

SCAJニューズレター

News Letter

vol.49



SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.49 2015年12月21日 発行

一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 発行

編集発行人:広報委員会委員長 丸山 健太郎

〒105-8577 東京都港区新橋6-1-11 Daiwa御成門ビル

TEL.03-5400-5506 FAX.03-5400-5613 www.scaj.org

2015 12 NL 49

特集

SCAJ 2015総括

競技会・展示会・セミナー報告



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJ2015展示会は、来場者2万5689人と、昨年比6.4%増の大好評のうちに幕を閉じました。過去よりSCAJ展示会をご支援いただきましたスポンサー様、ブース出展者様、誠にありがとうございました。そして、展示会を支えてくださった各委員会の委員の皆様、ボランティアの方々、心より感謝を申し上げます。

SCAJ2015展示会で印象深かったのが、コーヒー生産国からのお客様が例年よりも多かったことです。日本にいながら、スペシャルティコーヒーの生産者と親交が深められ、情報交換ができ、日本のスペシャルティコーヒーの販売現場を生産者の目で直接見て頂く機会となるこの展示会は、本当に貴重なものだと実感しました。

SCAJ2015展示会の盛り上がりを見ていただいたコーヒー生産者は、日本市場のスペシャルティコーヒーの今後の継続的な伸長に大きな期待を持たれて、それぞれの国への帰途につかれたと思います。

各競技会、各セミナーも好評の内に終了し、本年度のテーマであった「Invitation to Diversity」(多様性への招待)を正に体現した展示会になったと思います。改めて、スペシャルティコーヒーという嗜好飲料の多様性、そしてその多様性が生み出す大きな魅力を再確認できた展示会でした。

今後、日本におけるスペシャルティコーヒーの消費は、もっともっと伸びてゆきます。私達は自信をもってスペシャルティコーヒーに携わり、1杯でも多くの美味しいコーヒーを消費者にお届けしましょう。2016年も会員皆様の飛躍の年となりますことをお祈りいたします。

平成27年12月
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会
会長 長谷川 勝彦



Contents 目次

SCAJ2015 Special Report

- 1 ・会長挨拶
- 2 ・SCAJ2015総括
- 3-4 ・ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2015 決勝大会レポート
- 5-6 ・ジャパン ブリュワーズ カップ2015 決勝大会レポート
- 7-8 ・ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ2015 大会レポート
- 9 ・ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2015 決勝大会レポート
- 10 ・ローストマスターズ チームチャレンジ2015 大会レポート
- 11-14 ・SCAJ2015大会ハイライト
- 15-16 ・ブラジル・ミーツ・コーヒーマイスター 2015&第2回利き珈琲選手権!
- 17-18 ・コロンビアのスペシャルティコーヒーの新しいビジョン
- 19-22 ・生産国セミナーレポート
- 23 ・コーヒーの収穫後生産処理に関わる化学技術
- 24 ・BSCA Taste of Harvest Tokyo 2015
- 25 ・ニカラグア・ロスファボストリス・オークションロットのカッピングプレゼンテーション
- 26 ・JHDC2015チャンピオンセミナー
- 27 ・世界で勝つためにWBrCへの挑戦
- 28 ・景品表示法の改正等についてのセミナー
- 29 ・おれのダテラ、わたしのダテラ
- 30 ・クロブスターのメリット
- 31 ・スペシャルティコーヒーの喪失と発見
- 32 ・IWCA日本支部 活動報告
- 33-34 ・SCAJ2015ブースアワード SCAJ2016告知 編集後記

SCAJ2015総括



一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会(長谷川勝彦会長)は“多様性への招待”(Invitation to Diversity)をテーマに9月30日~10月2日の3日間、東京ビッグサイトにおいて「SCAJ World Specialty Coffee Conference and Exhibition 2015」(外務省後援)を開催。期間中来場者数は25,689名(初日8,195名/2日目10,344名/最終日7,150名)で前年実績(24,142名)を6.4%上回った。

開幕に先立つopening ceremonyには、ニカラグア、エチオピア、エルサルバドル、ブラジル、コロンビアなど生産9ヵ国の大使・臨時大使、また外務省中南米局の杉山明局長補佐が臨席、長谷川会長は次の通り開会挨拶した。

「今年も外務省のご後援、各種スポンサーのご協賛、多くのご出展を頂き、スペシャルティコーヒー関連の年次総会として、SCAJ展示会並びに各種競技会が開催できることを大変光栄に感じ感謝を申し上げます。スペシャルティコーヒーは、かつての大量生産・大量消費の考え方ではなく、各生産地域に特有の自然条件、標高、微気候、土壌のミネラル構成、木の品種、そしてなにより生産者の仕事の仕方によって自然の恵みを100%コーヒーに反映させることで、産地特有の印象度のあるフレイバープロファイルを作り出すことに成功している。その多様化する個性を如何にして日本の消費者にお届けするかが我々業界関係者の使命である。展示会を通じて日本のスペシャルティコーヒー産業の益々の発展のため、協会一丸・全身全霊で取り組む」。

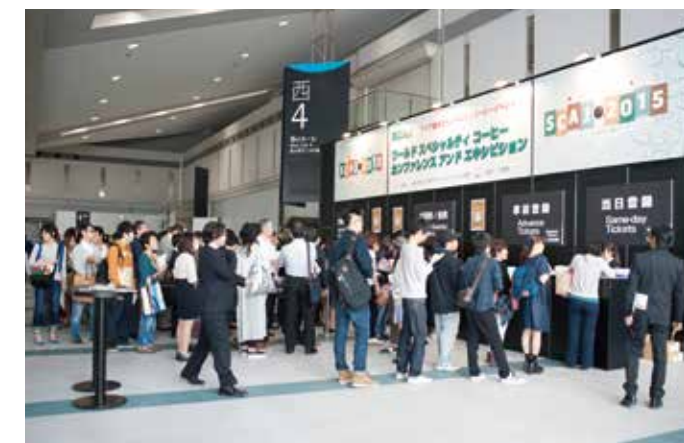
西ホールでは、各生産国機関をはじめ輸入商社、ロースター、マシンメーカーなど計101社が196小間を展示、選りすぐりのスペシャルティコーヒーの試飲をはじめ、最新鋭機器や新製品を紹介。また会場内2カ所のイベントステージでは、JBC (Japan Barista Championship 2015)の準決勝と決勝をはじめ5つの競技会で熱戦が繰り広げられた。さらに恒例のセミナーは、各生産国機関が最新事情・テイスティング、「カフェやコーヒー事業の起業・開業」、「焙煎・抽出等」各種機器関連講座、「景品表示法改正の要点」など総計50時間以上行われた。

各種競技会の優勝者は、JBCが岩瀬由和さん(福岡県・レックコーヒー)、JBrC(ブリュワーズカップ)は粕谷

哲さん(茨城県・コーヒーファクトリー)、JCTC(カップテイスターズ)は富川芳伎さん(富山県・セントベリーコーヒー)。岩瀬さんと粕谷さんは来年6月にアイルランドの首都ダブリンで行われる世界大会に、また富川さんは来年3月に上海で開催の世界大会に臨む。さらに、WSC(ワールドサイフオニスト)では日本をはじめ中国、台湾、韓国、マカオ、マレーシアなど各国代表8名による決勝戦の結果、シンガポールのRyan Tanさんが優勝。またRMTC(ローストマスターズチームチャレンジ)では九州チームが1位に輝いた。

また、長谷川会長は初日の Welcome partyでスピーチを行い「日本のスペシャルティコーヒー市場規模は、2013年(生豆総輸入量7,440,000万袋)が6%の446,400袋、2014年(同7,498,000袋)は7%の524,860袋」と説明。さらに『カップオブエクセレンス』など世界規模のインターネットオークションの落札額(2001~2014年総計52,549,000ドル)に占める日本業者の総額は24,922,000ドルで全体の49%と解説。加えて、SCAJの会員数が創立(2003年)の399が現在は1,562と拡大し依然増加傾向にあることを示し「日本のスペシャルティコーヒー市場の将来性は有望」と強調した。

広報委員会 委員 狭間 寛



ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2015 (JBC2015) 決勝大会レポート

9月30日・10月1日 10:00~17:00



ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2015を終えて

去る9月30日・10月1日、JBC 2015がおこなわれ、新しい日本のバリスタチャンピオンが誕生しました。その栄冠に輝いたのは、昨年も日本チャンピオンとなり、WBCシアトル大会での活躍が記憶に新しい、Rec Coffeeの岩瀬由和バリスタです。岩瀬バリスタは世界大会でも使用したパナマ・ゲイシャを使い、エスプレッソではウッショットプロセスを、ミルクビバレッジではナチュラルプロセスを使用し、2つのコーヒーの味や処理の違いを示しながら、逆にその背景にある共通点をプレゼンテーションし、コーヒーや生産活動の重要性を伝え、審査員を虜にし、高得点を獲得、見事JBC2015のチャンピオンとなりました。

他のファイナリスト達も素晴らしい競技の数々を披露しました。2位の石谷バリスタは、コーヒーの粉を冷やすことにより、新しい焙煎の豆から、甘さを引き出す方法を提案し、3位の山本バリスタは、生産プロセスや産地での状況などを、手の込んだ模型を使いながら解説することで、審査員を楽しませました。JBCチャンピオンにも輝いたことがある4位の鈴木バリスタも、シンプルながら大変情熱的なプレゼンテーションを行うなど、6人6様の素晴らしい競技を展開してくれました。

