

ウインドファームの有機栽培コーヒー

オーガニック・森林農法・フェアトレード・自社焙煎



株式会社ウインドファーム



南米アマゾン地方に伝わるハチドリ物語

燃える森に、くちばしで水をすくっては、しずくを落とすクリキンディ。無駄だと笑われても「私はわたしにできることをしているだけ」と言いながら。ウインドファームの取り組みも、いのちや自然を守り育むためのひとしずくなのです。

人と自然が本来のリズムでともに生きる社会へ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
お問い合わせは ☎ 0120-338-345
Eメール info@windfarm.co.jp
ホームページ http://www.windfarm.co.jp
ウェブショップ http://www.organic-coffee.jp



スローな暮らしも提案されている辻伸一先生と親交があり、30年にわたってフェアトレードコーヒーも流通されているウインドファーム中村さん(右)より、有機コーヒー3種類が入荷します!!

顔と顔が見えるフェアトレードで生産者の暮らしをまもります。

トセパン協同組合

メキシコ
フェアラ州



生産者である先住民の言葉で「団結」を意味する「トセパン」。30年にわたり、森林農法によって森を守りながら良質のコーヒーを育てています。自分達で銀行や教育・研修機関、宿泊施設、エコツアープログラムを作り、真に豊かな生活を目標としている先進的な生産者組合。

マウベシコーヒー生産者協同組合(COCAMAU)

東ティモール
マウベシ郡



特定非営利活動法人パルシックからの支援を受け、2003年に設立された組合。標高1,200~1,500mでコーヒーを栽培し、水道がないため、山水を使ってすべて手作りで精製しています。現在は女性によるハーブティの栽培など、農家の収入の安定や女性の地位向上などの活動も行っています。

インタグコーヒー生産者協会

エクアドル
インタグ地方



世界有数の生物多様性を誇るインタグ地方。大規模な鉱山開発で自然を壊すよりも子どもや孫の代まで豊かな森や川を残したい。その思いを胸に多様ないのちを育む熱帯雲霧林の中で森林農法によるコーヒー栽培を行っています。



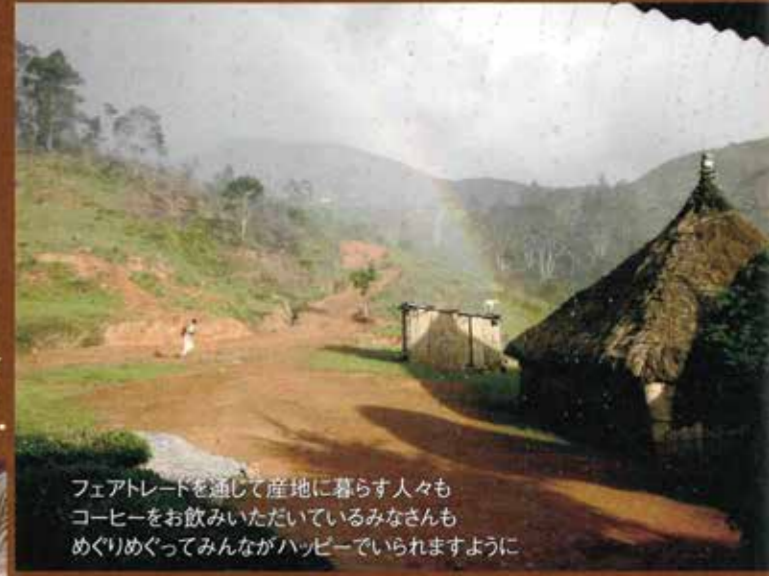
ブラジル
ミナスジェライス州
南部



「いのちを大切にしたい」という想いから不可能と言われたコーヒーの有機栽培を確立した故カルロス・フランコさん。今では彼の志が周囲の生産者にも広がり、ジャカラランダ農場を中心に近隣の組合を含めたジャカラランダグループとして良質の有機コーヒー生産に取り組んでいます。

ジャカラランダ農場

ウインドファーム流フェアトレードで心からおいしいコーヒーをお届けします。



フェアトレードを通して産地に暮らす人々もコーヒーをお飲みいただいているみなさんもめぐりめぐってみんながハッピーでいられますように

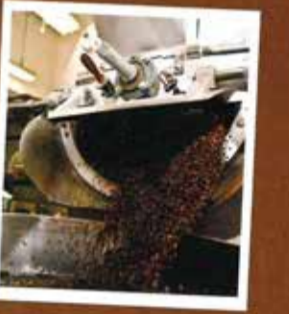
【森林農法/Agroforestry】



一般のコーヒーのように森林を伐採して、コーヒーだけを栽培するのではなく、森の中にコーヒーや果樹を植える栽培方法。豊かな生態系は、病害虫の繁殖を抑え、農業や化学肥料に頼らない有機栽培を可能にします。また、森は食べ物や燃料、建築資材などの恵みをもたらす、生産者の暮らしを支えます。

