



(インドネシアコーヒー輸出業者協会)



インドネシアコーヒーの古代の遺産を  
発見しましょう



### ビジョン：

- 信頼性の高い農業の専門家によるアイコンの一つとしてコーヒーを維持し、生産します。
- 競争力を強化し、コーヒーの生産の品質を向上させ、特に良質なコーヒーの分野では、上流 から下流まで全てのビジネスのために豊かな社会を築きます。
- インドネシア経済に貢献すべく、国内におけるコーヒーの成長を促進します。

### 使命：

1. 農民、卸、輸出業者から加工産業へ、マーケットチェーンに沿ったインドネシアのコーヒーの輸出の質を向上させます。
2. コーヒーの事業家や熟練した専門家になるためにメンバーの能力を向上させます。
3. 国内外でのコーヒーのビジネスの分野で関係者とのより良い関係を維持します。
4. 独立性、専門性のある知識と共に現場感覚に基づいた組織作りを行います。  
国内外でのコーヒーのビジネスの分野において、  
事業家のためのフォーラムを開催します。

### 目的と目標：

我々は、「コーヒーのビジネスにおける社会文化及び人道的協力の分野でプロフェッショナルかつ高い競争力」を目標としています。国内のコーヒーに貢献するばかりでなく、さらに一般的に国内経済の発展や福祉にも貢献します。

### 主活動：

この協会の活動とは、

- a. コーヒービジネスにおけるプロフェッショナルメンバーを育成し、指導し、開発します。
- b. メンバーをサポートします。
- c. コーヒーの分野における農民や他の事業家の知識や能力を向上させる事により、政府を支援します。
- d. コーヒーの方針に関するアイデアを政府や他の機関に提案します。
- e. 国内外でのコーヒーの分野における他の代理店又は機関との協力を確立し、発展させます。

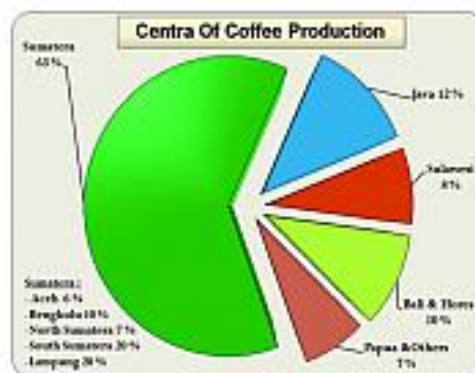
### プログラム及びそれによる利点：

メンバーに向ける「トレーニング・ワークショップ・セミナー・比較研究・推進・研究開発」により、コーヒーのビジネスの能力を強化します。



## インドネシアのコーヒー

インドネシアは非常に大きい群島です。主要な島は、スマトラ島、ジャワ島、カリマンタン島（ボルネオ島の南部）、セレベス島、バリ島、フローレス島及びバブア（ニューギニア島の西部）です。コーヒーは、特にジャワ島、スマトラ島、バリ島に在る火山起源の土壌で栽培されています。多くのコーヒーはかなりの量で有機物を含み、非常に肥沃で、純粋な土壌で栽培されています。



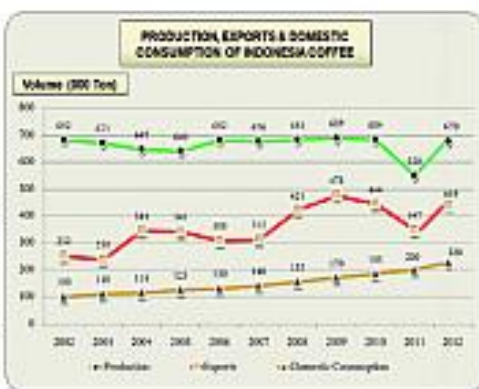
インドネシアは10月から4月にかけて、通常雨季で、5月から9月にかけて、乾季になり、モンスーンの気候を持っています。スマトラ島は「2500～3000mmの年間降水量及び150日～200日の雨の日」があり、降雨量が多く乾季が少ないのが特徴です。