そんな中で私が注目したのは、「新しい風」です。世界チャンピオンも輩出しているレベルの高い日本大会ですが、今年はファイナリストのうち5名が昨年に続き同じメンバーとなったものの、決勝ではSAZA COFFEEの本間バリスタが初の準決勝進出で、なんとそのまま決勝にも進出。それ以外にも、愛知県にあるボンタイン珈琲本社の伊藤バリスタ、福井バリスタがともに初の準決勝進出。そして例年素晴らしい成績を収める京都の小川珈琲から衛藤バリスタが。世界チャンピオンを出している丸山珈琲から富永バリスタ。東京の猿田彦珈琲からはJLACのチャン

ピオン高山バリスタが。カフェラバンからは小國バリスタが初の準決勝進出を果たしました。なんと今大会は総勢7名、初の準決勝進出者が出たことになり、世代交代の波と、若い多くのバリスタに可能性を感じさせることになったのではないのでしょうか。

世界的にもレベルの高い日本のバリスタチャンピオンシップですが、しっかりとトレーニングし、経験を積み、多くのバリスタにとって、東京ビックサイトの舞台に立つチャンスがあるということです。

バリスタ委員会では、バリスタの基礎講座、資格講座、そして次年度はJBCにチャレンジするための講座などを積極的に開催していきたいと思っています。

バリスタの方も、バリスタを抱える企業の皆さんも、素晴らしいバリスタとエスプレッソ文化を作るため、来年はチャレンジしてみたいはいかがでしょうか。バリスタ委員会一同、皆様のご参加をお待ちしています。

バリスタ委員会 副委員長 阪本 義治



ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2015 (JBC2015) 決勝結果

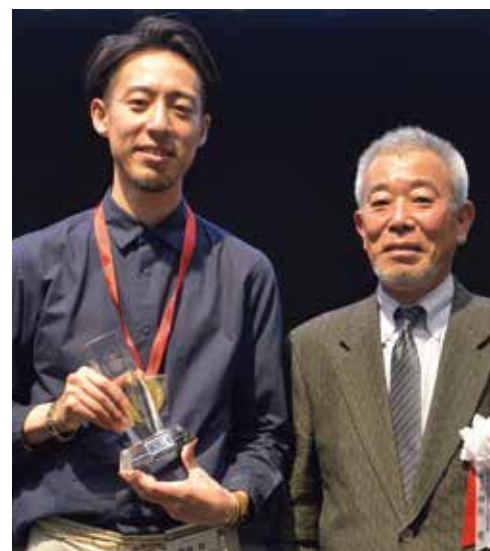
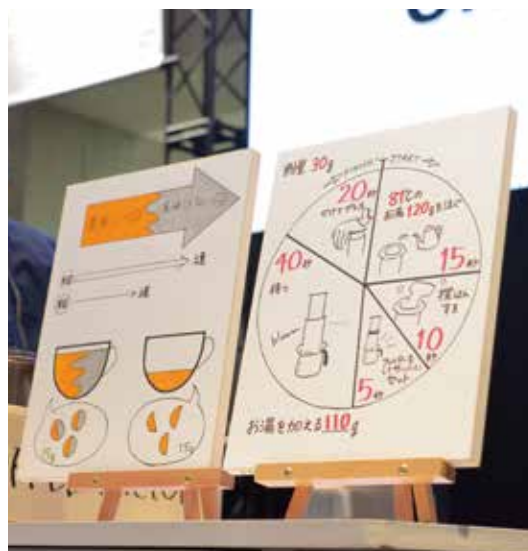
順位	氏名	会社名	店舗名	所在地	スコア
優勝	岩瀬 由和	レックコレクティブ株式会社	レックコーヒー	福岡県	556.5
2位	石谷 貴之			東京都	543.5
3位	山本 知子	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	Unir ウニール阪急うめだ本店	京都府	536.5
4位	鈴木 樹	株式会社丸山珈琲	東京セミナールーム	東京都	530
5位	櫛浜 健治	株式会社丸山珈琲	東京セミナールーム	東京都	501
6位	本間 啓介	株式会社サザコーヒー	営業部	茨城県	489.5

ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2015 (JBC2015) 準決勝結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地	スコア
1位	岩瀬 由和	レックコレクティブ株式会社	レックコーヒー	福岡県	555
2位	本間 啓介	株式会社サザコーヒー	営業部	茨城県	549
3位	山本 知子	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	Unir ウニール阪急うめだ本店	京都府	531
4位	石谷 貴之			東京都	509
5位	鈴木 樹	株式会社丸山珈琲	東京セミナールーム	東京都	496
6位	櫛浜 健治	株式会社丸山珈琲	東京セミナールーム	東京都	492.5
7位	内部 利夫	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	Unir ウニール長岡天神店	京都府	477
8位	伊藤 彰悟	株式会社ボンタイン珈琲本社	Cupping Room@caffe bontain	愛知県	465.5
9位	大澤 直子	小川珈琲株式会社	京都駅店	京都府	451.5
10位	吉住 美奈子	株式会社ディーアンドデルーカジャパン	ディーアンドデルーカ	東京都	436
11位	小國 真以	カフェ パラン	カフェ パラン	京都府	430.5
12位	杉浦 優子	有限会社スギコーヒーロースティング	スギコーヒーロースティング	愛知県	430
13位	衛藤 匠吾	株式会社小川珈琲クリエイツ	本店	京都府	411.5
14位	高山 久美	猿田彦珈琲株式会社	猿田彦珈琲アトリエ仙川	東京都	411
15位	富永 海平	株式会社丸山珈琲	西麻布店	東京都	399
16位	福井 諒	株式会社ボンタイン珈琲本社	カフェボンタイン	東京都	385.5

ジャパン ブリューワーズ カップ2015 (JBrC2015) 決勝大会レポート

10月1日 10:00~17:00



ジャパン ブリューワーズ カップ2015を終えて

SCAJ展示会の2日目、日本では第3回となるジャパン ブリューワーズ カップ2015 (以下JBrC) が行われた。

JBrCは、World Coffee Events, LTD. の認証を受け、国際大会「ワールド ブリューワーズ カップ (WBrC)」の国内大会 (代表選考会) として開催されるものである。今大会は8月に東京と大阪にて行われた予選から準決勝10名、そして決勝に5名が勝ち進み優勝を争った。

予選での競技は必修サービスと呼ばれ、競技会から提供されたコーヒー豆を使用し淹れた3杯のコーヒーを審査員がブラインドでテイストのみを審査する。準決勝では必修サービスと、競技者自らが持ち込んだコーヒー豆をプレゼンテーションと共に3杯提供し審査するオープンサービスの2競技を行う。決勝では再びオープンサービスを行い、準決勝の必修サービスでのポイントが加算される競技内容となっている。

コーヒーの抽出には機械的動力を伴わない手動の器具を用いる競技であることから、ハンドドリップやサイフォン、エアロプレスなど様々な器具によりコーヒーの特長を最大限に引出すアイデアと抽出技術が見どころである。

必修サービスでは初見の提供豆を限られた時間でその特長を見極め抽出し、また3杯の抽出はそれぞれ行い、審査員は提供されたコーヒーのみを他の審査員のコーヒーと共有することなく審査する為、幅広いコーヒーの知識と経験、対応力、

安定した高いレベルの抽出技術を要する。

オープンサービスでは抽出と共にプレゼンテーションを行い、コーヒー体験をポジティブに高める傑出した顧客サービスなども審査される。

バリスタのコーヒーへの探求心と技術、高い接客レベルが求められるこの競技で優勝、WBrC2016日本代表を勝ち取ったのが粕谷バリスタである。第1回JBrCからチャレンジしてきた粕谷バリスタは今回の競技で「誰でも簡単に美味しく、特別な道具を必要としない抽出方法。」をプレゼンテーションした。エアロプレスによるシンプルな抽出は、コーヒー関係者だけでなく一般消費者の方のコーヒーライフを向上させたいとの思いからであった。

WBrC2016は6月にアイルランド・ダブリンで開催される。競技会とはいえお客様に寄り添ったものになりたいと語った粕谷バリスタの世界へのチャレンジに期待したい。

コーヒーブリューワーズ委員会 委員 谷口 肇



ジャパン ブリューワーズ カップ2015 (JBrC2015) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	粕谷 哲	有限会社フルハシ/コーヒーファクトリー	茨城県
2位	小林 康人	小川珈琲株式会社/本社	京都府
3位	岡田 章宏	小川珈琲株式会社/三条店	京都府
4位	高木 広幸	小川珈琲株式会社/東京オフィス	東京都
5位	田原 照淳	珈琲蘭館	福岡県

ジャパン ブリューワーズ カップ2015 (JBrC2015) 準決勝進出者

氏名	会社名/店舗名	所在地
井上 暁文	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー/Unir 長岡天神店	大阪府
岩鼻 伸介	Happiece Coffee/ハピスコヒー	岩手県
岡田 章宏	小川珈琲株式会社/三条店	京都府
粕谷 哲	有限会社フルハシ/コーヒーファクトリー	茨城県
神原 真樹	有限会社浪漫珈琲/広島駅前店	広島県
小林 康人	小川珈琲株式会社/本社	京都府
菅 建	キャラバンサライ株式会社/キャラバンサライ本店	石川県
高木 広幸	小川珈琲株式会社/東京オフィス	東京都
田原 照淳	珈琲蘭館	福岡県
成澤 敬介	有限会社 BANZAI CREATIVE/THE COFFEESHOP ROAST WORKS	東京都

ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ2015 (WSC2015) 大会レポート

10月2日 10:00~17:00



ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ2015を終えて

SCAJ展示会の最終日である10月2日(金)にワールド サイフォニスト チャンピオンシップ(以下WSC)が行われた。今回は昨年までの出場国韓国、台湾、中国、香港、シンガポール、マレーシア、日本に加え、マカオのサイフォニストが加わり8カ国での開催となった。最初にこのWSCを開催した際は韓国、台湾、日本の3カ国であったが参加国を減らす事なく毎年開催して来ている事は関係各位の努力と各国との折衝の賜物といえよう。ここに御礼申し上げたい。

さて、競技会としてはサイフォニストのレベルが年々上がってきており、開催する度に前年を上回る内容の濃い競技会となっている。その背景には各国で代表選手の選考大会を開催していたり、代表選考会が行えない国では過去の実績や他のワールドコーヒーイベント(以下WCE)の主催する世界大会の競技会に出場経験を持つサイフォニストが代表としてこのWSCに出場している事が挙げられると思う。また、今年から競技会の公用語が英語になった事もあり、ここ数年で日本人審査よりも海外審査員が増え、この海外審査員が母国や母国の近隣国の国内選考会で審査や審査員をリードする役目を果たしてくれており、審査の質、競技者の質ともに良い相乗効果をもたらしているのだと考える。この海外審査員の育成の裏にはWCEの世界競技会でも多くの審査や実績を持つジェイク氏(台湾)や日本国内のヘッドジャッジの岡本氏(Obscura Coffee Roasters)、コーヒーブリューワーズ委員の馬場委員の努力なしではここまでの審査員のクオリティーにはならなかったと思う。

実際の競技としては、前日のリハーサルが当時の朝に変更になったり、当日の朝も悪天候が予想される中で、各サイフォニストは心身のコンディションを保つのは難しい競技会であったと思う。その中で優勝を勝ち取ったのは前年に初出場し、惜しくも準優勝となったライアン タンサイフォニストであった。ブレンドコーヒー、シングルチャーコーヒーともに温度帯にフォーカスしたアプローチを行い、見事に優勝を勝ち取ったのである。この世界大会では日本のサイフォン抽出の基本的な手順だけでなく、各国のサイフォニストが様々なアプローチでサイフォン抽出を行う。それは日本だけでは出会えない新しい発見をもたらしてくれている。各国代表のサイフォニストの研究と挑戦に敬意を表したい。

最後に、このWSCでは近い将来に日本開催から飛び出し、海外での開催を検討している。まずはアジア圏での開催となるであろうサイフォンの魅力を海外に発信し、近い将来にはアメリカやヨーロッパ、オーストラリアなどでの大会開催も夢ではないと思っている。

コーヒーブリューワーズ委員会 委員 倉永 純一



ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ2015 (WSC2015) 決勝大会結果

順位	氏名	国名	所属/店舗名
優勝	Ryan Tan	シンガポール	Stranger's Reunion
2位	中山 吉伸	日本	株式会社丸山珈琲 東京セミナールーム
3位	Chia Cheng Chen(簡喜程)	台湾	Peace & Love café

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2015 (JCTC2015) 決勝大会レポート

10月2日 10:00~12:00



ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2015を終えて

最近、海外で行われるコーヒーの品評会に参加させて頂く機会が増え、そこで感じるのが他の国から参加したメンバーの、日本人カップパーに対するリスペクトの眼差しです。カップングセッション中のテーブルリーダーを任される確率も高く、日本人カップパーに対するオーガナイザーの信頼を強く感じます。

我々テクニカルスタンダード委員会は日本のスペシャルティコーヒーの評価基準とカップング技術の向上・普及を目的に活動を行っています。コーヒーの味や香りという曖昧なものに点数をつけるということは非常に難しく、カップングプロトコルの理解や幅広い経験が求められます。しかしながら、いろいろな種類のコーヒーをたくさん揃えたり、ニッチなコーヒー専門書を探し当て紐解くということはかなり高いハードルなのではないでしょうか。

当委員会では、初級カップングセミナー、中級カップングセミナーを中心に、スペシャルティコーヒーの普及活動に取り組んでいます。北は北海道から南は福岡まで全国津々浦々までカバーして、日本全体のコーヒーを生業にされている方々や、コーヒーラバーに対して、様々なスペシャルティコーヒーに触れる機会や、評価の基準を、自己流ではなく世界的に標準化された熟練講師によって開催させて頂いています。

冒頭での、私の感想は長年取り組んできたSCAJ並びにテクニカルスタンダード委員会の地道な活動の一つの成果なのではないかと考えます。

今回、10月2日にSCAJ2015エキシビジョン内で開催されましたジャパンカップテイスターズチャンピオンシップ(JCTC)もその一環であり、カップングの技術向上の為にトレーニングとして、最も効果が高いといわれているトライアングレーション(3つのカップ中2つ同じで1つが違うセットの間違いを見つける)を競技として取り上げ、技術を競うものです。

毎年出場者も増加し、皆さんの認知度や期待度も着実に深まっているのではないかとというのが私の率直な感想です。

JCTCでは、選手ごとに8つの問題が出題されます。この問

題ごとに3つのカップが用意され、3つのカップの内1つだけ違う産地のコーヒーが入っております。この違う産地のカップをカップングという手法を使って当てていきます。競技は、8つの問題を8分以内に終了し、正答率の高さとスピードを競うものです。毎年、問題は精度が上がり、難易度が高くなっているにもかかわらず、競技者の正答率とスピードは上がり続けています。

今年はセントベリーコーヒーの富川芳伎さんが優勝されました。スピードでは最も遅い4分44秒(最短の方は3分34秒)、しかし全問正解は富川さんだけ。今回は問題の難易度の高さに惑わされず、じっくりと時間をかけて正答率に重点を置いた作戦勝ちであったのではないかと思います。(協賛企業各社の原料のレベルも非常に高かった)

以前JCTCは、準備に時間とお金がかからないカジュアルな大会です、と皆様に案内をかけていた私達ですが、現在はお金がかからないけれど、しっかりとした準備の必要な大会に変貌を遂げ、その結果世界で争うことが出来る代表の輩出に繋がってきたのではないかと思います。来年、上海で開催される世界大会での富川さんの活躍にご期待下さい。

テクニカルスタンダード委員会 副委員長 中平尚己

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2015 (JCTC2015) 決勝結果

順位	氏名	会社名	正解数	タイム
優勝	富川 芳伎	セントベリーコーヒー	8	4:44
2位	村越 悠	ワタル株式会社	7	3:34
3位	長野 隆成	株式会社トルコーヒー	7	4:42
4位	富宿 のぞみ	株式会社NOZY珈琲	6	3:40

ローストマスターズ チームチャレンジ2015(RMTC2015) 大会レポート

10月2日 13:00~16:00



優勝 九州チーム



第2位 関東チーム

ローストマスターズ チームチャレンジ2015を終えて

ローストマスターズ委員会主催の同イベントは今年で第9回目となり、その競技内容はその局面に合わせて変化し続けてきました。それは日本のスペシャルティコーヒーロースターの技量の底上げを図るだけでなく、お客様にスペシャルティコーヒーの魅力を伝えるとともに、焙煎人の仕事の素晴らしさを知って頂く機会でもありました。

しかし、約10年の歴史の中で多くは、焙煎人同士の戦いにフォーカスしており、お客様にスペシャルティコーヒーの魅力を伝えることより我々の自己を満足させるための部分がもあったことも否めないと感じています。

以前に比べ消費者であるお客様がスペシャルティコーヒーに触れる機会が多くなった昨今、焙煎人に問われているものは何でしょうか?原料である生豆を見極めるカップング技術でしょうか、それとも、スペシャルティコーヒーの魅力を最大限活かすことのできる焙煎技術でしょうか?今回は焙煎人をいう役割を考え直し、一步さらに前進するための良い機会になることを期待し開催しました。

その役割とは、コーヒーの生産から流通に至るまでの過程を熟知し、目の前にある生豆と真摯に向き合い、その特性を十分に理解した上で、その魅力を引き出す焙煎を行い、高品質の状態のお客様にお渡しすること。そして、そのスペシャルティコーヒーの魅力をきちんとお客様に紹介し、ご家庭での楽しみ方を提案できること。つまり、ローストだけに特化した知識や技術を持ち合わせている専門職で終わるのではなく、消費者であるお客様はもちろんのこと、バリスタなど抽出担当者へアドバイスすることも大いに求められる、例えるなら、焙煎人はスペシャルティコーヒーの世界の水先案内人であり、オールラウンドプレイヤーであることが求められていると思います。

そこで今年は「国際的な品評会において審査員により裏付けされた高評価の生豆を課題豆とし、その魅力を焙煎や抽出を通じた液体の香りや味わいだけでなく、お客様にわかりやすく、楽しく伝える技術、接客」をご来場のお客様に評価していただきました。

