



スペシャルティコーヒーの国  
ルワンダ



RWANDA





## 1. ルワンダコーヒー

ルワンダは、赤道地帯に入るアフリカ中央部に位置する、内陸の国で、多くの湖や川、そしてアラビカ種の生育に適した肥沃な火山灰の土壤に恵まれています。ルワンダコーヒーは、伝統的なアラビカ・ブルボン種が中心となりますが、その他にもたくさんの品種を栽培しています。キブ湖周辺と高原の気候は、甘みと豊かな酸味、そして強いボディ（コク）を併せ持つ良質のコーヒーを生み出します。また、ルワンダコーヒーには、フルーティーな香りにフローラルなアクセントが伴うかんきつ系の芳香があります。コーヒー農園は、険しい山の中腹か、または非常に標高の高い場所にあります。農家は通常、土壌の浸食や害虫の侵入を防ぐ持続可能なオーガニック農法を用い、所有するコーヒー農園の栽培を行っています。



## 2. ルワンダコーヒーの歴史

ルワンダの農村地帯に暮らす人々の生活を支える上で、コーヒーは非常に重要な役割を果たしています。ルワンダには、20世紀初頭から続く長いコーヒーの伝統があります。コーヒーはドイツ人宣教師たちにより、1904年にルワンダに持ち込まれました。1930年頃には、農家にとって唯一の収入源になったコーヒーに、大きな関心が集まるようになりました。コーヒーは、その後この国の社会および経済の発展に、大切な役割を果たすようになります。国内初のコーヒーの苗木は中心都市チャンググのミビリッチに植えられたことから、最初にルワンダで生産されたコーヒー種はミビリッチと呼ばれましたが、コーヒー栽培は徐々にキブ地方へと広がるようになりました。コーヒーはルワンダの農村地域に暮らす人々にとって重要な収入源となったため、国内に持ち込まれた直後から、政治的あるいは社会的支援を得るための大切な製品となったのです。

最初にコーヒーの輸出が記録されたのは1917年前後で、その後1930年からは、コーヒー栽培が義務化されました。当時使用していない農地には、強制裁培作物としてコーヒーの栽培が義務付けられたため国内のコーヒー産業は大きく成長し、ルワンダの農村と輸出政策を支えるための潤沢な収入をもたらしたのです。ルワンダがコーヒーの輸出を開始したときに問題となったのは、輸送でした。コーヒーは歴史的に、ウガンダを横断してモンバサやケニアに運ばれ、そこからヨーロッパへと出荷されていましたが、こうしたルートはコーヒーの品質を劣化させる他に、周辺諸国の経済的あるいは政治的状況に大きく左右されました。その結果、コーヒーを簡単に市場に届けることができなくなり、コーヒー農家にとって最高級のコーヒーを生産するための代価とインセンティブは、著しく低下しました。





## 3. ルワンダにおけるコーヒー栽培

### 3.1 ルワンダで栽培されたコーヒーが高品質である理由

コーヒー栽培はルワンダの伝統に深く根ざしています。20世紀初頭にコーヒーが伝えられて以来、ルワンダの農家はこの作物が自国の農業生態学的環境に適していることを実感しました。ルワンダは、コーヒーの植林によりコーヒー産業を推進し国益を増やしてきました。また、ルワンダのコーヒーが、除草やマルチングなど手間を惜しまず栽培されているということもあります。

**ルワンダコーヒーの80%以上は高地栽培：**ルワンダコーヒーは、「千の丘」つまり高地で栽培されています。十分な時間をかけて熟成させることにより風味豊かなルワンダコーヒーが生まれます。また品質においても世界でナンバーワンとの評判です。

**お客様のご要望に応じた個別の栽培方法を実践：**一部のコーヒー農家については、特定のお客様のご要望に応じて栽培方法を統一することが可能です。農薬の使用量を最小限に抑えれば、オーガニックコーヒーの生産能力が上がります。

**最高のアラビカ種のみを栽培し、収穫後は適切に処理：**ルワンダコーヒーと名乗れるのはアラビカ種のみで、そのため最高の原種であるブルボン種が使用されます。トップランクのカップクオリティを持ち、収穫量が多いアラビカ種を開発するための取り組みは、今も続いています。またルワンダコーヒーの加工方法には、水洗式を採用しています。

