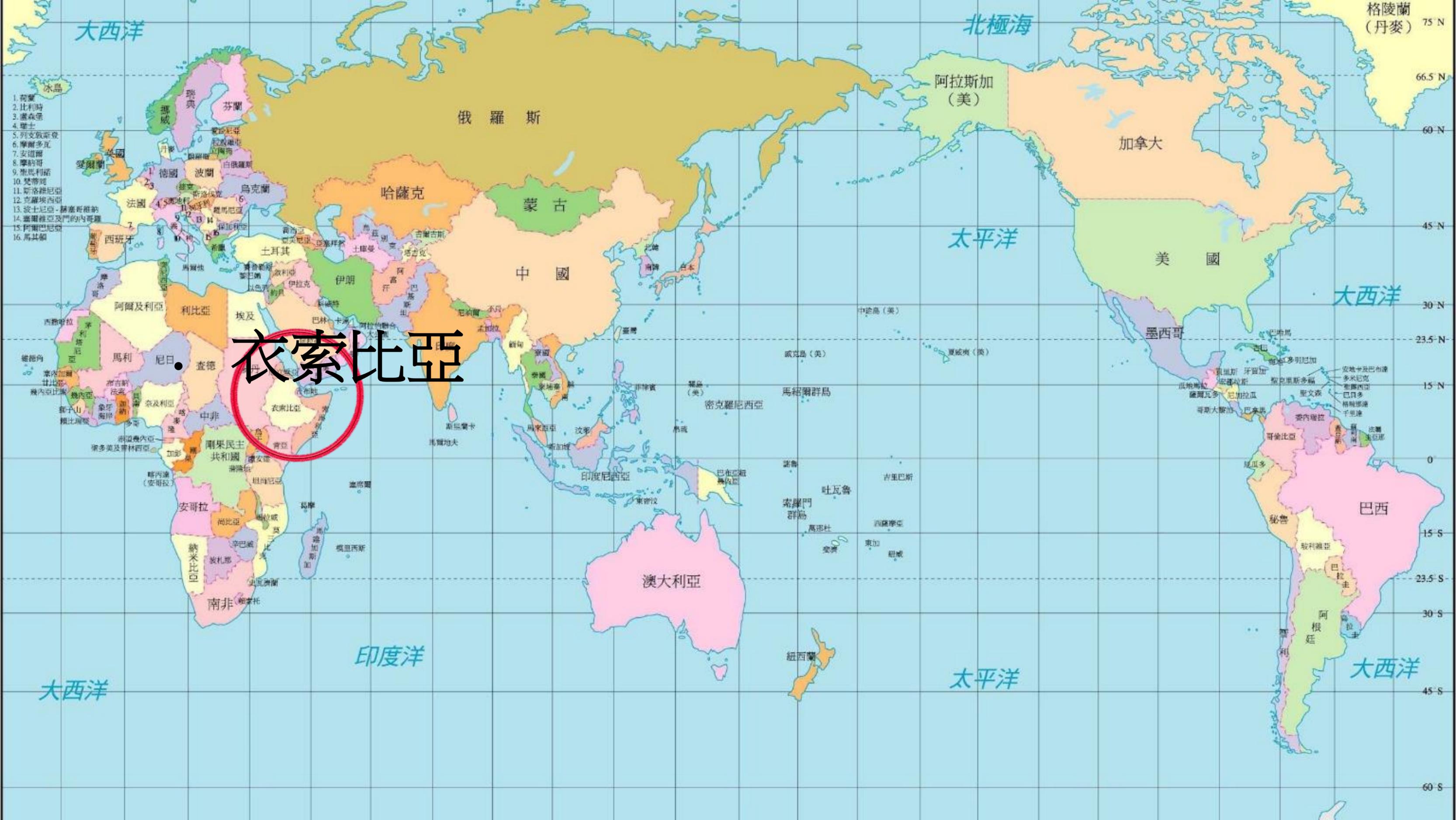




咖啡是我們的麵包——衣索比亞的文化核心

110 10.20.31



# 衣索比亞

- 1. 荷蘭
- 2. 比利時
- 3. 盧森堡
- 4. 瑞士
- 5. 列支敦斯登
- 6. 摩爾多瓦
- 7. 安道爾
- 8. 摩納哥
- 9. 聖馬利諾
- 10. 梵蒂岡
- 11. 斯洛維尼亞
- 12. 克羅埃西亞
- 13. 波士尼亞-赫塞哥維納
- 14. 塞爾維亞及門內哥羅
- 15. 阿爾巴尼亞
- 16. 馬其頓

