



**国名：** 東ティモール民主共和国  
**地域：** アイナロ県・マウベシ群・ハヒマウ集落  
**集落長：** Domingos Soares Mendonca  
**標高：** 1300～1700m  
**生産者：** 平均約1ヘクタールの小規模農家  
**認証：** JAS有機認証

東ティモールのアイナロ県マウベシ郡は標高が高く、1300～1700メートルの山間部に位置し、日中の陽射しの強さに比べて朝晩の冷え込みが激しい地域です。年間降雨量も比較的多く、おいしいコーヒーが育つ条件に恵まれています。マウベシで広範囲にコーヒー栽培が始まったのは1960年ごろからと比較的新しく、大規模農園ではなく、平均1ヘクタールあまりの小規模栽培が主です。このマウベシ地域に「マウベシ農業協同組合」略称ココマウ(COCAMAU)が組織され、ティモールのコーヒー豆は栽培されています。2007年に有機JAS認証を取得した、無農薬・有機栽培(オーガニック)のコーヒーです。

#### シェードツリー栽培で自然環境に配慮

コーヒーの木はとてもデリケート。木の根元に日光が当たらないよう、シェードツリー(日陰樹)と一緒に植えています。この方法は、多様な樹木が生い茂り木々の落ち葉が肥料となって森が保たれるので、豊かな自然環境の中で栽培することができます。また、ティモールのコーヒー生産者組合「ココマウ」は、コーヒーの実の果肉部分を集め堆肥に利用しています。

**収穫は、ひと粒ひと粒、完熟チェリーだけを大切に収穫**  
直射日光を嫌うコーヒーの木を守るシェードツリーの下で、毎年5月頃にコーヒーの実が赤く色づき始めます。6月頃になると、コーヒー農民たちは赤く完熟したコーヒーの実だけを、ひと粒ずつ手で丁寧に収穫していきます。収穫に機械を使いません。



#### 山水を使ったフルウォッシュド精製

山から引いた新鮮な水を使います。果肉と種を分離させたら、発酵。24時間じっくりと熟成させます。その後、水洗いでしっかりとぬめりを取り、果肉をきれいに取り除きます。

#### さんさんと降り注ぐ陽の下で天日干し

東ティモールの人々は自国を、日が昇る場所「ロロサエ」と呼びます。カフェ・ティモールは、ロロサエで太陽の光をふんだんに浴び、約2週間、天日干しして、できあがります。

#### ひと粒ひと粒、ハンドピック

収穫時や収穫後、天日干しの時にも選別していますが、最後、袋に入れる前にも改めて、虫食い豆などの欠陥豆を丁寧に手で選別しています。こうした丁寧な作業を経ることで、良質の豆を日本へ届けることができます。



集落長のドミンゴス氏