ジャワ島や他の地域の気候は、「2000～2500mmの年間降水量及び120日～150日の雨の日」があり、スマトラ島に比べ乾季が長いのが特徴です。

インドネシアは年間、約130万ヘクタールの植えられた地域から1袋60キログラム900万袋以上のコーヒー生豆を作り出します。

コーヒーの95%以上が小規模農家によって生産され、残りは東部ジャワ州及び中央ジャワ州に位置しているコーヒー大農園で構成されています。

一部のコーヒーの生産は国内消費のために向けられ、殆どはアメリカ合衆国、日本、欧州、アジア諸国へ輸出されます。



## コーヒー成長の歴史



インドネシアは、世界で最古のコーヒー生産国の一つです。アラビカコーヒーは3世紀以上前、1699年にインドのマラバルからジャワ島にアラビカの苗が到着し紹介されました。

実はこれより前、1696年にも紹介されていましたが全ての若いコーヒーの木々は洪水で液壊されてしまいました。その後アラビカコーヒーの生産は着実に伸びていき、1880年から1884年には約9万5千トンのピークに達しました。



しかし、アラビカコーヒーは、海抜千メートル以上の標高で成長しているものを除き、1876年に葉サビ病 (Hemileia vastatrix) によって大幅に減産しました。そして今から一世紀以上前、1990年頃にロブスタコーヒーが紹介されました。

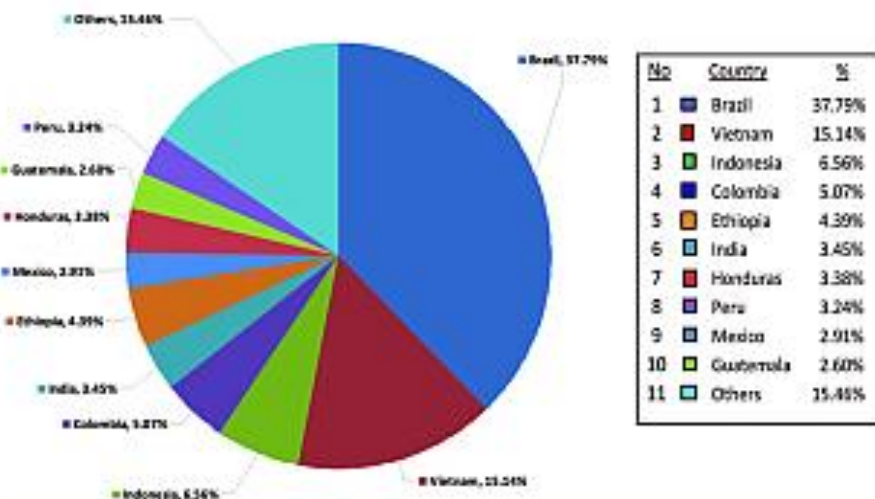
このコーヒーの品種は葉サビ病に耐性があったことからインドネシアはすぐにコーヒー生産国の一つとして、以前の地位を取り戻す事が出来ました。

それ以来、インドネシアは総生産量の約10%を占めているアラビカコーヒーと共にロブスタコーヒーの主要な生産国として良く知られています。





## 世界のコーヒーの生産量の割合とインドネシアのランク



## インドネシア国内におけるコーヒー産業のカテゴリー

### 小規模コーヒー加工産業 (家内工業)

小さなコーヒー加工施設は、多くの場合、民家によって経営され、コーヒー農園の近くや農園の周辺地域で見られます。一般的に小さな加工業者はグループを形成しより大きな加工業者から低いグレードのコーヒー豆を購入しています。彼等は伝統的にコーヒー豆を加工して、商品のブランド化の有無にかかわらず、市場やキオスクで周辺地域で製品を販売しています。この種の製品の特徴は通常、形状や味や色や香りで標準化されていません。なぜならばそれはより大きい加工産業から得たコーヒー豆の品質に強く依存するためです。