# 國家位置



- 地處東非的「非洲之角」
- 面積約**110萬**平方公里
- 總人口為非洲第二多
- 位在**北緯6~9度 東經34~40度**



# 國旗的意義

- 綠色代表國土與希望
- 黃色象徵愛與和平
- 紅色是勇氣與愛國
- 中央的圓形圖案是國徽
- 藍色的底象徵和平
- 五角星表示各民族的團結合作
- 周圍的光芒代表邁向光明的未來



# 國家地理

- 2/3的部分為衣索比亞高原
- 一般海拔約2500~3000公尺
- 東南屬於索馬利亞高原
- 東非大裂谷貫穿全境中部





# 國家氣溫

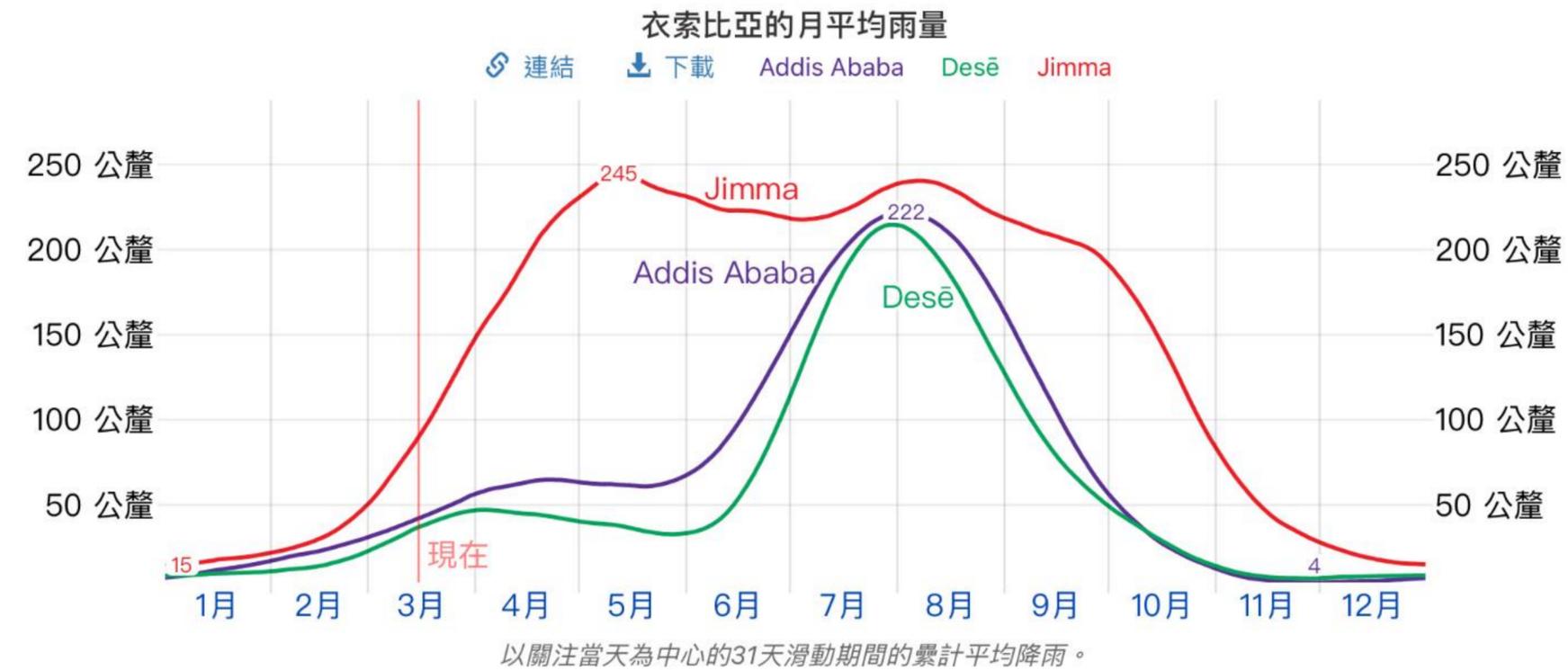
- **暖季**大概是**2~6月**。平均每日最高溫大於**23度**
- **涼季**大致**7~9月**。平均每日最高溫**不大於14度**
- 氣候以熱帶草原、亞熱帶森林為主，少數的山地、熱帶沙漠。