また、今年度からRMC(ローストマスターズチャンピオンシップ)からRMTC(ローストマスターズ チームチャレンジ)と大会名を改めました。これは当競技を通じて、普段は競合している焙煎人同士が、チーム内での協議や焙煎並びに検証を行うこと、つまり、切磋琢磨し合うことで、ともに次のステージに上がることを目的としています。

さて、今年度において特筆すべき一つ目として、念願の東北チームが編成されたことです。昨年までは独立のチーム編成ができませんでしたが、今年度は東北地域からのエネルギーの結集により実現し、来年の当イベント10年目に向けた新たな幕開けとなりそうです。

そして、二つ目にルワンダCOE(カップ・オブ・エクセレンス)7位入賞という高品質で素晴らしい生豆を課題豆としたこと。

「国際的な品評会において審査員により裏付けされた高評価の生豆」を課題豆としたことは、焙煎人の存在意義、つまり、必要性が問われると思います。

コーヒーという液体に仕上げる過程で焙煎人が関与することにより、評価が落ちることは望ましくないことです。

今回参加した全てのチームは、この課題豆に真摯に向き合い、多くの検証を実施していました。

さらには焙煎の方法、焙煎度合、抽出方法などを包括的に考えることで、専門職を超えたコーヒーの楽しさをお客様に伝えたいという焙煎人の思い、エッセンスが加えられた積極的な表現方法がなされていたと感じました。これはスペシャルティコーヒーを扱う焙煎人が新しい局面を迎えたのかもしれない。

自由な発想は最高の生豆を媒体として日頃競合している焙煎人同士が対話することにより生まれたものであると確信しております。そこから出たアイデアというものは決して奇をてらったものではなく、まさしく焙煎の真に迫ったからこそその産物であると思います。

プレゼン中のコメントでは様々に挑戦することで色々な疑問が生まれ、それを解決するための新たな手法を模索する姿がうかがえました。そして論理的だけでなく焙煎人としての感性も垣間見えた内容でありました。

最後になりましたが、RMTC2015の企画段階から本番当日まで多くの方々に支えられてきました。関係者皆様方のご尽力により成功に収められたことを改めて御礼申し上げます。有難うございました。

来年は10周年という節目の年になります。ローストマスターズ委員会一同、さらに素晴らしい大会になるよう努めて参ります。RMTC2016も熱く志しの高い焙煎人の皆様にお会いできることを楽しみにしております。

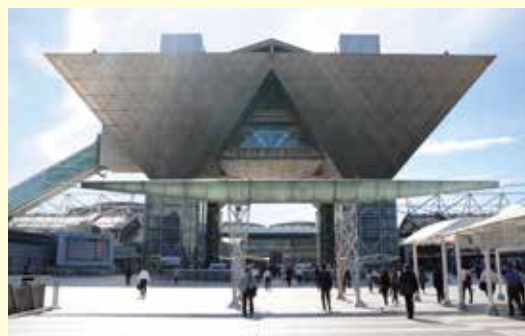
RMTC2015 生豆スポンサー 株式会社丸山珈琲
RMTC2015 器具スポンサー ワタル株式会社

ローストマスターズ委員会 副委員長 石井 剛

ローストマスターズ チームチャレンジ2015 結果

順位	チーム名
優勝	九州チーム
2位	関東チーム

SCAJ2015 大会ハイライト



Japan Barista Championship 2015



岩瀬バリスタ



石谷バリスタ



山本バリスタ



鈴木バリスタ



櫛浜バリスタ



本間バリスタ

Japan Brewers Cup 2015



粕谷 哲



小林 康人



高木 広幸



岡田 章宏



田原 照淳



神原 真樹



成澤 敬介



岩鼻 伸介



菅 建



井上 暁文

SCAJ2015 大会ハイライト



World Siphonist Championship 2015



Ryan Tanサイフォニスト



中山 吉伸サイフォニスト



Chia-Cheng Chienサイフォニスト



Chai Cynthia Wei Lingサイフォニスト



Yu Ning Wongサイフォニスト



Shin ChangHoサイフォニスト



Xinyue Wangサイフォニスト



Hin Seng Leong, Jobeサイフォニスト

Japan Cupmasters Championship 2015



富川 芳伎



村越 悠



廣田 真麻



鞍川 貴之



富宿 のぞみ



長野 隆成



小林 伸也



杉原 大輔

Roast Masters Team Challenge 2015



九州チーム



関東チーム



北海道チーム



東北チーム



中部チーム



関西チーム



9月30日 11:00~13:00

SCAJトレーニング委員会 主催イベント

ブラジル・ミーツ・コーヒーマイスター2015



BSCA シルビオ・レイテ会長

今年で7回目となります生産国とコラボしてのコーヒーマイスター・ステージイベントは、ブラジルのBSCAシルビオ・レイテ氏をお招きして行われました。BSCA(ブラジルスペシャルティコーヒー協会)は1991年発足、カップオブエクセレンス、認証コーヒーなどを通じ、ブラジルの高品質コーヒーの生産、販売に尽力されてきました。シルビオ氏は、カップオブエクセレンスの前身となるITCグルメコーヒープロジェクトのブラジル品評会において、今回通訳を務めて頂いた林秀豪 元SCAJ会長と共に、伝説のカッパーとして活躍するなど、高品質コーヒーの第一人者として業界をリードされてきました。産地、展示会などでお会いすると、いつも気さくに、笑顔で挨拶をされるナイスな方です。現在輸出業者アグリカフェの社長及びBSCAの会長を務めておられます。

1000年以上前にエチオピアで発見されたコーヒーは、15世紀にアラビアのイエメンで飲用され、16世紀には中東、北アフリカを通じヨーロッパへ広がりました。1727年にコーヒーはブラジルにもたらされ、1930年代からは世界最大の生産国となりました。ブラジルでは生産量志向で、高品質コーヒーを生産する価値観は希薄でしたが、1990年代からその動きが活発となり、生産の機械化、パルプドナチュラルなどの生産処理方法、南ミナスを中心とする小地区の開発、そして高品質コーヒーのカッピング評価方法の確立により、ユニークなコーヒーが沢山登場してきました。

シルビオ氏の講演におきまして、高品質コーヒー生産の為に大切なこと、From seed to cupに沿って説明がございました。

1. 品種、種子、発芽、育苗、定植、生育、土作り、施肥、農薬管理、剪定
2. 収穫、生産処理、乾燥、休息と保管、脱殻、精製、輸出品種においては、主流のブルボン、カツアイ、ムンドノーボ他新品種も登場しております。同国においては、収穫において、機械収穫が全体の約90%、手による収穫は約10%といわれています。生産処理方法において、パルプドナチュラル方式は、高品質コーヒー生産にとって画期的な方法でした。ゾナダマタなどの高温多湿な地域では、従来のナチュラル方式では、リオ臭が発生し品質を損ねておりましたが、パルプド

ナチュラル方式の登場により、品質向上、素晴らしい特性をもったコーヒー生産を可能にしました。近年はより高品質なナチュラルコーヒーの研究が進んでいるようですが、こちらも大変期待されます。

コーヒーの品質を評価するのは、言うまでも無くカッピングです。現在当たり前のように行われているスペシャルティコーヒーのカッピング方法ですが、かつては欠点チェック主体の方式が主流でしたが、高品質コーヒー評価においては、ポジティブな要素を評価する現在の評価に移行していきました。シルビオ氏より、グリーンカップ他の8つの評価の説明がございました。説明を聞きながら、あらためまして数多くの先人の皆様が議論と実践をかさねて、今の型が出来上がったということを実感致しました。世界の生産国の品質底上げにも繋がっていると思います。試飲として、シルビオ氏から二つのBSCA認定コーヒーをご提供頂きました。ラゴア農園のナチュラルは、蜜のような甘さとクリーンさ、シャバダディアマンティエナのパルプドナチュラルは、豊かなコクと爽やかな酸が非常に個性的で、とても美味しいコーヒーでした。この様な素晴らしいコーヒーを楽しむことができることを幸せに思いつつ、私たち日本の業界人も輸入から始まる各工程における質的向上を怠ることなく、コーヒーを楽しむ消費者の為に努力を続けていかねばならないことを実感しております。

トレーニング委員会 副委員長 土屋 浩史



9月30日 11:00~13:00

SCAJトレーニング委員会 主催イベント

第2回利き珈琲選手権！



トレーニング委員会主催イベントの後半は、昨年に引き続き「第2回利き珈琲選手権」と題し、7つのベーシックな生産国のコーヒーをカップングで判別して正解数を競う大会を開催しました。

参加されたコーヒーマイスターの皆様は、日頃のカッピングにおいてはSCAJのスペシャルティコーヒーの定義に照らして、「際立つ印象的な風味特性」「爽やかな明るい酸味特性」「持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていくこと」などに注目して評価されていることと思います。そして、素晴らしい風味特性を持ったコーヒーに触れ、コーヒーの微妙な違いを識別し、様々な表現方法を身に付けることは大事なことです。

その一方で、コーヒー業界に携わる一員として、ベーシックなコーヒーの特徴をきちんと把握して識別できることも大変重要なことだと私たちトレーニング委員会では考えております。そのようなベーシックなコーヒーを学ぶきっかけになればという思いから、「利き珈琲選手権」を企画し、昨年第1回目を開催いたしました。

