

HAONGA

WELCOME BACK!

タンザニア

TASTE: Apple, red
currant & rooibos tea
リンゴ、アカフサスグリ、
ルイボスティー

VARIETY 品種:
Bourbon

PROCESS 精製方法:
Washed

ORIGIN 生産地:
Rural Mbeya

PRODUCER 生産者:
Medson Haonga

ALTITUDE 標高:
1700m

ONE MORE THING: タンザニアのコーヒー産業を管轄するタンザニアコーヒーボードの方針転換によって、私たちは以前のように小規模生産者のコーヒーを取り扱えるようになりました。その結果、生産者の品質向上への取り組みに正当な対価で報えるようにもなりました。もしかしたら以前から取引のあったMedson Haonga氏の名前を覚えている方もいるかもしれません。タンザニア南部でいち早くPenagosのエコパルパーを導入した彼は、最小限の水を使って自らのコーヒーだけでなく、近所の生産者が栽培したコーヒーも精製しています。またコーヒーチェリーの果肉は、彼や近所の人たちが栽培するトウモロコシをはじめ、さまざまな作物の肥料として再利用されています。

The welcome change of policy by the Tanzania Coffee Board allows us again to have access to small independent growers and producers whose investments in quality can be maintained through to export. You may remember one of our faves, Medson Haonga who was one of the first coffee farmers in southern Tanzania to have a Penagos eco-pulper which gives him the opportunity to process his own coffee, and his neighbour's coffee with very little water use. He is also able redistribute and reuse the coffee cherry pulp as a fertilizer for the other food crops he and his neighbours grow, like maize.