高	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
Addis Ababa	22°C	23°C	23°C	23°C	23°C	22°C	19°C	19°C	20°C	22°C	22°C	22°C
Desē	19°C	21°C	22°C	22°C	23°C	25°C	23°C	22°C	21°C	21°C	20°C	19°C
Jimma	27°C	28°C	28°C	27°C	26°C	24°C	23°C	23°C	24°C	25°C	26°C	27°C

低	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
Addis Ababa	10°C	11°C	12°C	13°C	13°C	12°C	12°C	12°C	12°C	11°C	9°C	9°C
Desē	8°C	9°C	10°C	11°C	12°C	13°C	13°C	12°C	11°C	8°C	7°C	7°C
Jimma	10°C	12°C	13°C	14°C	14°C	14°C	14°C	14°C	14°C	12°C	10°C	9°C

(衣國其中三個城市的每月最高、最低溫)

# 國家降雨



雨量	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
Addis Ababa	11.8公釐	22.6公釐	42.7公釐	63.0公釐	61.3公釐	96.3公釐	200.2公釐	208.6公釐	106.6公釐	27.3公釐	5.7公釐
Desē	9.7公釐	13.8公釐	37.5公釐	44.8公釐	36.1公釐	52.2公釐	187.2公釐	184.4公釐	80.0公釐	28.8公釐	7.7公釐
Jimma	17.8公釐	29.6公釐	92.4公釐	193.6公釐	243.0公釐	223.0公釐	223.0公釐	235.8公釐	208.0公釐	144.2公釐	46.4公釐

- 6~9月潮濕季節
- 10~5月乾燥季節

天氣通常晴朗乾燥

- 雨量受熱帶季風影響

(衣國某三個都市的月均雨量)