【自社焙煎】

ウインドファームでは、香り高いコーヒーをお届けするために、お客様のご注文を受けてから、焙煎を行っています。専門スタッフが、生豆の水分量や色、香りの変化などを見極め、各産地の豆本来の味や風味を引き出す焙煎度合いに仕上げています。



No.4632 18-20 2/2



有機栽培
ハチドリのひとしずく
コーヒー (メキシコ・エクアドル産)
深

豆 200g 1,134円 (税込)
ほのかな酸味とコク、深みのある味わい。森を守り、森をつくる森林農法の豆をブレンドしました。売り上げの一部は森を守り育てる活動に還元されます。



有機栽培
カルロスさんのコーヒー
(ブラジル産)
普通 深 極深

※まほろばへは、更に良質な豆も厳選したスペシャル (普通煎り) が入荷します。
※入荷は豆のみとなります。



有機栽培
カフェインレスコーヒー
インスタント
(メキシコ産)

スプレードライ製法

200g 1,318円 (税込)
化学薬品を使わないマウンテン・ウォーター製法で99.9%カフェインを除去した有機栽培カフェインレスコーヒー。人気商品のインスタントです。

「ウインドファーム流フェアトレード」でつながっている生産地

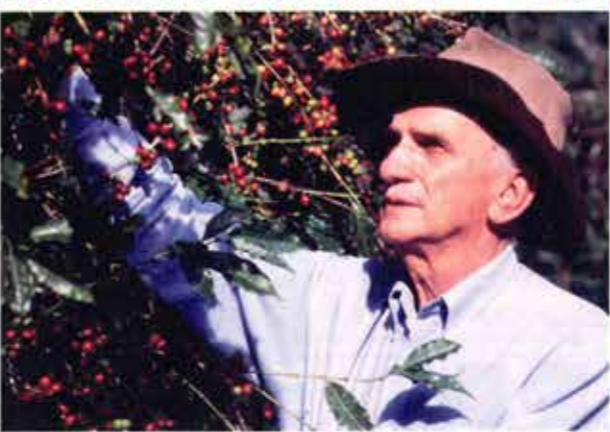
メキシコ トセパン協同組合

メキシコの豊かで深い森が、森林農法による有機栽培が育まれる舞台です。
トセパン協同組合では、40年にわたりコーヒーの森林農法に取り組み続けてきました。
180種類の鳥が生息し、1000種近い植物に溢れる豊かな森があることで、コーヒーだけに依存しない豊かな生活と文化が今もなお、継ぎされています。



ブラジル ジャカラランダ農場

ブラジル中南部に位置するミナスジェライス州の南部、ネグラ山脈の高地にあるジャカラランダ農場。農場主のカルロスさんは、1980年から20年以上にわたり、自然の恵みを大切にしたいという想いで、コーヒーの有機栽培に取り組んできました。
カルロスさんは2003年に亡くなりましたが、その後もカルロスさんの志を受け継いだ人々がコーヒーの有機栽培を続け、カルロスさんはブラジル有機コーヒー栽培のバイオニアと呼ばれています。



POINT..
優しい甘みが口に広がります。フレンチプレスでの抽出もオススメです。コーヒーの旨味を隅々まで味わえます。

普通 深 極深

有機栽培
カルロスさんのコーヒー

「コーヒーに含ませたい原風景」
あるイベントでコーヒーを提したところ、「飲み物っていうより食べ物みたいじゃないですか」という感想をいただきました。実際、コーヒーには苦味、酸味、甘味など、風味を構成するいろんな要素があり、さらに焙煎や配合、抽出方法によって、それらのバランスを整えながら一杯のコーヒーへと仕上げられています。だから「いろんな味わい」を感じてもらえるというのとても嬉しい。

と、偉そうに書いていたりしているのだけど、コーヒーの仕事に関わるようになるまで、私は砂糖や香料、ミルク等がどっさり入ったコーヒーを飲んでいました。だからコーヒーの風味を繊細に味わうなんてことはしなかったし、それがどんなふうにか栽培され、加工されているのか、知る由もなかった。

「コーヒー」について、私の認識がスベクトルに激変したのは、学生時代にブラジルを訪れ、ジャカラランダ農場でカルロスさんのコーヒーを飲んだときだった。それまで飲んでいたものとのあまりの違いに、「これがコーヒーなのか」と戸惑い、しかし同時に、天に舞い上がってしまふようなその豊潤な味わいに、「これぞコーヒーだ」という確信が湧き起り、私は言葉も失った。

さらに、そんなコーヒーを生み出す場所は、森のそばに家や菜園が点在する豊かな集落のよう。牛がゆったりと寝そべり、そのまわりを鶏や犬は元気に走り回り、子どもたちもサッカーボールを追う。

それはもう憧れに近く、いつか私も森で果樹(さすがにコーヒーは無理だけど)を栽培しながらの営みを実現させたい、と夢想している。

(ウインドファームスタッフ
矢野 宏和)