



KENYA TOP COFFEE

Gachatha Factory

～ ガチャタ ファクトリー ～

精製所 : ガチャタ ファクトリー
エリア : ニエリ地区
プロセス : フリーウォッシュド
品種 : ルイル11、SL28、パティアン
標高 : 1800～2100m
メンバー : 1542名からなる小生産者



ガチャタ ファクトリーのあるニエリ地区はケニア中央に位置し、ケニア山のふもと1800～2100mの高地で主に周辺の小生産者からもたらされるコーヒーの生産処理を行っています。副産物としてバナナ、トウモロコシ、マカダミアナッツ等も生産しています。

1963年に設立されました。ガチャタ地区周辺は人口が密集しているため、環境への影響を最小限にするためのあらゆる努力がなされています。同ファクトリーでは、飲料水の源である地域の水路に汚染物質が流出しないよう、使い終わった水を濾過し処理しています。また、生態系を維持するために、この地域に残る固有の樹木を保護する活動も行っています。

プロセスは各生産者が収穫後、同日中にウェットミルに搬入し、品質レベルを高く維持させる為に完熟チェリーのみを手選別し、パルピング&伝統的自然発酵によるミュシレージ除去、ソーキングを経て、アフリカンベッドで丁寧に天日乾燥され仕上げられます。適切な生産処理を行う事で、ニエリ地区独特のジューシーで明るい酸を持ったコーヒーを生み出しています。