# 咖啡的種類

# 西達摩 咖啡

西達摩是裂谷地區**肥沃高原**上的一大片土地

海拔從**1550~2200**公尺

降雨充沛，土壤肥沃

以**花香**與**柑橘香**聞名

有**60%**經過水洗處理



# 耶加雪非



西達摩產區一部分

品質出色故產區獨立

大多經過水洗處理

花香濃郁卻有高強度酸味

# 哈拉

生長1400~2000公尺的小型農場

通常使用日曬方法處理

強烈的水果香氣（藍莓）

多用於義式配方之中



# 吉瑪



生長在1400~2100公尺

生產大量商用咖啡

以水處理方式最好

日曬使咖啡出現藥味

有熱帶水果的香氣，口感滑順



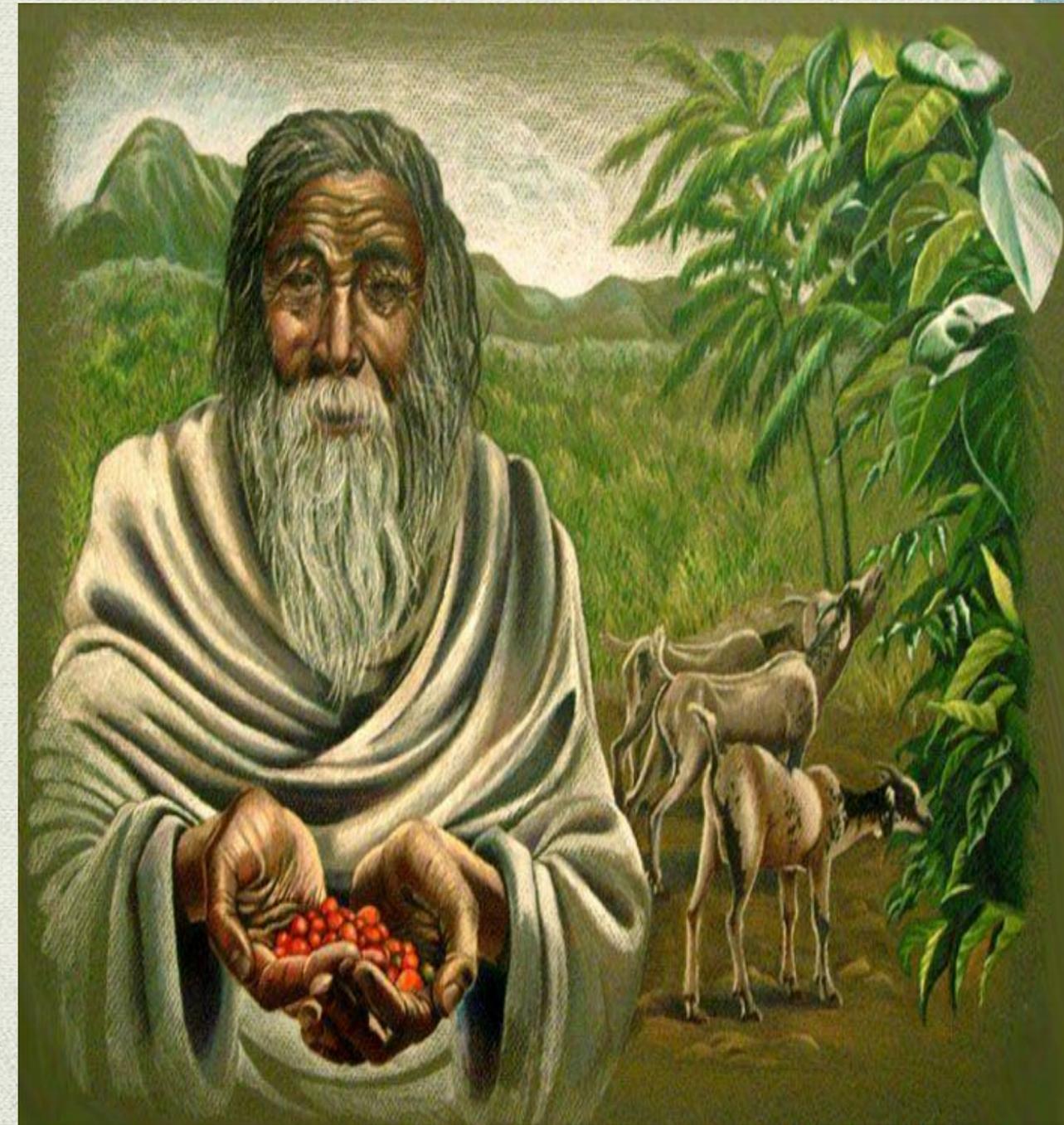
# 衣索比亞的咖啡歷史

# 咖啡由來的小故事

牧羊人對他的山羊晚上睡不著而感到非常驚訝

修道院的宗教人士向他揭開這謎團，山羊喜歡吃一種奇怪植物(咖啡)

僧侶們將這些漿果的浸泡到液體裡，喝了之後，他們感到**精力充沛**。



# 咖啡的使用發展

- 咖啡在衣索比亞開始**發展成為飲料**
- 將咖啡果實碾碎，像葡萄酒一樣發酵成一種咖啡酒
- 一些地方，將咖啡豆炒熟，磨碎，煮成醬料
- 大約在13世紀，咖啡**傳播到伊斯蘭世界**
- 在那裡咖啡被尊為一種藥物和祈禱助劑，就像煮中國的草藥一樣。



