



# PACAMARA

パカマラ(品種)

生産地: ニカラグア共和国 / ヒノテガ県

品種: パカマラ(ピーベリー)

収穫時期: 2016年12月-2017年5月中旬

入港: 2017年11月 通関: 12月

標高: 1,050 ~ 1,680メートル

農園名: サンタマウラ

農園主: FEDERICO VALTODANO(フェデリコ・バルトダーノ氏)

味覚特徴: ヘーゼルナッツ・杉・レモンの香り。深いコクがあり、

フレーバーはグリーンティー、柑橘系チョコレート風味

精製: 水洗式(フルウォッシュ)

# PEABERRY

このパカマラ品種はニカラグアで多く栽培されているパークス品種と、豆のサイズの大きさと知られるマラゴジーペ品種との交配種で、とても大きいサイズです。パカマラのツリーはデリケートで、実の収穫量が少ないことでも知られていますが、その分ひとつひとつのチェリーに味が凝縮されているとも言われます。また、生産農園であるサンタマウラ農園は、その標高の高さと気候条件がコーヒーの成長に非常に適しているため、クオリティーの高い豆を栽培できます。このパカマラは標高1,050~1,680メートルの火山性熱帯雨林に囲まれた、豊富な栄養を含む火山灰が多い水はけのよい土壌で生産されています。ここは、ニカラグア北中部のヒノテガ県に位置し、5848ヘクタールに及ぶ民間の自然保護区も擁しています。約300世帯が住みながらも、ニカラグアで最も多種多様な生物が生息しています。サンタマウラ農園には、この地域特有の豊富な植生物が生息していて、これらの植生物の保全をするという約束のもと、最も環境に影響を与えない方法を取り、環境にやさしい農業の実施を推進しています。ここは、年間でも8カ月間程雨期があり、気温も18~23度と安定しています。ニカラグア国内の他の地域同様、この農園でもコーヒーはシェードツリーの下で栽培され、柑橘類やバナナ、カカオといった植物と一緒に栽培されています。

お客様が愉しまれる一杯一杯のコーヒーがこの全人類にとって非常に大切な自然保護区サンタマウラ農園の保全に寄与し、この自然の楽園を大事にする300世帯を超える住人の支えになっているのです。



このコーヒーはM&C社によって生産者より直接購入されるものです。

M&C社創業者のゴメス氏(ニカラグア出身)は、日本に住み、仕事を通じて母国と日本の繋がりとし、高品質コーヒーの輸入を始めました。

パートナー農園では、環境にも配慮し、有機栽培認証やフェアトレードなど色々な活動を行っております。

M&C社は売り上げの一部を農村部の子供達の教育支援の為に、寄付いたします。