### 中規模コーヒー加工産業

中規模加工施設は、前述の家内工業よりも大きい規模です。これらもコーヒー農園がある地域で見られ、比較的低いレベルの産業加工法を用います。中規模のコーヒー加工施設も幾つかのコーヒー系飲料製品として挽いたコーヒーを生産します。幾つかの加工産業は中小企業として、産業省に登録されています。この製品は、通常ブランド化され、紙やプラスチックで包装されます。しかし、中規模施設から出たコーヒーの品質（例えば、香りや味）はこのような包装状態のためしばしば低くなってしまいます。

### 大規模コーヒー加工産業

大規模なインドネシアのコーヒー加工業者は、国際市場向けのハイエンドのコーヒーを作り出します。大型の施設によって生豆が処理され、製品の一部は、焙煎豆、挽いたコーヒー、インスタントコーヒー、3 in 1タイプのコーヒー、その他コーヒーベースの飲料製品など様々な種類へと作り出されます。これらの製品は輸出され、また国内で消費されています。これらのパッケージは品質の良い包装材料、魅力的なデザインと長い消費期限を持つ高品質でもあります。

## インドネシアのコーヒーの概要

### インドネシアにおけるコーヒー

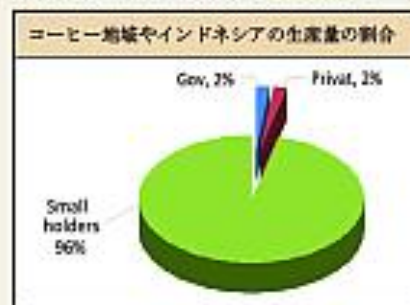
- コーヒーは、1699年（300年以上）からインドネシアで栽培されています。
- コーヒーは総外国為替収益の1%未満を共有するにもかかわらず、インドネシアにとって重要な商品です。
- インドネシアは、小規模農家、政府農園や民間農園で栽培されておりアラビカとロブスタコーヒーを作り出します。
- 昨今、総生産面積は約百三十万ヘクタールです。主な生産地は南スマトラです。
- 総生産量は年間、約70万トンです。

### インドネシアのコーヒー地域

- 小規模農家：125万ヘクタール（96%）
- 政府の農園：2万3千ヘクタール（2%）
- 民間の団地：3万6千ヘクタール（2%）
- コーヒー面積はロブスタコーヒーエリアの110万ヘクタール（80%）とアラビカコーヒーエリアの29万ヘクタール（20%）で構成されています。

### インドネシアのコーヒー生産

- 小規模農家：68万トン（98%）
- 政府の団地：1万8千トン（2%）
- 民間の団地：1万1千トン（2%）
- ロブスタコーヒー：55万5千トン（80%）とアラビカコーヒー：15万トン（20%）



### インドネシアのコーヒー製品

- コーヒー生豆：65%
- 焙煎および挽き豆：30%
- インスタントコーヒー：5%

## インドネシアのコーヒー収穫期

| 場所 | 地域  | 収穫期                | 生産割合 |
|----|---|--------------------|------|
| 北部 | アチェ<br>北部スマトラ島                                  | 10月～3月<br>(11月～2月) | 18%  |
| 南岸 | 南岸スマトラ島<br>セレベス島<br>ジャワ島、バリ島、<br>東部スマタタン<br>ガラ島 | 4月～9月<br>(7月～10月)  | 82%  |



## 多様なコーヒーの起源

2009年にインドネシアにコーヒーが植えられた総面積は約68万トンで、年間の生産量は130万トンに近づいています。

### コーヒーの多様な起源 >>>

#### a. ロブスタコーヒー

- 東部ジャワからの Java Damit Robusta WIB (強いロブスタの味、ミディアムボディ、中性な味でクリーン)。
- 東部ジャワからの Java Estate Robusta WIB (ミディアムボディ、良い風味、クリーン、非常に軽い酸味)。
- バリ島からの Bali Pupuan Robusta WIB (良いロブスタの味、良好なボディ、わずかな甘み)。
- スマトラ島からの Lampung Robusta AP (良いロブスタの味、強いボディ、わずかな苦み)。
- スマトラ島からの Lampung Robusta WIB (良いロブスタの味、強いボディと非常に良い香り)。
- 東部スラバヤからの Flores Robusta AP (良い香りや風味、良好なボディ、中性な味)。