# 咖啡的歷史（19世紀～1838年代）

- 古代的衣索比亞並無咖啡栽培
- 19世紀才出現咖啡貿易的紀錄
- 1838年透過紅海輸出第一批咖啡
- 被歐洲譽為咖啡聖地



# 1970年代~1991年代

- 軍政府當政
- 土地重新分配、國有化
- 大規模農耕被捨棄
- 回到採集野生咖啡模式
- 1991年軍政府遭到推翻
- 國家邁向民主

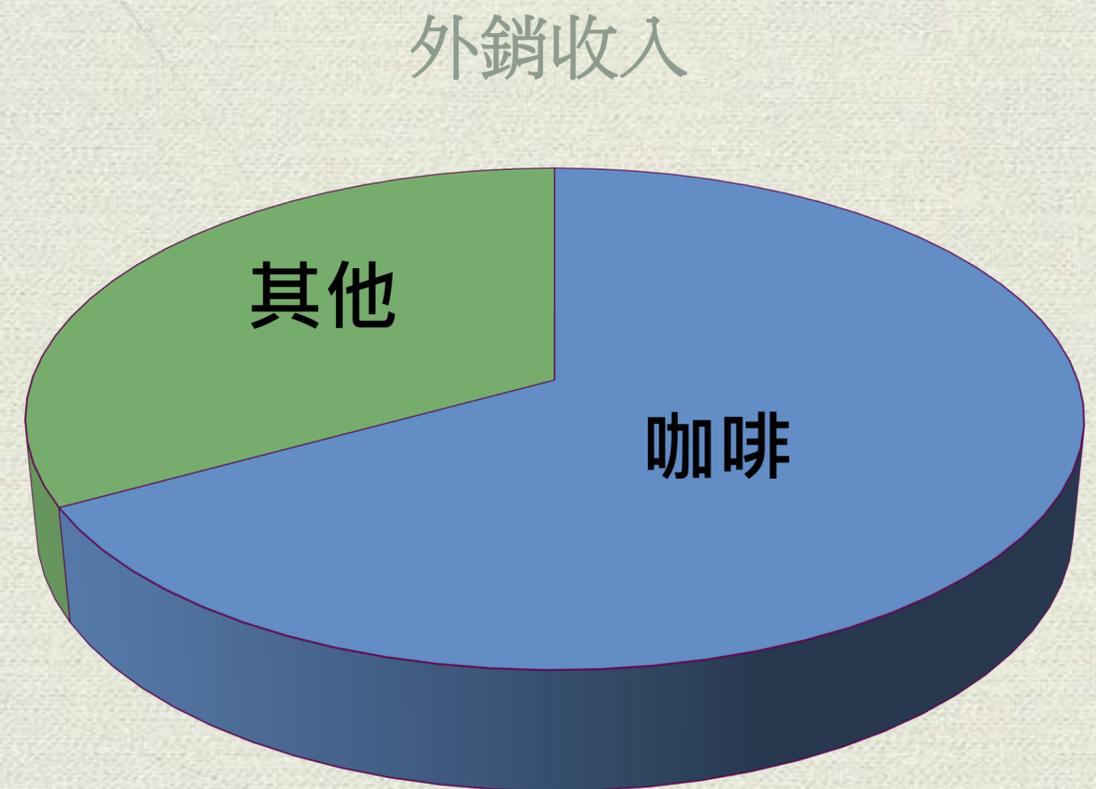




# 衣索比亞的困境

# 辛苦放水流?

- 超過 **1 千 5 百萬** 衣國人仰賴咖啡維生
- 佔衣索比亞出口收入的 **67%**
- 種植咖啡**無法改善衣索比亞咖啡農民的生活?**



# 獲利比一比\$\$

- 一公斤的咖啡豆大概可做**80杯咖啡**=約**90美元**
- 在產地只能**賣0.09美元**
- 選咖啡豆工人一天**工作8小時**，薪水**不到一美元！**



# 大企業壟斷

- 雀巢、卡夫、莎莉、寶橋（咖啡市場四大烘焙商）
- 控制全球 70% 咖啡豆、2/3
- Ex：咖啡粉利潤有100元，企業拿55元，超商拿25元，出口商拿10元，咖啡農最多拿10元



