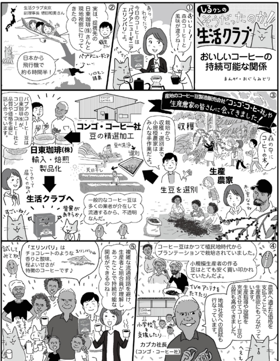
しるクンのそうだったのか！生活クラブ

おいしいコーヒーの持続可能な関係

まんが・おぐらみどり


①
おいし～！森のコーヒーと風味が違うね！
あら、わかった？今日のコーヒーは「パプアニューギニア エリンバリ」よ。
パプア？
②
実は、提携先の日東珈琲㈱さんと現地視察に行ってきたの。
鵜見さん
生活クラブ東京 副理事長 増田和美さん
パプアニューギニア
ソロモン諸島
日本から飛行機で約６時間半！
③
産地のコーヒー豆製造販売会社「コンゴ・コーヒー社」や生産農家の皆さんに会ってきました！
収穫
森の中にコーヒーの木！
生産農家
赤い実なのね
生豆を選別
栽培から収穫・選別まで小規模農家はみんな手作業だよ。
コンゴ・コーヒー社
豆の精選加工
豆の洗浄
選別
天日干し
一般的なコーヒー豆は多くの業者が介在して流通するから、不透明なんだ。
日東珈琲(株)
輸入・焙煎
製品化
パプアのコーヒー豆は日東珈琲㈱が、コンゴ・コーヒー社と品質や価格を直に話し合っています。
こうやって届くのね♪
生活クラブへ
背景があきらか！
すごいね！
④
コーヒー豆はかつて植民地時代からプランテーションで栽培されていました。
小規模生産者の作る豆はとても安く買い叩かれていたんだよ。
農家へ適正な価格を支払うことで、生産意欲にもつながっています。生産指導や設備を充実させてコーヒー豆の品質も高めてきました。
地域社会への貢献も行なっています。
TVのアンテナをたてたり
小学校を支援したり…
カプカ社長
（コンゴ・コーヒー社）
へぇえ
⑤
複雑な流通経路を避け、生産者と組合員が理解しあったことで持続可能な関係ができるのね！
「エリンバリ」はチョコレートのような香りと酸味、程よい甘さが特徴のコーヒーです♪
エリンバリ山
試してみてね！
しるクンのみすぎ!!
えへへ
たぷん

はてなの解説

お好きな飲み方でコーヒーブレイク

「パプアニューギニア」のコーヒーは高地の豆の特性を生かした深い焙煎が特長。豆・粉・簡易ドリップとお好みのシーンにあわせて選ぶことができます。ペーパーフィルターも簡単で便利ですが、フレンチプレスやステンレスメッシュのフィルターもおすすめ。コーヒーの油分も通すのでまろやかな風味が楽しめます。

※パプアニューギニアの視察については、生活クラブ連合会のWEBサイトで紹介されています。

生活クラブ　パプアニューギニア　検索