フェアトレード　ナチュラル栽培　シェイドグロウン

フェアビーンズコーヒー

フェアビーンズコーヒーは、コーヒー豆とその生産過程全てにおいて、クオリティとサステイナビリティ（持続可能性）を可能な限り追求しています。熱帯の緑豊かな高地にて、自然環境と地域の人々の暮らしに配慮しながら、農薬や化学肥料に依存しない持続可能な農法で生み出された良質のコーヒー豆。そしてそれぞれの豆の良さを引き出すフルシティー＆ダークロースト。天使のパッケージの中の全ての豆がそれぞれのストーリーと持続可能なコンセプトを持ちます。それがフェアトレード・ナチュラル栽培・シェイドグロウンの３つのコンセプトを併せ持つ『フェアビーンズコーヒー』です。

フェアトレード

全てのコーヒー豆はフェアトレードの認証基準を満たしている、もしくは生産者と直接繋がりのある社会的意識の高い組織によって取り引きされた、小規模コーヒー生産者を支えるコーヒー豆です。

ナチュラル栽培

全てのコーヒー豆は海外有機認証済、または生産者と直接繋がりのある組織によって無農薬栽培であることが確認されています。有機的な栽培を支えることは、熱帯地方の豊かな土壌の生態系が維持されることに繋がります。

シェイドグロウン

シェイドグロウンとは熱帯雨林の木陰で栽培される日陰栽培のこと。森とともに歩んでいく伝統的なコーヒー栽培は森林伐採を食い止める大きな存在になっているといえます。この栽培方法によりコーヒー生産地の自然環境と生態系は将来に渡って保全されます。

フェアビーンズコーヒーはレギュラーコーヒー・ディカフェコーヒーを中心にバラエティ豊かなコーヒーを取り揃えています。様々なシーンに合わせて、どうぞご利用下さい。

～Breakfast Blend～

ブレックファストブレンド

中南米と環太平洋の豆をバランス良くブレンドし、アメリカ東海岸をイメージした焙煎で仕上げました。その焙煎によって引き出された良質の豆の程よいアシディティとすっきりとした味わいにインドネシアの深みを加えたこのコーヒーはモーニングコーヒーに最適。

毎朝が待ち遠しくなる、そんなコーヒーです。

【栽培】　ブレックファストブレンドは全て海外有機認証済み、もしくは現地にて無農薬栽培であると確認された豆を使用しています。

【生産】　ブレンドの一部に使用されているラオスの豆の生産者は開発NGOオクスファムの支援を受けています。

ガヨマウンテン
スマトラ

フルボディ。コクがあり、シロップのようなかすかな甘みが感じられる人気のストレートコーヒー。スマトラ島アチェ地方、ガヨ高地産。

原料豆は海外有機認証団体ICS（International Certification Services）の認証済み。
・生産協同組合：PPKGO
・生産者数：約1900
・生産地標高：1100ー1500メートル

フレンチロースト
ブレンド

コクがあり、スムース＆スパイシー。フレンチ特有のスモーキーでカラメルのような特徴のある風味を持つ、フェアビーンズで一番深いロースト。原料豆は全て海外有機認証済み。
◆アイスコーヒーに：良質の豆の良さを生かしたその焙煎の深さがとても人気。アイスコーヒーはまずこちらからお試し下さい。
◆エスプレッソに：ダークなエスプレッソにどうぞ。
◆カフェオレ/カフェラテに：ミルクをたっぷりれてお楽しみください。
◆特徴のある風味はドリップでもファンが多いです。

スムースでフルーティーな甘みと豊かなアロマがあります。ニカラグア北部の緑豊かなセゴビア地方より。この協同組合の代表は中米では珍しく女性が務めています。

原料豆はアメリカの有機認証団体OCIAの認証済み。
・生産協同組合：PRODECOOP
・生産者数：約2300
・生産地標高：1200ー1400メートル

ディカフェ（カフェインレス）コーヒー

水の浸透圧作用を利用してカフェインを97%ー99%取り除いています。ディカフェのオーガニックコーヒーはこの方法以外は認められていません。このディカフェはコーヒーの味と風味を損なわず、カフェインが体に合わない方はもちろん、体調的／感覚的にカフェインを控えたい時、就寝前、妊娠中や授乳中の際にも、本格コーヒーのおいしさをお楽しみ頂けます。