今年は37名のコーヒーマイスターの皆さんが参加。コーヒーに携わる皆さんにはおなじみの7つの生産国のコーヒーを用意し、カップングによりどの生産国かを判別いただきました。今回用意したのは、ブラジル(No.2=ナチュラルの代表)、コロンビア(エクセルソ=コロンビア・マイルドの代表)、グアテマラ(SHB=アザー・マイルド)、ジャマイカ(ブルーマウンテンNo.1=カリブ海の代表)、インドネシア(マンデリンG1=スマトラ式)、エチオピア(モカG4、ナチュラルの中でも特徴的な香りを持ったもの)、ケニア(AA=コロンビア・マイルド)の7ヶ国のコーヒー。回答用紙に記載された選択肢が10ヶ国に増えたため昨年より難易度は高くなりました。

まずは予選。皆さん、一斉にカップングをスタートし、約5分という短い時間の中で7種類のコーヒーを利き分け、回答いただきました。その後、正解発表と各コーヒーに関する説明の間に採点。コロンビアとケニアを逆にとらえた方も多く、全問間違いの方が数名。結果、予選を通過されたのは4名でした。決勝に

残られた4名の方々でも1問か2問は間違いがあるという大変難しい予選となりました。決勝は1カップのコーヒーのみが提供され、そのコーヒーの生産国を選択するという方式。何種類目のコーヒーで優勝が決まるかわからないため、7種類全てのコーヒーを準備していましたが、何と1種類目のコーヒー(エチオピア・モカ)で優勝者が決定しました。第2回利き珈琲選手権優勝に輝いたのは堀江知直さんでした。堀江さんは現役の銀行マン。コーヒー好きが高じてコーヒーマイスターを取得されたというお話でした。優勝した堀江さんには菅野トレーニング委員長よりクリスタルのトロフィーが授与されました。閉会後に記念撮影。参加者全員に、おみやげコーヒー「ケニアAA(キリニヤガ産)」をお持ち帰りいただきました。

来年も第3回利き珈琲選手権を開催する予定です。さらに楽しみながら学んでいただけるイベントにして参りますので、ご期待ください。

トレーニング委員会 委員 長野 隆成



9月30日 14:00~16:00

コロンビアコーヒー生産者連合会

コロンビアのスペシャルティコーヒーの新しいビジョン



FNC アジア事務局長 サンティアゴ・バルド氏(左)
FNC スペシャルティコーヒーコーディネーター エステバン・オルドニェス氏(右)

通訳 村松治郎氏

FNC アジア事務局長サンティアゴ・バルド氏からセミナー講演者、FNC スペシャルティコーヒーコーディネーター、エステバン・オルドニェス氏が紹介され同氏からコロンビアコーヒーの概況とスペシャルティコーヒーの新しいビジョンへと話が始まった。

コロンビアコーヒー生産の背景は、実質コーヒー栽培エリア 945,000ha、595市町村に跨る主に 553,000世帯の小規模農園生産者(1~5ha/農園)の努力により支えられている。近年、コロンビアコーヒーの「さび病」による農園被害は「さび病」に強い苗木を2008年度~2015年度にかけてコロンビア全体で30%から69%植え替えられた。この品種改良にカスティージョの苗木植替えは大きな成果を上げている。これに合わせて生産方法も伝統的な方法から近代的生産方式へと86%から97%に切り替わった。

この結果、被害に遭遇した2009年度は790万袋に対し、今年2015年度の生産は1,300万袋を超える見込みと言う。次に話はスペシャルティコーヒーへと続いた。FNCのコーヒーはプレミアムコーヒー、サスティナブルコーヒー、そしてスタンダードコーヒーと大きく3つに分類されている。その中のプレミアムコーヒー、サスティナブルコーヒーがスペシャルティコーヒーなのだ。(別表1)

また、スペシャルティコーヒーのカテゴリーはオリジン、プレパレーション、サスティナブルに分類されている。(別表2) また、近年マイクロロットプログラムを立ち上げた。マイクロロットプログラムとは小規模農園に於けるプレミアムコーヒー、トレサビリティ等の条件を満たすコーヒー。FNCはこの為のトレーニング、教育指導を向上させ品質と価格の透明化をしつつ消費

者と生産者との直接の懸け橋を行っている。

現在、このプログラムはコーヒーエリアの北部・サンタンデルから中部・アンティオキア、そして南部ナリーニョ等まで全地域で行われている。今年13年目を迎えたコロンビアのカップオブエクセレンス(COE)もマイクロロットプログラムの中の生産に該当する。COEの生産者には高い収益がもたらされていると言う。今年度の2015 COEの優勝者トリマ・ブエナビスタ農園、MS. Medina Pereira(メディナ・ペレイラ女史)がこのセミナーに出席され途中挨拶をされた。セミナー前に会場内のコロンビアブースでこの入賞コーヒーを試飲させて頂いた。試飲している方々の顔から華やかな素晴らしいフレーバーを感じた笑みが覗かれた。

セミナーの締めくくりとしてここ数年間のFNCのスペシャルティコーヒーの輸出量がスクリーンにグラフで映し出された。2010年度のスペシャルティコーヒー総輸出量は750,444袋で、カテゴリー別ではオリジン15%、サスティナブル51%、プレパレーション34%。2015年度(8月31日現在)のスペシャルティコーヒー総輸出量は855,654袋で、オリジン16%、サスティナブル55%、プレパレーション29%へと消費者のカテゴリー別の比率が変わりつつあるようだ。(別表3)

また、マイクロロット総輸出量では2010年度1,436



2015 COE 優勝者
メディナ・ペレイラ女史

袋、2015年度(8月31日現在)1,877袋と年々このプロジェクトの成果が消費者に浸透しつつあるようだ。(別表4)

コロンビアは2008年、「さび病」がもたらしたコロンビアコーヒーの生産問題を克服すべく新種コーヒー苗木の植替え、近代的生産方式導入、スペシャルティコーヒーに付加価値のあるコーヒーセグメント等を作り新たなマーケットへ進出した。将来に向けて大きな方向転換のかじ取りをして来たと言える。正にピンチから時代の変化を見据えチャンスに切り替えつつあるようにこ

のセミナーで多くの方が感じたはずだ。

最後になりましたがFNCの88年の歴史、伝統、組織力からなる説得力のあるデータと説明は流石と言える。また、今回もこのセミナーの通訳をいただいたFNC東京オフィスの村松治郎さんはベテランスタッフ。端的に分かり易い説明にいつも感心させられる。

広報委員会 委員 石川 康雄

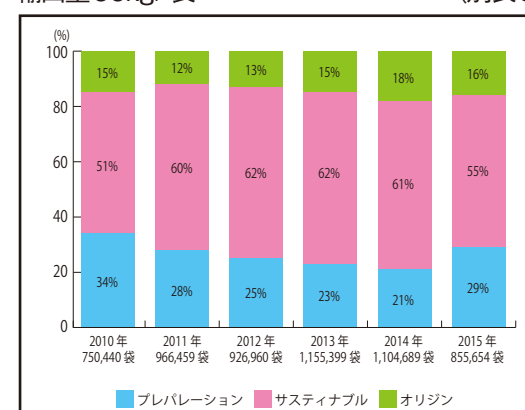
コーヒー分類 (別表1)

	コーヒーの分類
1	(スペシャルティコーヒー) プレミアムコーヒー
2	(スペシャルティコーヒー) サスティナブルコーヒー
3	スタンダードコーヒー

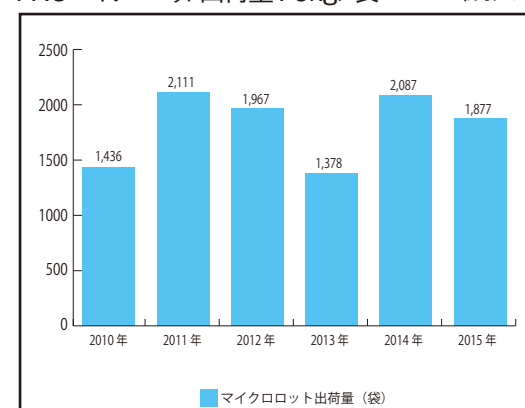
スペシャルティコーヒーのカテゴリー (別表2)

	スペシャルティコーヒーカテゴリー	カテゴリー詳細
1	オリジンコーヒー カップ・オブ・エクセレンスなどで評価されたコーヒーや、FNCの専門家が評価した単一農園のコーヒー等。	「エキゾチックコーヒー」 特定の微気候、土壌や生産技術によって生産されるとも特別な味のコーヒー。 「リージョナルコーヒー」 特定の地域で栽培されるコーヒー 「エステートコーヒー」 カップ・オブ・エクセレンスなどの大会に参加したコーヒーや、FNCのカップがセレクトした単一農園のコーヒー。
2	サスティナブルコーヒー 環境に配慮した農園で栽培されたコーヒーや国際認定を取得したコーヒー等。	「サスティナブルコーヒー」 環境に配慮した農園で栽培されたコーヒー 「サーティファイドオーガニック」 殺菌剤、除草剤、殺虫剤や化学肥料などの農薬不使用。国際認定を取得。 「リレーションシップコーヒー」 コーヒー生産地域社会の生活状況を改善するために、焙煎業者、小売業者、および生産者が協力し合い作り出す、最高品質のコーヒー。
3	プレパレーション・コーヒー コーヒー豆のスクリーンサイズや高地栽培、独特の香りが特徴のコーヒー等。	「ピーベリーコーヒー」 丸豆、高地栽培、独特の香りが特徴のコーヒー。 「セレクトコーヒー」 クライアントの要求に応じて厳選されたコーヒー。 「スプレモコーヒー」 スクリーン 17 以上の大きな豆のみを使用。

