



マラウィ ABプレミアム ミスク組合

古くから高品質のコーヒーを生産するポテンシャルを持つことで、知る人ぞ知るマラウィ。一時はゲイシャ種の産地としてコーヒーマニアの注目を浴びたこともあるが、引き続き上質のコーヒーを買い付けるのには、相当の苦労を強いられる産地国。マラウィの最高品質を産する、最北部を北西から南東に並行して走る4つの山脈で生産される同国のプレミアムグレード。

ミスク組合は、組合員や近隣住民のための診療所をコーヒーの販売益で運営し、医療サービスに乏しい同地の人々に貢献している。ムズズ組合連合会は、2500軒の零細農家が所属し、その30%が女性の生産者である。



生産地域について

地域	マラウィ北部、ミスク丘陵やムゲセ森林保護区を擁するミスク地方。タンザニアとの国境を流れるソングウェ川近く
生産者	ムズズ・コーヒー生産者組合連合会傘下、ミスク組合
面積	平均0.5ヘクタール程度の零細農家
標高	標高1200から1800メートル、並行する4つの山脈に位置する。
土壌	風化した母岩の量が多い、酸性で褐色または暗赤褐色の粘土または砂質土壌
平均気温	15～25℃
降雨量	1500～2000mm 雨季10月から4月
収穫期	7月～9月

コーヒーについて

規格	AB
精製	水洗式、乾燥棚での天日乾燥、その後換気の良い場所で最低2週間パーチメントでレストイング
品種	カチモールの他、古くから栽培されているニカ(Nyika)種
カップ	透明で明るい酸味、甘い後味

