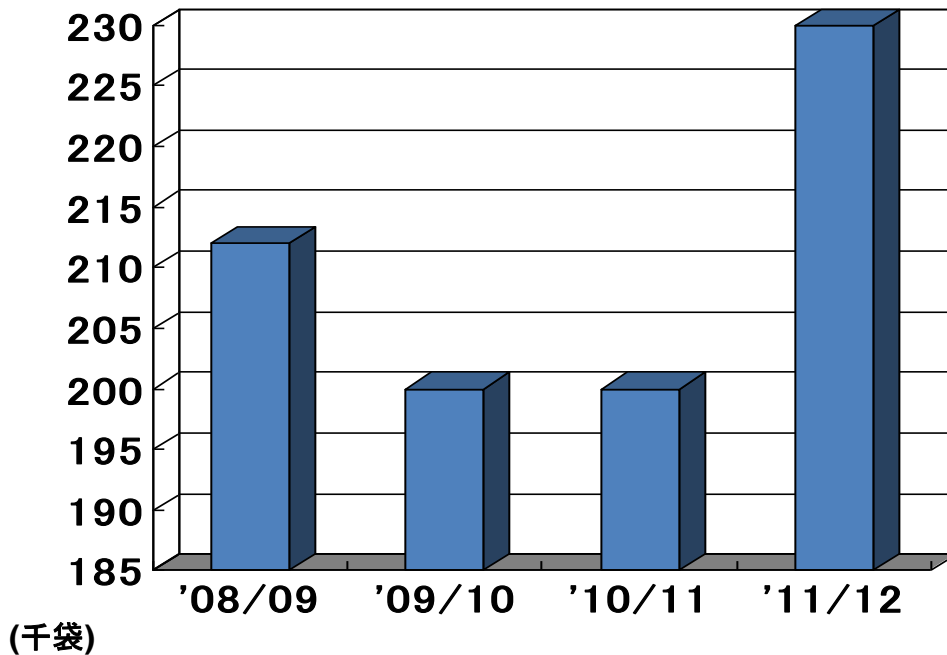
# 保山市

生產面積: 7,700ha (Itochu)

平均单收: 30袋/ha (Itochu)

生產量 : 230 千袋

生產量 in 保山



60kg/bags

# 保山市



(小規模農園 in 保山。今クロップの状況は良好。)