#### b. アラビカコーヒー

- アチエ、スマトラ島からの Gayo Mountain Coffee (非常に良い香りや風味、良い酸味とミディアムボディ)。
- 北部スマトラ島からの Mandailing Coffee (非常に良い香りや複雑な風味、軽い酸味と強いボディ)。
- 北部スマトラ島からの Lintong Coffee (優れた香りや複雑な風味、ミディアム酸味と優れたボディ)。
- ベンクル、南部スマトラ島からの Mangrove Coffee (繊細な香りや風味、ミディアム酸味と良いボディ)。
- 東部ジャワからの Java Coffee (良い香りや風味、高いクリーンな酸味とミディアムボディ、スパイシーなトーン)。
- 西ジャワからブレアンダーコーヒー Pranger coffee (むしろレモンとグレープ、高強度の酸味と高体)。
- セレベス島からの Toraja Coffee (優れた香りや風味、高い酸味とミディアムボディ、苦みのバランス)。
- セレベス島からの Kahi Coffee (良い香りや風味、中-高強度の味とミディアムボディ、強い苦み)。
- バリ島からの Bali Kintamani Coffee (良い香りや風味、高い酸味とミディアムボディ)。
- 東部スラバヤからの Flores Bajawa Coffee (良い香りや風味、ミディアム酸味と強いボディ)。
- ジャワの別のコーヒーからの Luwak Coffee (非常にユニークで、優れた香りや風味、ミディアムボディ、ミディアム酸味と長い酸味)。

### コーヒーの品質改善の進捗状況 >>>

輸出向けのコーヒーのための現在の品質基準は、以前に利用した特別システムの代替として1983/84 クロップ以来採用されたシステムに基づいています。

標準では、4a グレード及び4b グレード (アラビカコーヒーは除く) に細分された4グレードを含めた、6等級にコーヒー豆を分類しています。

欠点数に応じた等級分類は、以下の表に示します。

| グレード | 欠点数     |
|------|---------|
| 1    | 11以下    |
| 2    | 12-25   |
| 3    | 26-44   |
| 4a   | 45-60   |
| 4b   | 61-80   |
| 5    | 81-150  |
| 6    | 151-225 |

総欠点数は300グラムのサンプル品から計算されます。  
 コーヒー規格の原則の要件は次の通り：含水率は最大12.5% (重量による)、異物は最大0.5% (棒、石片等)、生きている昆虫及び臭い豆、カビの生えた  
 臭いやカビの生えた豆がないこと、書類及び輸出向けのコーヒーのマークについては、以下の略語が使用されています。

- コーヒーの種類：R = ロブスタ A = アラビカ
- 加工方法：WP = 濡れている状態によるプロセス DP = 乾いている状態によるプロセス  
 R/DP のコーヒーでかつ豆からシルバースキンを除去するために研磨されている場合は特に "AP"  
 と呼ばれています。(磨かれた後 (After Polish) を示す)
- 例としては R/DP グレード 1/AP  
 コーヒー豆の大きさもグレード (L: 大きな豆, M: ミディアムな豆, S: 小さな豆) に追加されます。例、  
 R/WP グレード 1/L

“GAEKI” は2011年10月14日に設立され、政府の承認したインドネシアのコーヒー協会で、国内の有数なコーヒー輸出業者によって構成されています。



インドネシアの貿易大臣であるギタ ウィルヤワン氏との“GAEKI”ミーティングが2012年2月6日に実施されました。

#### 連絡先:

会長 : ウタマ スガンディ氏  
 事務総長: イスダルマワン アスリカン氏



Office :  
 Jl. P. Sudirman 74-I,  
 Surabaya 60271  
 Indonesia  
 Telp. (62-31) 5343223, 5468482  
 Fax. (62-31) 5314741, 5461867  
 Email : gaeki2011@yahoo.co.id  
 Website : www.gaeki.or.id



GAEKI - ICEA 作成