



# PAPUA NEW GUINEA LAMARI VALLEY

商品名 : ラマリ渓谷 LAMARI VALLEY

生産地域: 東ハイランド地区ラマリ川渓谷

標高: 1,700~1,900m

耕作面積: 0.25 - 4㏊

主要品種: Typica, Blue Mountain, Arusha

精製: 各零細農家によるフルウォッシュド(水浸発酵36時間)

乾燥: 天日乾燥

収穫期: 5月/9月(メイン)、1月/2月(フライ)

## 【地球最後の楽園と現存される原種】

地球最後の“楽園”と呼ばれるパプアニューギニアですが、私たち現代人にとっては“楽園”とは言い難い環境です。1日で1年の気候を繰り返すと言われるほど、早朝は霧に包まれ、日中は肌を焼く様な日差しに晒され、時に豪雨が降り注

ぎ、夜間は一気に気温が下がります。アジア屈指の肥沃な土壌で育つ食物、特に果実は凝縮された甘味と高い熟度を誇ります。一方で、東西を貫く山脈は非常に険しく、人の往来を阻み700以上の部族・800以上の言語が残る所以となっています。現在でも首都ポートモレスビーからコーヒーの主要産地ハイランドやゴロカを繋ぐ陸路は存在せず飛行機でしか辿り着けません。このように、私たち現代人にとっては想像し難い厳しい自然環境が残るパプアニューギニアですが、コーヒーの栽培にとっては、やはり“楽園”と言えるでしょう。肥沃な土壌と高い標高、昼夜の温暖差と豊富な雨量はコーヒーにとっては理想的なだけでなく、人の往来が難しい故に、過去に他国で猛威を奮ったサビ病の影響も軽微だったため、いまだに伝統品種ティピカが多く残る希少産地です。

アジア屈指の大地と太古から変わらぬ自然環境が生み出す深い甘味と香りが特徴のパプアニューギニアのコーヒーを是非お楽しみください。