FNCスペシャルティコーヒーカテゴリー別輸出量60kg/袋 (別表3)



FNCマイクロロット出荷量70kg/袋 (別表4)



生産国セミナーレポート



ルワンダ

9月30日 13:00~14:30

広報委員会 狭間 寛

SCAJ2007の初参加以来9年連続となる生産国セミナーは赴任2ヵ月の新任大使H.E.Ms.Venetia SEBUDANDI(ヴェネティア・セブダンディ)の開会挨拶で始まった。アフリカ大陸の東中央部に位置する内陸国ルワンダにとって農業は重要な産業。コーヒーは紅茶や除虫菊を凌ぐ最大の現金収入源。特に2000年初期からFully Washed(フルウォッシュ)の生産に注力した結果「現在では全量の42%がgood qualityの高品質コーヒーを占める」までに至った計画増産を強調した。

引き続き、輸出農業開発局(NAEB=National Agricultural Export Development)のDr.Celestion M.Gatarayiha(セレストイン・カタライハ)博士が「Rwanda Coffee Overview」をテーマに講演。

ルワンダの国土は四国の1.5倍、人口は約1050万人で大陸一の人口密度を誇る。ナイロ河源流の水源を有し、緑は多く、整然とした段々畑が続くことから「千の丘の国」と呼ばれる。約40万の小規模農家が栽培するコーヒーの98%はアラビカ種。うち8割は伝統的ブルボン種。特徴は、高標高によるジューシーなボディ(コク)、フルウォッシュ加工の明るい上質な酸味と引き立つ甘みなど。その品質の比較優位性は国際市場で認められている。

2014年の生産量は23,000t。国内消費は1%で99%を輸出(内訳はスイス56%、ドイツ24%、ベルギー7%、英国5%、日本3%など)。

年々拡大する輸出市場に対し2年前からナショナルブランド『SECOND SUNRISE』(第二の日の出)をロゴマークに決定した。悲惨な戦争を乗り越える復興のシンボルとして輸出作物No.1のコーヒーを位置付けた。この成長戦略の基盤がフルウォッシュの増産と並行する精選施設WS(ウォッシングステーション)の増設だ。フルウォッシュタイプの生産比率は、2002年の1%から2014年には42%へ増加、さらに2018年までに80%へと押し上げる計画。現在250ヵ所で稼働するWSは最低でも200以上を新設、生産量も55,000tの倍増目標を掲げた。

講演後はJICA(青年海外協力隊)の古賀聖啓氏が土壌や堆肥作り及びマーケティングなど現地活動を紹介。テイスティングでは合計4種類のスペシャルティコーヒーを試飲した。質疑応答では、ポテトフレーバーの見解と対策について博士が「感じる人と感じない人がいるのは事実。徹底選別により収穫段階である程度の除去は可能。2012年には殺虫剤駆除で害虫対策を講じた。翌2013年のCoEではポテトフレーバーの評価が20%あったが2014年は3%に減った」と回答した。

ルワンダコーヒーの生産地域は東西南北、全土4州に及ぶ。各州生産者とその特徴プロフィールは以下の通り。

【北部】▽MUHONDO COFFEE①味の特徴＝レモン・フローラル・ハニー・チョコレート②主産地＝ガケンケ③標高＝1,650-2,200m④気温＝13-20℃⑤農家数1,500⑥加工法＝フルウォッシュ⑦乾燥法＝サンドライ⑧収穫期＝3-6月/8-10月⑨収穫量＝600t⑩認証＝CoE 1位(2014)▽ENAS①フルーティな香りとバランスの良い酸味②ギュチュンビ③1,500-2000m④13-20℃⑥フルウォッシュ⑦サンドライ⑧3-6月⑨1,000t【西部】▽MICOF Ltd①オレンジのジューシーな香りと甘いレモンの後味②ルンジン③1,500-2,000m④17-24℃⑤8,000⑥フルウォッシュ⑦サンドライ⑧2月中旬-6月⑨500t⑩CoE 3位・5位(2012)/2位・8位(2013)等入賞多数▽Kivu Belt①コクがありフルーティな酸味②ニャマシュケ③1,515-2,000m④20-27℃⑤1,000⑥フルウォッシュ⑦サンドライ⑧2-6月⑨600t【南部】▽HUYE MOUNTAIN COFFEE①シトラスの酸味とオレンジ・チョコレートの香り②フイエ③1,700m④15-20℃⑤450⑥フルウォッシュ⑦サンドライ⑧3-6月⑨500t⑩CoE 2位(2012)/6位(2013)▽KOAKAKA①チョコレート・オレンジと甘い後味②キゴマ③平均1,900m④14-22℃⑤1,300⑥フルウォッシュ⑦サンドライ⑧3-6月⑨800t⑩CoE 6位・14位(2015)▽MARABA①チョコレート・オレンジ・バナナ②マラバ③1,700-1,800m④15-24℃⑤1,300⑥フルウォッシュ⑦サンドライ⑧3-6月⑨800t⑩CoE 4位・20位(2015)等入賞多数▽BUF COFFEE①レモン・パッションフルーツの香りとバランスの良い酸味②ニャマガベ③1,900m④13-21℃⑤1,300⑥フルウォッシュ⑦サンドライ⑧3-6月⑨2,000t⑩CoE 7位(2008)/14位(2010)/23位(2011)/7位(2012)/23位(2014)【北部】▽SAKE COFFEE①際どい甘味②ンゴマ③1,450-2,000m④18-25℃⑤2,400m⑥フルウォッシュ⑦サンドライ⑧3-6月⑨300t▽IMPEXCOR①ブラックベリー・キャラメル・ハニー・チョコレートの香りとシトラスの酸味②ガチボ③1,500m④16-25℃⑤10,000⑥フルウォッシュ⑦サンドライ⑧2月中旬-6月⑨1,200t



パナマ

9月30日 15:00~16:30

広報委員会 堀内 隆志

ゲイシャで世界的に注目を集め続けているパナマ。最近ではナチュラルやハニープロセスなどにも積極的に取り組んでいる生産国である。今年はパナマ・スペシャルティコーヒー協会の副会長であるエリダ農園のフィリアム・ラマストゥス氏によるセミナーということで大勢の聴講者が参加した。今セミナーでは、パナマにおけるスペシャルティコーヒー生産地域の概要と、パナマのスペシャルティコーヒーを成功に導いた9つの要因をラマストゥス氏自身の農園の資料を交えながら紹介した。

パナマにおける主な生産地域はボケテ、ボルカン、ピエドラ・デ・カンデラ。標高3450mのバルレー火山を中心に東にボケテ、西にボルカン、北西部にピエドラ・デ・カンデラがある。パナマは中小規模の生産者が多く、隣国のコロンビアやコスタリカと比べて収穫量はとても少ないが、小規模ということが逆に小回りが効くというメリットがあり、これまで数々の改革に取り組み成功に導いてきた。ゲイシャなどの最高品質のスーパースペシャルティコーヒーを生み出した背景には9つの要因がある。

パナマのコーヒーを特別なものになっている9つの要因

1. 伝統的な小規模農園：ラマストゥス氏は1918年に始まったエリダ農園の3代目。現在は子供達4代目も農園に従事している。またラマストゥス氏はエリダ農園の他にも、エル・ブーロ農園、ルイト農園を所有している。
2. 標高：エリダ農園はボケテ地域の1700m〜2300mにあり、1900mまでの高さでコーヒーを栽培している。1850m以上ではゲイシャしか栽培できないが、この超高地というのがカップにはとても重要な意味がある。アンディティ、フレーヴァーなどスコアにおける高得点を得ているからだ。
3. 収穫と栽培：エリダ農園をはじめパナマで収穫の作業をしているのは先住民族のノーベ族が主に行っている。エリダ農園では、どの農地でどの品種、どんな精製方法なのかを分離してロットを維持している。それは熟度がコーヒーのカップの風味に影響を与えるからである。赤く熟した果実が適正であり、こういったコーヒーからは、グリーンでクリアなカップになる。一方で、収穫のタイミングを変えることで風味が変わったコーヒーを作ることでもできる。果実がブドウのような色になるまで樹の上に残して収穫すれば、精製方法をナチュラルにしなくてもナチュラルのような風味を得ることができる。樹上で25%まで乾燥させると、また違う品種のような印象が生まれる。小規模農家ということは、このような収穫のタイミングを変える実験も容易に行うことができるのである。
4. 精製方法：パナマの伝統的な精製方法はウォッシュドだったが、7年前からナチュラルやハニーなどを取り入れた。4年前にベスト・オブ・パナマにナチュラル部門を導入した。近年ではナチュラルの方が高い価格で落札されている。エリダ農園では徹底的にロット分けをしている。農地、品種、精製方法と細かくした