エチオピア
イルガチェフェ

コスタリカ・ラ・
アミスタッド

グアテマラン
フォレスト

ESPRESSO
エスプレッソブレンド

【コーヒー豆の生産現場】

～高品質なコーヒーを生産するために、生産現場では様々な努力がなされています（2000年～2001年 in 中米）～

1、コーヒーの花。あたりは一面甘い香りが漂いますが、一週間程で散ってしまいます。
(グアテマラ カンデラリア地区 2001年４月)

2、完熟したコーヒーの実。コーヒーチェリーと呼ばれます。
(コスタリカ中央部ティララン地区 2000年11月)

3、山間のコーヒー生産地では、コーヒーは一粒一粒手で摘まれます。腰にはコーヒーチェリーを入れるカゴを結わえ付けます。
(コスタリカ中央部ティララン地区 2000年12月)

4、摘み取ったコーヒーを馬の背にのせ、加工場所まで山を下ります。
(コスタリカ中央部ティララン地区 2000年11月)

5、機械を使ってコーヒーの実をはぎ取ります。「フェアトレードのおかげでモーターを買う事ができた」と彼は言っていました。
(ニカラグア セゴビア地方 2001年2月)

6、時間をみつけて欠陥豆を一つ一つ取り除きます。こまめな作業が高品質の豆を生み出します。(この女の子はティータと言います)
(ニカラグア セゴビア地方 2001年2月)

7、輸出できる状態までコーヒー豆をパティオと呼ばれる場所で乾燥させます。
(コスタリカ中央部 2001年1月)

8、乾燥後、コーヒー豆の周りの硬い殻を機械で剥ぎ、その後、写真のようにベルトコンベヤー上で最後の最後まで小石や木っ端等の異物を取り除きます。コンベヤーの先には輸出用の麻袋が待っています。
(ニカラグア プロドコープ協同組合の施設内にて。2001年2月)

ホンデュラス国境近くのニカラグア山中です。家族でコーヒーの欠陥豆の除去を行っています。後ろはコーヒー農園。バナナやアボガドなどがコーヒーと共生しています。手前の生産者はコーヒー農園から切り出した木を薪にしているところです。豊かなコーヒーの森が生産者に様々な形で恩恵を与えていることがわかります。　(ニカラグア・セゴビア地方　2001年1月撮影)

(写真上)　フェアトレードコーヒー生産者、ヒルベル（左端）とその家族。彼はこのように述べてくれました。（※右端は弊社林口です。）

「もしオルタナティブトレード（フェアトレード）がなかったら、多くの小規模生産者はこの（コーヒー価格が下落している）危機を乗り越えることができないでしょう。この価格の暴落は働く意欲をそぎ、働いても働いてもお金が入ってこないという事実は、生産者がコーヒー農園を放棄せざるを得ない状況に追い込んでいきます。･･･私たちはとても運がいい。なぜなら我々のコーヒーの一部はオルタナティブコーヒーマーケットで売られているからです。それは（現在のコーヒー価格の下落という）危機的状況であってもよりよい価格を保証し、私たちは安心と自信を感じることができます。少なくとも自分のコーヒー園を手放す必要もなく、高品質のコーヒーの生産を維持し、努力に見合った収入を手にすることができるのです。」　(2001年1月　プンタレナス県サンタエレナ地区　コスタリカ)

(写真下)　フェアトレードによる収入によって立てられた小学校の前でポーズを取る子供たち。ここにあるコーヒー生産協同組合への12年間のフェアトレードの恩恵は、道路の修繕、生産者の子供たちへの奨学金、診療所、オーガニック生産への移行など様々なところで見られます。　(2000年12月　グアナカステ県ティララン地区　コスタリカ)

【コーヒー生産について】

どれだけ良質なコーヒーを作っても、従来型の貿易の形では、生産者は時には生産コスト以下の金額しか手にする事ができません。コーヒー仲介業者の言い値でコーヒーを売らざるをえない状況が多く存在し、生活は常に苦しく、借金を背負い、多くの子ども達に十分な教育や医療サービスが行き渡ない状況が多く存在します。

しかし、フェアトレードの理念は、高品質なコーヒーに見合ったお金を生産者に保証する事により、持続可能な農法を支え、経済的自立への道を開いています。

有限会社フェアトレーディング　名古屋市西区あし原町145番地　TEL：052-504-6665　FAX：052-501-4720　HP：www.fairbeans.org