**プロ意識の高い多くのパートナーが品質を重視：**ルワンダのコーヒー産業においては、農家だけではなく輸入業者や他の仲介業者も品質を重視します。中でもコーヒー農家は、非常に意欲的に高い品質基準を追求しています。

**生産向上と品質改善に向けた政府支援：**ルワンダ政府は1998年以降、コーヒーの増産と品質の向上を目的とした、コーヒー産業の発展を目指す新たな政策を導入しました。

ルワンダのコーヒー農園を見渡すと、栽培農家はルワンダの高地にある酸性の火山性土壌で育った、第三世代にあたるコーヒーの木を大切に育てています。ここは、こうした素晴らしいコーヒーの木がスクスクと育つために自然が創り出した、完ぺきな揺りかごと言えるでしょう。太陽の日差しを浴びて熟したコーヒーチェリーは手摘みで収穫され、可能な限り最高の品質基準を確保するため、見事な手さばきで少量ずつのかたまりが、等級分けされます。こうした緻密な作業により、単一品種(バライェタル)の決定版として世界に名高い、驚くほどエキゾチックな個性を持った鮮やかな味わいのコーヒーを生み出すことができるのです。

千の丘を持つ国のコーヒーは、ルワンダの豊潤な火山性土壌の高地で育まれた素晴らしい自然の風味と強い芳香、そして豊かな味わいを併せ持つ、あらゆる面で最高のコーヒーと言えるでしょう。





## 4. ルワンダにおけるコーヒーの第一次加工

ルワンダコーヒーの第一次加工は、水洗式を採用し個々の農家が行います。

多くの地域では、完全洗浄コーヒーの生産による品質向上を実現するため、農家は生産組合にグループ分けされてコーヒーのウォッシングステーションを設置しています。また政府も、新たなコーヒーのウォッシングステーションを設置するための資金確保に向けた支援を通じて、コーヒーの第一次加工インフラの改善に取り組む意向を表明しています。

生産組合は良質のコーヒーを生産するため、コーヒーチェリーの最適な収穫方法を常に模索しています。

コーヒーの品質を保つため、輸送途中で遅延が生じないように、丘陵地などコーヒーの栽培地域からウォッシングステーションにレッドチェリーを集める作業を補助する、自動車やコーヒー・バイク(自転車)が使用されています。

ウォッシングステーションには農家との関係改善が奨励され、ルワンダではウォッシングステーションと農家が協力して、コーヒー生産の改善や拡大に向けた行動計画を作成しています。

現在、政府は、ルワンダ産のコーヒーをスペシャルティコーヒー・マーケットで販売できるよう、品質向上に向けた新たな戦略を導入しています。ルワンダコーヒーとは、この偉大にして最高の「千の丘」と呼ばれる自然豊かな山々で育まれた純粋なアラビカ種(ルワンダの急勾配の山の斜面で栽培)を使用した世界に冠たるコーヒーのことなのです。



## 5. ルワンダコーヒーの品質

スペシャルティコーヒーはルワンダの経済開発戦略の中核で、ルワンダコーヒー開発局(OCIR)は同戦略を担う中心的な役割を果たしています。ルワンダは、自国のコーヒー生産において最高レベルの品質を達成するために、全力を注いでいます。

ルワンダでは高品質のアラビカ・ブルボン種を生産しており、その品質は、アメリカのコーヒー焙煎専門会社2社(Green Mountains社とSustainable Harvest社)が行った官能検査の結果が証明しています。

ルワンダには、標高1,500メートルから2,200メートルの高地に位置するコーヒー栽培地帯、豊富な降水量、酸性の肥沃な火山性土壌など、高品質のコーヒー生産を可能にするための自然環境が整っているのです。



