

# エチオピア G2 モカイルガチャフェウォッシュド

## Ethiopia G2 Moka Yirgacheffe Washed



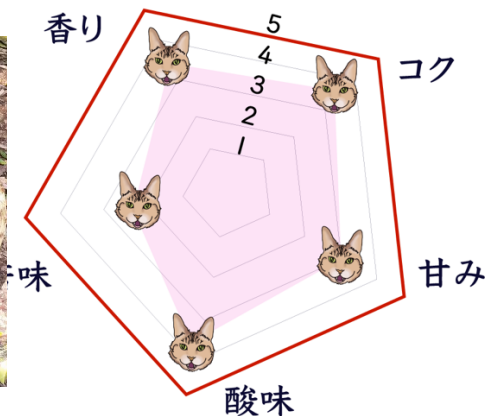
エチオピア南部ゲデオ地区に位置するイルガチャフェ街は、海拔1,900前後という高地です。イルガチャフェは直訳すると「多くの泉がある」という意味で、珈琲チェリーの欠かせない地形・標高・水源が揃った理想的な土地です。

このエリアの人口は2万人足らずで農家は数世代にわたる小規模農家がほとんど、中には数ヘクタールしかない農家もあります。収穫され剪定されたチェリーは、香りや

風味が特に際立って良い生豆に仕上げるため集中洗浄ステーションに販売されます。これが高級品として扱われる理由です。

イルガチャフェはコーヒー発祥の地であると多くの人に考えられており、この地域で栽培されているコーヒーの木は、コーヒー園やコーヒーの森で他の種と交雑して栽培されている家宝品種が自然に混合したものです。

非常に高い香りを持ち、アメリカでは「エキゾチックな味、独特のワインのような酸味と香りのよい花の含みを持つシャープでピリッとした味」と賞されています。



Yirgacheffe town, located in the Gedeo district of southern Ethiopia, is at a high altitude of around 1,900 above sea level. Yirgacheffe literally means "many springs," and it is an ideal land with the topography, altitude, and water sources that are essential for growing coffee cherries.

The population is only about 20,000 people, and most of the farmers are small-scale farms that have been in operation for several generations. Some farms are only a few hectares. Once the cherries are harvested and pruned, they are sent to an entralized washing stations that help further separate flavor profiles. This is why it is treated as a luxury and best coffee.

Yirgacheffe is considered by many to be the birthplace of coffee and the coffee trees grown in the region are a naturally occurring mix of heirloom varieties cultivated among other species in coffee gardens and coffee forests.

It has a very high aroma and is praised in the United States for its "exotic flavor, sharp and tangy taste with unique wine-like acidity and fragrant floral overtones."