# 第三世界的困境

- 已開發國家用龐大資產補貼糧食作物
- 每年補貼國家三千多億美金
- 造成產量過剩，國際價格下跌
- 第三世界國家的穀物在全球的市場中因此沒有競爭力



# 資訊不對等的影響

- 商人必須掌握各地的交易情況、天氣預測等資訊
- 小農對全球咖啡市場很難接觸最新的市場資訊（最新價格、咖啡的最新科技
- 咖啡價格回升，農民仍不知曉

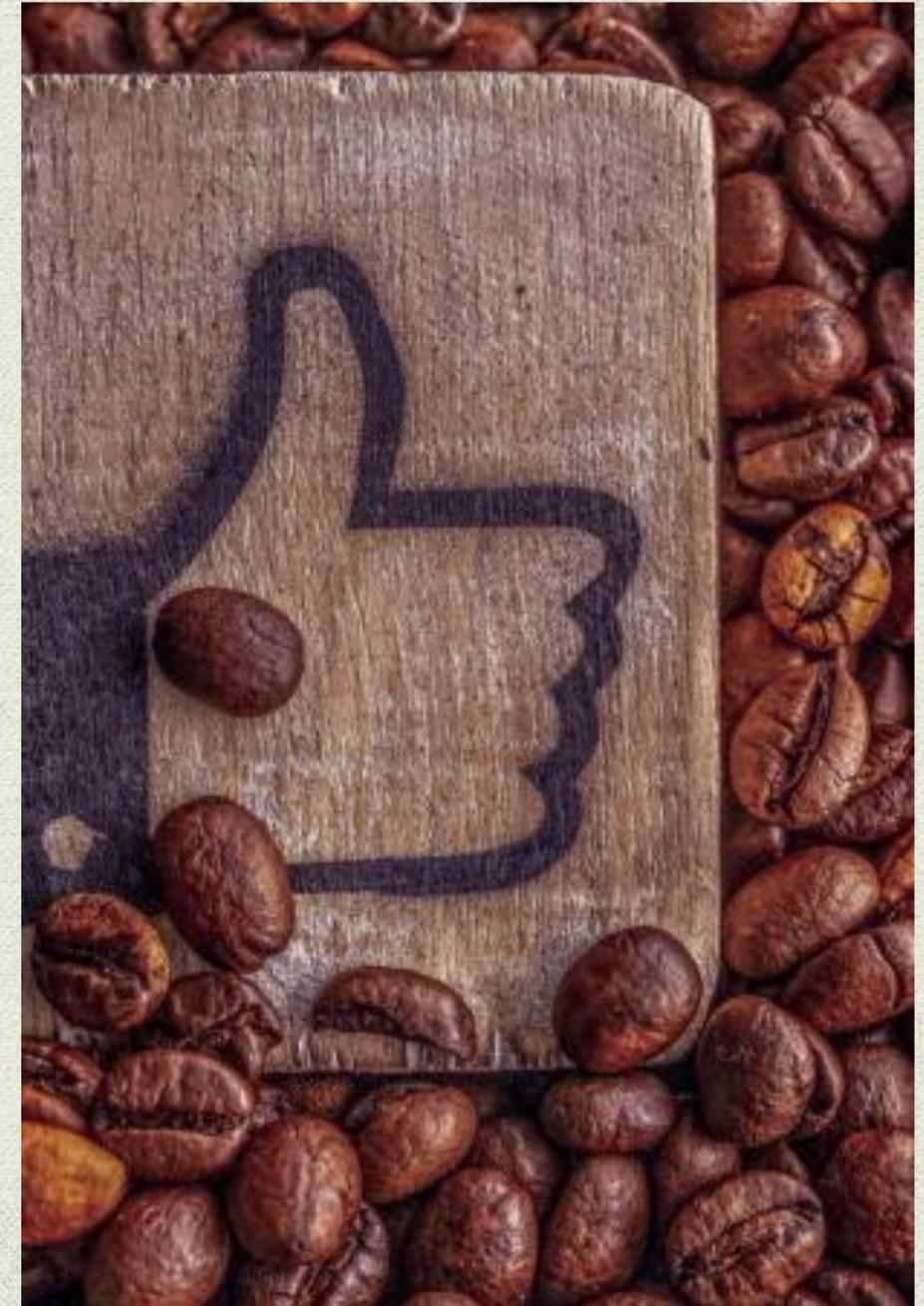




# 解決方法

# 咖啡農民合作社及公平貿易

- 奧羅密亞咖啡農合作社聯盟
- 公平貿易基金會
- 國際公平貿易標籤組織
- 幫助國際間的生產者建立工作連結



# 公平貿易的重要性

- 衣國每年有 **700 萬人** 靠食物救援過活
- 「給他魚吃不如教他釣魚！」
- 一公斤咖啡豆只要能賣 **5比爾** 就足以改善他們的生活？



# （公平貿易組織制訂的十項原則）

- 1 合理價格
- 2 持久貿易
- 3. 禁止童工
- 4. 改善機會
- 5 停止剝削
- 6 過程透明
- 7 不歧視、健康安全的工作環境
- 8. 提升生產者能力
- 9. 推廣公平貿易運動
- 10. 尊重生態環境

一杯好的咖啡，來自於一個善的循環



# 透過合作社給予農民協助

- 採購**會員栽種**的咖啡
- 加工中心、設備、倉庫
- 以**團體**為單位做買賣
- 公平貿易標籤**認證**和有機**認證**
- 在**外地**推銷豆子、**尋求買家**
- 利用公平貿易**社區發展基金**



# 透過公平規定帶來實質幫助

- 咖啡進口商必須預先**支付契約書上百分之60的金額**
- 不允許使用國際公認的**危險農藥**
- 進口商要**多付一筆社區發展基金**



# 結語

希望同學們在聽完我們的介紹之後，  
願意發揮一份愛心，  
用比較高的價格，購買透過公平貿易產出的咖啡，  
幫助我國的農民能得道符合其辛勞的報酬。