### 5.1 品質を確保するためのコーヒー加工

ルワンダコーヒーは、世界でもっとも厳しい品質管理が行われていますが、輸出されるチェリーを決定する手順は比較的簡単です。まずコーヒーチェリーを水に浸して浮かべ、沈んだレッドチェリーが良いビーンズとなります。水面に浮いたチェ



リーは不良であることが多いため、除去されます。

1. ルワンダには火山性土壌という自然の恵みがあるため、入手可能な最高品質の高地産マイルドコーヒーが栽培されます。
2. コーヒーのウォッシングステーションでは、清潔な最先端の方法で加工が行われます。
3. 手作業で仕分けと等級分けを行うシステムにより、確実に高品質のコーヒーを選抜します。

これらの要素が相まって、ルワンダでは高品質のコーヒービーンズの生産が可能となるのです。

ルワンダでは高品質のアラビカ・ブルボン種を生産しており、その品質は、アメリカのコーヒー焙煎専門会社2社（Green Mountains社とSustainable Harvest社）が行った官能検査の結果が裏付けています。



## 6. ルワンダコーヒーのご紹介

品 種	アラビカ・ブルボン種
栽培地域	国内全土
販売方法	直販
加工方法	水洗式
収穫期	アラビカ種: 3月 - 6月 ロブスタ種: 5月 - 6月
船積港	モンバサ、ダルエスサラーム
輸出先	米国、日本、ドイツ、ベルギー、ロンドン、フランス(アラビカ種)、英国、スイス(ロブスタ種)



## 7. ルワンダコーヒーの原料と製造

### 7.1 ルワンダコーヒーの加工原料

ルワンダコーヒーは、国内で栽培された最高品質のアラビカ種から作られ、香料や保存料は一切添加されていません。



## 8. ルワンダコーヒーの製造工程

### 8.1 収穫

摘み手は木々の間を何度も往復して、完熟した実だけを手摘み（選択的収穫とも呼ばれます）で収穫します。花が咲いてから収穫までの時間は栽培地の高度や主な気象条件により異なりますが、通常は8ヶ月から9ヶ月かかります。高品質のアラビカ





## 8.5 選別と格付け

まず、コーヒービーンズをふるいにかけて、出来の悪いものや傷の付いたものを取り除きます。次に機械を使ってサイズや形に応じた等級分けを行い、その後、熟練した作業員の手により、さらに選別作業が行われます。

コーヒー特有の味わいと香りは、焙煎加工によって生まれるもので、この味わいは、焙煎されるまで緑のコーヒービーンズの中に閉じ込められています。緑のコーヒービーンズに熱を加えると一連の複雑な化学反応が起こり、それぞれビーンズの中に隠れていた味わい成分が放出されるのです。

## 8.6 焙煎加工

焙煎行程では、緑のコーヒービーンズを摂氏500度という非常に高い温度で熟します。ビーンズの内部の温度は200度から250度に上昇し、化学組成の変化を引き起こします。ビーンズの中の水分が蒸発してアロマオイルが放出され、ビーンズの体積が増加すると同時に重量が低下します。また、ビーンズの中の糖分がカラメル化し、コーヒービーンズ独特の味わいと褐色の色合いが生まれます。

## 8.7 粉引き

コーヒービーンズは通常、焙煎した後にローラーミルで挽いて粉にします。ローラーミルは、重なり合うように配置されたシリンダーをいくつか組み合わせた機械で、細かい畝が刻まれた2本のシリンダーの間にビーンズを投入すると、シリンダーがそれぞれ逆方向に回転します。一組目のシリンダーはコーヒービーンズを粗挽きにするものです。その後、希望の挽き具合になるまで、各組のシリンダーでコーヒーをさらに細かく粉砕してゆきます。2本のシリンダーを設置する間隔は、粉砕するコーヒーの細かさに応じて調節します。

## 8.8 包装

その後コーヒーは、お客様の手元に届くまでコーヒーの香りをしっかりと閉じ込めることのできる小袋に包装されます。