- ロット分けしたことによって、ロースターを選ぶことができるからだ。今年は25kgから大きいもので900kgまで200ロットにも及んだ。
5. 乾燥方法：乾燥によってもコーヒーの風味が劇的に変わってくる。乾燥方法は様々なやり方があり、代表的なものは地面に敷くバティオだ。バティオが低地にあるか高地にあるかによっても状況が変わってくる。気温40度の低地でのバティオではウォッシュドで4〜5日、ハニーで6〜7日、ナチュラルでは8〜10日間天日乾燥させる。
6. 適切な貯蔵法：貯蔵においてもロットを維持して行っている。ウォッシュド、ハニーの場合はパーチメントコーヒーの状態、ナチュラルの場合はドライチェリーの状態で貯蔵をしている。乾燥が終わった後で水分が9〜13%になるまで貯蔵する。13%を越えてしまうと品質劣化が急速に進んでしまう。気温18度で最低60日間、一番良い状態にするには90日間貯蔵する。200日が近づいてきたら迅速に出荷する。
7. 品種(ゲイシャ)：ゲイシャはパナマで再発見された品種でパナマを有名にした。2004年のベストオブパナマ以降、輝かしい歴史が始まった。エリダ農園のゲイシャもサンフランシスコのグッドフォードアワーズを2度受賞している。日本や台湾などアジア地域に人気がある。ボケテに於いては1500m以上で栽培されてはじめてゲイシャらしさを感じることができ。在来品種よりゲイシャは高いところで栽培することが可能だ。ゲイシャはウォッシュドが主流だったが、近年ナチュラルと組み合わせることで、より高い価格で落札されるようになった。
8. 選別：手選別や機械で行う比重選別。
9. カッピング：品質管理のためのカッピングはとても重要である。

以上9つの要因がパナマのスペシャルティコーヒーを特別なものになっていると説明したラマストゥス氏。時間の都合上、8と9が駆け足だったのが残念だったが、最も印象に残った言葉が「パナマのスペシャルティコーヒーは手工芸品のようなもの。職人技で作られたコーヒーなのです。大量生産で作られたものとは違うのです」だった。小規模農家の努力からなるパナマのスペシャルティコーヒーを知る良いセミナーだった。



グアテマラ

10月1日 10:30~12:00

広報委員会 堀内 隆志

自らも4世代目のコーヒー生産者と自己紹介したAnacafe会長のミゲル・メディナ氏によるセミナー。グアテマラは125000人の生産者が国土の2.8%における30500ヘクタールでコーヒーを生産している。世界的な生産国としては8位の生産量を誇る。主な輸出先は北米53%、アジア20%、ヨーロッパ24%。アジアマーケットでは、日本が突出して46万袋であるが、韓国や台湾への輸出も伸びている。グアテマラで生産されている品種では、カトゥーラ36.7%、カトゥアイ20.6%、ブルボン20.7%で、全体の78%がこの3品種で、パカマラは0.1%に過ぎない。今年のCOEでは177サンプルが提出され24のロットがオークションに出品されたが、ブルボンが12ロット、カトゥーラが8ロット、カトゥアイが4ロットだった。

Anacafeは1994年に福祉活動の一環として農村地帯に住むコーヒー農家や従事者をサポートする財団Funcafeを設立した。目的は農村地の発展、暮らしている人たちの生活の質の向上である。活動内容としては、(1)食料の保証、(2)予防医学、(3)教育、の3点を中心に進めている。グアテマラのコーヒーを購入することで、農村地に住む生産農家や従事者を助けることができるシステムなのである。

またAnacafeは生産者に対して品質の向上を支援しているが、バイヤーに対してもwww.coffeeseachsystem.comというサイトで、グアテマラのコーヒーの生産地、農園、標高、品種、生産者、認証などの情報を公開している。サイトからは生産者にも直接メールを送ることができる。

最近ではAnacafe-14という新しい品種の研究開発に取り組んでいる。パカマラとカチモールの自然交配から生まれたAnacafe-14は高品質でさび病にも強い。生産効率も高く1ヘクタールあたり34袋の収穫を見込める。標高1394mで収穫されたAnacafe-14のスコア85.33点。カッピングプロフィールは、アロマはハーブ、フレーバーはベリー、シトラス、チョコレート、レモンティ、酸の特徴はグレープフルーツだった。同じ農園、同じエリアで収穫されたカトゥアイと比較しても、品質的にもほぼ変わりなかった。

セミナーの後半ではカップパーのピーター・エンゲルハート氏が登壇し、グアテマラの8つの生産地域毎のコーヒーの特徴を説明した。

アンティグア>スイートでエレガント、チョコレートのようなフレーバー。アカテナンゴ>酸が強く、とてもスイート。バランスのとれたボディ。

ボルカニック・サンマルコス>甘くてフローラル。ハイランド・ウエウエ>良質な酸でフルボディ。ワインのような印象。レインフォレスト・コバン>フレッシュフルーツのようなフレーバー。ニュー・オリンテ>チョコレートのようなフレーバー。ボディが均一でバランスがとれている。

フライハネス>フレーバーが強く、明るい酸。トラディショナル・アティラン>明るい柑橘系の酸とフルボディ。

続いてセミナー参加者がテイスティングする4種のコーヒーを説明。
・エル・インヘルト農園 パカマラ ウエウエテナンゴ地域
・ラス・マカダミアス農園 ブルボン ウエウエテナンゴ地域
・エル・モリト農園 パチェ/パカマラ ハラバ地域
・エル・タンボール農園 ブルボン/パチェ パレンシア地域
いずれもプロフィールを紹介してテイスティングするという進行だったので、4種の特徴がよくわかった。

最後に参加者からは「パカマラは世界的にも評価の高い品種なのに全体の生産量におけるパカマラの割合が少なかったのは?」という質問に対して、ミゲル氏は「今後はパカマラの割合は増えていくと思うが、それぞれの農家で試行錯誤している最中であり、少量で試してから品種の植え替えをしていくだろう」との答。また別の参加者からは「研究段階のAnacafe-14が市場に出回るのは何時頃か?」との質問には「もう輸出できる状態は整いつつあり、来年のSCAJ2016にはサンプルを持ってくることができるだろう」とのことだった。Funcafeや新しい品種Anacafe-14など、興味深いセミナーだった。



コロンビア

10月1日 11:00~12:30

広報委員会 永田 卓

SCAJカンファレンスのセミナーではすっかりお馴染みのモレノ博士だが、人柄の良さもあって個人的なファンも多く今年のセミナーも満席となって始められた。昨年の同じセミナーでは現在FNCが積極的に栽培を奨めている「カスティージョ種」の生い立ちが紹介されたが、今回も昨年の復習のような形で何故カスティージョ種が産まれたかの説明を挟みながらカスティージョ種に対する風味の不安を取り除くデータの発表がメインテーマであった。現在はコロンビアの生産量の約70%がカスティージョ種になっているが、当初は欧米をはじめとするユーザーからもカップクオリティに対する不安の声が聞かれた。そこでFNCはWCR(World Coffee Research)を始めとする調査機関に依頼して、同一地域(ナリニョ県)で栽培されたカスティージョ種とカソーラ種を官能検査したところ、両種間における風味の差異は無い、あるいは場所によってはカスティージョ種の方が勝っているという結果が出された。また過去行われたカップオブエクセレンスの入賞コーヒーの多くにカスティージョ種やカスティージョ種と他のカソーラ種、ティピカ種とのミックスのロットが選ばれている事からもカスティージョ種の品質に不安が無いことが証明されたと言える。

現在カスティージョ種には40のゲノムタイプがあるがFNCではこれらをコロンビア国内各地の試験農場で栽培し、それぞれの土地や気候に適したゲノムタイプを抽出し大きく7種の異なったカスティージョ種を固定して各地の生産者に渡している。カスティージョ種の栽培エリアは年々拡大しているが、それは主に標高の高い地域に於いて栽培可能面積の減少をカスティージョ種の生産性の高さと補う事が目的である。2007年から2009年にかけてのラニーニャ現象によりコロンビアのコーヒー産地では高温と多雨によりさび病が拡大し大幅な

減産に見舞われた。地球温暖化の進行が進む中で気候の変動がコーヒー栽培に与える影響は深刻なものがある。

コロンビアはFNCを中心として耐さび病性のカスティージョ種の導入と栽培適地の拡大という両面から将来の危機への備えを進めているのだ、ということが今回の講演を通して理解することが出来、非常に有意義な90分間であった。



生産国セミナーレポート



ホンジュラス

10月1日 12:30~14:00

広報委員会 丸山 健太郎



IFCAFE リサーチセンター・ナショナルコーディネーターのオスマン・マトゥーテ氏によるセミナーはさび病に対する戦略的な取り組みについてのものだった。

ホンジュラスでのさび病

ホンジュラスのコーヒーは、全18県のうち15県で栽培され298市町村の中の210で栽培されている。12万世帯がコーヒーにかかわる仕事で収入を得ている。そのうち小規模生産者の割合95%。全収穫の70%が小規模生産者によるもの。

2012年に発生したさび病のインパクト。

全体の30% (21,000ha) のが大きな被害。
70% (49,000ha) が中規模な被害を受けた。生産は22%減少し、経済損失は6億4600万ドルに上った。7万人の雇用に影響を与えた。