- 今クロップは多くの農園で良好な状況。  
但し、小粒な豆の比率が多め。
- 生産量増が期待できる( 230K bags)。

- いくつかの農園では旱魃対策で灌漑設備を設置している。



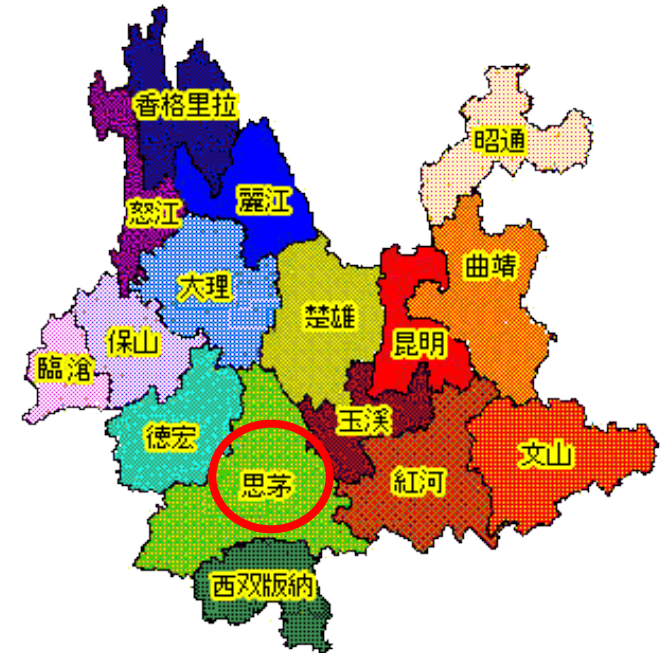
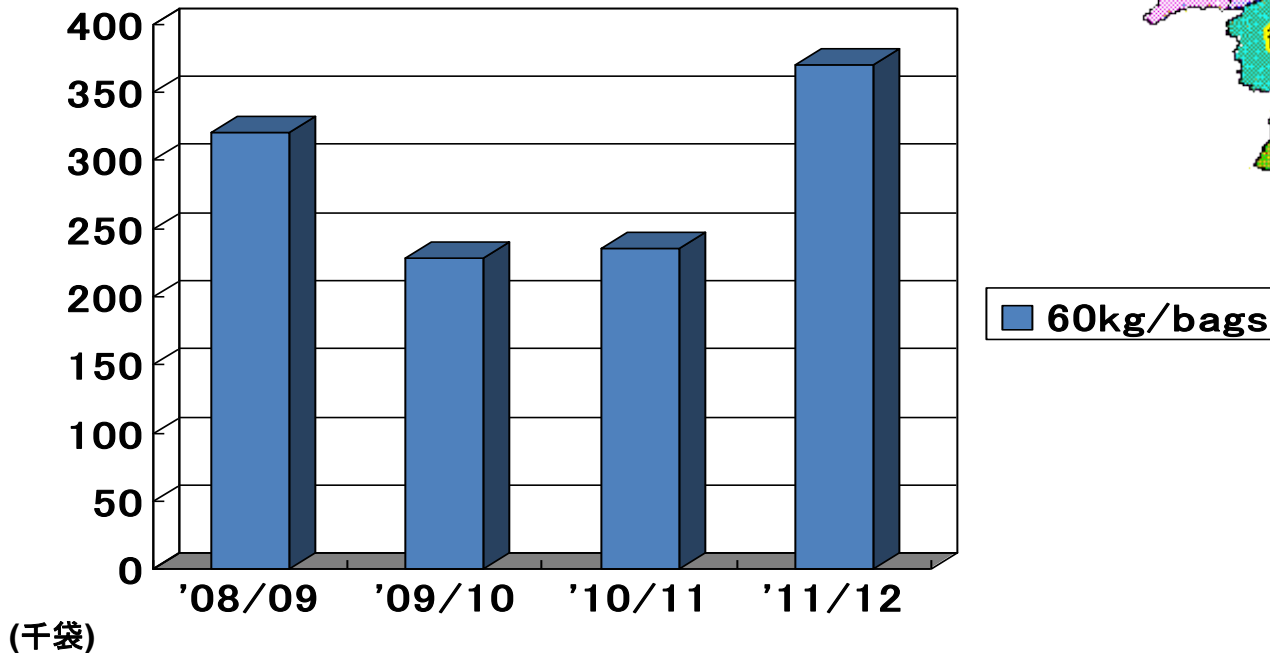
# プーアル市(思茅)

生産面積: 16,600 ha (Itochu)

平均単収: 22袋/ha (Itochu)

生産量 : 370 千袋

生産量 in プーアル



■ 60kg/bags

# プーアル市(思茅)

- 標高1300-1500mの農園も多く、平均単収は低め。プーアル茶の産地でもあり、プーアル茶とコーヒー農園が山肌に広がっている。



(大規模農園 in プーアル。この農園の今クロップ生産量は約1,000袋。)



- 中小規模の農園が自社でそれぞれ水洗処理を行い、パーチメントで脱穀・選別する業者に販売。
- コーヒー農園面積を増やしており、今後生産量増が期待できる。今クロップは、370千袋の予想。

### Ⅲ. 雲南省三大コーヒー産地農園・精選

- 徳宏州(含臨滄市) → ・徳宏后谷1社による農園管理  
・徳宏后谷1社によるチェリーからの  
大規模精選処理
- 保山市 → ・小作農による農園管理  
・各小作農によるチェリー精選
- プーアル市(思茅市) → ・小作農による農園管理  
・各小作農によるチェリー精選

#### <后谷社生豆グレード規格>

Grade	Moisture (%)	Defect(%)	Screen Size	Cupping
Grade A	<12%	<5% (No primary defects are allowed)	Above 14# ( A maximum of 5% below screen size indicated is tolerated )	Clean
Grade AA	<12%	<5% (No primary defects are allowed)	17#, 18# ( A maximum of 5% below screen size indicated is tolerated )	Clean

Packing : 60kg net Gunny bag

# 徳宏后谷珈琲有限公司



(発酵槽 in 徳宏)



(ドラム式ドライヤー in 徳宏)



(パティオ in 徳宏)



(水平式ドライヤー in 徳宏)

# Uniform(11/12 crop)



Cherry in Dehong



パティオ in 徳宏



后谷社農園



チェリー



后谷社農園

苗床







チェリー受入

パルパー



発酵槽

発酵槽水路





発酵槽

乾燥機



パティオ

パティオ





脱穀機

一次Wet&Dryプロセス後、后谷のDry-Millにて最終的に異物除去、SC選別、カラーソーター、ハンドピック作業を行う。



機械選別

機械選別



謝謝!!!



23<sup>rd</sup>/Jan/2012