



# ETHIOPIA ALLY COFFEE

## Yirgacheffe CheleChele



### Yirgacheffe CheleChele Natural G1

農園名: チェレチェレ・ウォッシングステーション

生産地: イルガシェフェ地域チェレチェレ

栽培品種: 在来種

標高: 1945m~1970m

収穫時期: 11月~2月

精製処理: Natural G1



Gedebは、エチオピアの南部諸民族州に位置する郡のひとつで、主要な街の名前にちなんで名付けられた。Gedeo県に位置するGedebは、東南はOromia州、西はKochere、北西はYirgacheffe、北はBuleに接している。GedebはもともとKochere群の一部であった。

#### GEDEB DISTRICT GEDEB地区

2007年にCSAが実施した国勢調査によると、この郡の総人口は141,990人(内 男性:71,113人 女性:70877人)です。その内8,931人(全体の6.29%)が都市に居住している。住民の多くがプロテスタントで、人口の83.88%が信仰している。残りの6.04%が伝統的な宗教、3.36%がエチオピア正教会のキリスト教、1.9%がカトリック、1.23%がイスラム教を信仰している。

#### Natural (Unwashed) Coffee Process

#### ナチュラルプロセス

加工所に届いたチェリーは密度の低いものと手作業で選別して分ける。選別した良いチェリーは、乾燥所へ運び太陽光で乾燥させる。乾燥期間は21日程度。コーヒー豆がチェリーと共に乾燥後、脱穀し倉庫に保管し輸送に向けて準備する。

#### Nekemte & Wellega

ナケムテ(レゲンブティ)  
1400-2200m.  
フルーティ感が特徴的

#### Jimma

ナチュラル最大生産地のジマ  
1200-1800m.  
酸味とボディのバランスが良い

#### Limu

ウォッシュドが主要  
1100-1900m.  
マイルドな酸味とクリーンカップ

#### Bench Maji & Kaffa

コーヒー発祥の地  
1350-1850m.  
ナッツ系のアロマとフルボディ

#### Sidama

リフトバレーに沿ったシダモ  
1500-2200.  
ボディと酸味のバランスが良い

#### Harar

東部高地ハラール  
1500-2200m.  
モカフレーバーが特徴

