



有機栽培 ティモール コーヒー

苦味が柔らかく、長く残る甘い後味が特徴です

東ティモール民主共和国アイナロ県マウベシ郡、COCAMAU（新生マウベシコーヒー生産者組合）で生産されたコーヒーです。標高1500mの高地で一粒ずつ手で収穫され、山水を使って果肉を除去。何度も手選別されたあと、日本に送られています。

この良質な生豆を深煎りに焙煎しました。スッキリとした味わいで、苦味が柔らかく、甘い後味を楽しむことができます。



名 称：有機レギュラーコーヒー
原材料名：有機コーヒー豆（東ティモール）
内容量：200g
賞味期限：製造から1年
保存方法：高温多湿、直射日光を避けて保存



株式会社ウインドファーム
〒807-0052 福岡県遠賀郡水巻町下二西 3-7-16

TEL:093-202-0081
FAX:093-201-8398

東ティモールの現状と支援について



ティモンコーヒーのコーヒー豆は、特定非営利活動法人パルシック（以下パルシック）の支援のもと東ティモールの生産団体が生産したものです。

パルシックが、東ティモール、アイナロ県マウベシ郡でコーヒー生産者協同組合の支援を初めてから 10 年。

初めは、「組合」という考え自体が無かった生産者たちが、組織を設立し、コーヒーの売上の一部を持ち寄り、団体運営のために活用してきました。34 世帯で始めた組合も、現在では 258 世帯が参加し、コーヒー豆の出荷量も 5 倍以上になってきました。



一方で、東ティモールでは 2002 年に独立宣言を行ってから、産出される石油の収入を道路、送電線建設、公務員の給与などに注ぎ込んでいますが、「首都ディリ周辺の一部の人が豊かになっただけ」というのが、東ティモールの多くの人の感じ方のようにです。

東ティモールの石油収入は、2020 年にも枯渇すると言われていました。また、若者の農村離れが進んでいますが、都会で働ける仕事はまだ多くありません。



そのような中、今後もコーヒーを中心とした農業を育て、農村地域の経済自立を支援していくことが必要であると考えられています。

パルシックの支援活動は、コーヒー生産のみならず、ハーブティーなどの新しい商品を作る支援や、薪の利用の効率化によって、森の少ない東ティモールでの森林保全、生活環境の改善にも取り組もうとしています。

今後ウインドファームも、東ティモールを訪れながら、コーヒーの販売を通じて支援をしていきます。

