

# YEMEN COFFEE BEANS

## MATTARI CLASSIC MOKHA

「モカ」と言えばコーヒー、コーヒーと言えば「モカ」と言われるほどモカ・コーヒーは世界中で多くのコーヒー通に支持されております。紅海に面したイエメンの小さな港町「モカ港」から世界中にコーヒーが伝播していったことがネーミングの由来です。つまり、コーヒーのルーツは「モカ」なのです。

1628年のある日、この港でオランダの商船が40袋のコーヒー豆を買い付けました。これがヨーロッパ人が買った最初のコーヒーでした。しかし、当時まだヨーロッパではコーヒーを飲む習慣がなかったため、この豆はペルシャ・インド方面に売られたようです。

ヨーロッパで最初にコーヒーが売り出されたのは1661年アムステルダムでのことです。もちろんこれもモカ港から積み出されたコーヒーでした。これをきっかけに、ヨーロッパ人は安いコーヒー豆を大量に確保するため、それぞれの植民地に「モカ」の豆を持って行き、コーヒーの栽培を始めました。現在南アメリカや東南アジアで栽培されているコーヒーの多くは、元はイエメンから運び出されたものなのです。つまりイエメンは世界のコーヒーの母国というわけです。

イエメンのコーヒーは急峻な山岳地(標高1,000m~3,000m)の斜面を利用した段々畑やワジと呼ばれる潤れ谷周辺で栽培されます。イエメンにはプランテーションのような大農園はありません。殆ど全てが零細な農民により栽培されております。これは山岳地が誇り高き部族民の領地であり、彼らが先祖伝来の地を他人に売ったりしないためです。農民は自分の畑の一部でコーヒーを作り、残りの部分で主食のヒエ、キビ、そして野菜などを作って自給自足の生活を送っています。

収穫されたコーヒーは10~15日間天日乾燥されたあと、ハスクを取り除いて袋詰にされ、保管されます。中部山岳地帯の急峻な斜面で栽培されるCLASSIC MOKHA, この原生種が生み出す豆は、素朴ながら気品のある味わいを醸し出します。

産地	サイヒ
標高	1,600~2,000m
品種	原生種
収穫期	9~12月
精製方法	ナチュラル
カップの特徴	澄んだモカ臭と爽やかな後味



ワタル株式会社