

ウエウエテナンゴ

#1 La Roblada & Boliva Chichicao



Silvestre Martinez Lucasさんと Fermin salesさん

お二人はお隣どうしの集落で、年齢も近いことから日々の暮らしの中でも交流があり、とりわけコーヒー栽培においては、1年先輩にあたるSilvestreさんがリードする形で日々コーヒーの品質向上に取り組んでいます。

また、Silvestreさんはコーヒー栽培に対して、環境負荷を減らし持続可能な農業についても関心が深く、精製時に出る排水をそのまま流さずに微生物の働きを利用して処理を行い、環境への影響が少ない形で自然へ返す方法を採用しています。

規模が小さくとも真摯にコーヒー栽培に取り組むお2人ですが、これまでマイクロロットとして紹介されたことは一度もなく、他のコーヒーと混ぜられ流通していましたが、大農園にも負けないその取り組みに感銘を受け、ご紹介させていただきます。

◆商品スペック

地区：ウエウエテナンゴ県 サンペドロ・ネクタ地区

品種：カツーラ、パチェ、ブルボン

精選：ウォッシュ

標高：1,320m

乾燥：アフリカンベッド

サイズ：15up

栽培：シェードグロウン

容量：30kg麻袋+グレインプロ