戦略の策定、実行

それに対しての以下の戦略を立案。

1. コーヒー生産地の回復 2. さび菌の監視と防止 3. 品質に関する取り決め

これらを実行に移していくことで生産力と品質の両立を実現していく

「コーヒー生産地の回復」とは具体的には、コーヒーの木の葉が落ちてしまった状態の農園を回復。栽培面積を減らし、その代り残したエリアにはお金をかける。

標高1,300m以上のエリアでは伝統的な品種を保護する。1,300m以下のエリアでは耐さび菌品種に植え替える。このように品種の植え替えを進めていくが、それぞれの地域に合ったものを採用する。ただし、どの地域にも適応できる完璧な品種は存在していない。

生産能力を強化する上では技術者と生産者との協力が必要。小規模生産者は従来の古いやり方で栽培しているので新しい技術を紹介していかなければならない。さび病そのものはホンジュラスには1980年ごろから存在している。2012年に深刻化した。

農業用品の適切な使い方の指導も必要。また、実験農園に手本となる区画を作り、コーヒー栽培の研究をしている。この区画では1haあたり22.5袋 (60kg換算にして) の生産性を実現した。

農園の総合管理の促進を進めている。トラップなどによるブロックの管理。これに関しては生産者は「金が無い」と言ってネガティブな返事が返ってくることが多い。

いくつか特別なプロジェクトが実施されている。PAPPというプロジェクトでは、IHCAFEが生豆の輸出の際に1ポンドあたり9セント徴収している資金の一部を利用して15万6000ヘクタールがリノベーションされている。

被害を受けたエリアでは、品種の入れ替えを進め、生産性が著しく改善した。1haあたり平均550ポンド (約250kg) のパーチメントを収穫していたものが、2,100ポンド (約950kg) まで増えている。

コーヒーの生産地区の現状を見ると、20年以上続いている古い農園が5.6%、10~20年続いているものが27%、10年未満の新しい農園は67.4%。現在では68%の栽培地区がさび病耐性があるものになっている。

ダメージからの復帰

輸出袋数の変遷を見ると速やかな復活が見て取れる。

2011/12	714万袋/qq (100ポンド)
2012/13	566万袋 さび病のインパクトにより大幅減
2013/14	544万袋
2014/15	650万袋 (8月まで。最終的には720万袋の見通し)

2015年8月の時点での輸出袋数は650万袋/キントーレス (100ポンド)

主な輸出先は北米22%、ヨーロッパ67%、アジア7%、中米1%などとなっている。マイルドアラビカの生産力は中米1位。中南米では3位。世界では6位。

さび病早期警戒システムについて

ホンジュラス一国だけの問題ではなく、メキシコ、中米、パナマで連動したさび病早期警戒システムを作っている。下記のような内容になっている。

- ・気象変動の把握
- ・監視体制の整備。さび病発生時の報告。
- ・技術専門家グループの協力。
- ・警告レベルの設定。
- ・各国コーヒー生産セクターへの連絡。

ホンジュラス国内には、技術専門家が在籍し技術指導しているセンターが全国に6か所ある。それらはISO17025認定を受けている。そこでは新品種の開発もしている。大学や研究機関、諸外国の機関WCR、ANACAFE、セニカフェなどとも提携している。

警告レベルの段階は色で分類され地図上でわかりやすく表示される。
警告 (発生時) → 青 (最小) → 緑 (低) → 黄色 (中) → オレンジ (高) → 赤 (最大)

貿易に関して

現在では消費国のロースターや輸入業者とのより直接的な商業関係を推奨している。今年の輸出量は720万袋を予想している。

ホンジュラスでのさび病への戦略的取り組みが、深刻な被害から3年を経て効果を発揮しつつあることを感じることができる中身の濃いセミナーであった。



コスタリカ

10月1日 13:00~14:30

広報委員会 狭間 寛



SCAJカンファレンスは第1回目からセミナーを主催しているコスタリカ。今年も、lcafe(Café de Costa Rica)とExclusive Coffee S.Aの2つの組織がそれぞれHoney Coffeeにフォーカスしたテイスティングセミナーを行った。lcafeセミナーではマーケティング責任者のマリオ・アロージョ (Mr. Mario Arroyo) 氏が3年連続で講師を務めた。過去のテーマは、2013年が「Coffee Breeding Innovation=コーヒー育種技術革新」、2014年は「Understanding Flavors=フレーバーの理解」、今回が「Drinking Innovations New Processes, New Flavors=ドリンク・イノベーション 新しい精製処理と新しいフレーバー」と一貫性のある連続講義。続くテイスティングセッションではlcafe専属バリスタのホセ・マルティン・パエス・カエラ(Mr. Jose Martin Pase-Carrera)氏が担当。同じ農園による2種類のコーヒーの精選加工処理の違いを比較して参加者にコメントを求めた。サンプルはBrunca(標高1,400 m)で収穫したホワイトハニーとレッドハニー、またWest Valley(1,500 m)のブラックハニーとナチュラルの計4種類。

「コスタリカは10~15年前より加工処理段階で様々な革新的方法を取り入れてきた。日本の方々にその味覚の評価を戴きたい」と講師は冒頭にセミナーの主旨を説明した。2000年代初頭のCoffee crisis以降、全ての生産国が環境的・社会的・経済的な持続可能性の道を模索した。コストが価格より高くなる農業経済の実態。「大量消費時代の中、如何にして差別化を図るか?脱コモディティ化、付加価値を創出してニッチ市場を目指す。簡単ではないが不可能でもない」と講師は力説し振り返った。コスタリカは生産国の中でも環境汚染対策に先駆的に取り組んでいる。近年生産地の宅地化開発が急ピッチで進んでおり水洗加工の弊害(水質汚濁等)は喫緊の課題だ。水処理しないハニーやナチュラルの注力増産はその解決策の一助となる。

ハニープロセスは元来パルプドナチュラルと呼ばれた精製方法。



ブラジル

10月1日 14:30~16:00

広報委員会 奥村 雄二



『ブラジル コーヒーの国』

国際的に著名なカップパーで、現在ブラジル・スペシャルティコーヒー協会(BSCA)会長のシルヴィオ・ルイス・レイテ氏が中心となって、スペシャルティコーヒーの基本を説明しカップングで締めくくるという分かり易い形でセミナーは行われた。

BSCAは、1991年わずか12人の生産者により立ち上げられた非営利活動法人で、現在、130会員、5万人以上のコーヒー産業従事者で構成されている。国全体では、30万農家、1000万人が従事している。ブラジルは1930年代より世界最大のコーヒー生産国で輸出国である一方で、現在では米国に次ぐ世界第2位のコーヒー消費国でもある。

BSCAの活動に力となったカップ・オブ・エクセレンス(COE)は、1999年ブラジルで極上品質のマイクロ(極少)ロットをインターネットオークションにかけて始まった。2011年ブラジルの代表的な精選加工方法であるナチュラルタイプで別途開催したことも功を奏して、これまで入賞生産者が手にしたのは8百万ドル以上、農園の知名度向上など経済波及効果は2百万ドルの投資で137百万ドル恩恵を得たに相当する。

BSCA会員資格取得には厳しい審査基準が設けられている。協会が発行するQRコード付きのBSCA品質シールでチェックすると、TREE to SEED(コーヒー生豆になるまで)の生産履歴を知ることが可能である。経済・社会・自然環境の持続性保持は勿論だが、BSCAは最初から味の評価を条件(COE方式で80点以上)とした点が強調された。

コーヒーは、その一粒一粒に育った土地の香りを個性として閉じ込めている。

ブラジルの広大な大地では微気候や標高差など、その土地の固有の特性を有したコーヒーが数多く生産される。その多様性を活かすため、

チェリーの果肉を除去した後に残る糖質成分の豊富なミュシレージ(Mucilage)を残したまま乾燥する。残留度合でブラックハニー、レッドハニー、オレンジハニー、イエローハニー、ホワイトハニーに区分される。

コスタリカの国土は全世界の表面積の0.03%に満たないがコーヒーは総生産量の1%を生産する。生産量は2000/2001が3,349,869袋、2014/2015は1,897,312袋、2015/2016は2,011,691袋を予測。産業従事者は、生産農家47,137戸、ロースター 65社、輸出業者74社、精選業者(Mill)は215社、さらに極小規模のマイクロミルが147社。「このマイクロミルの存在が大きい。全生産量は4.29%程度だが最高品質を保証する。SCAA基準で80点以上を85点、さらに90点を超えるチャレンジを指向しているからだ」。

コスタリカの主産地は8地域。200年の伝統を持つCentral Valley(中央盆地)は蜂蜜のような匂いとチョコレートやフルーツの芳香。Tres Riosは上品でバランスの取れた酸味と甘味のグルメな魅力に富む。まろやかな酸味、バランス、上品で芳ばしい香りが特徴のTurrialba。低・中地のマイルドからペレス・セレドン高地の柑橘系に似た酸味・甘味まで多様なBrunca。日陰樹を使用しマイルドで軽い酸味と塩辛い苦みの味覚があるGuanacaste。完熟の甘味が様々なドライフルーツ、バニラ、オレンジ、チョコレート味を濃縮したような上品と風味を醸し出すTarrazo。程よい酸味と体裁、香りを持ちバランスの取れた豆を生産するOrosi。微気候の恩恵に富んだ多様な豆を生産するWest Valley(西盆地)。「地域特性のユニークさがコスタリカの特徴だ。今後も最良の最良、best of bestを目指す」と強調してセミナーを締め括った。

コーヒー樹から収穫した実(チェリー)の精選場への運搬、乾燥や精選工程を経て取り出した種であるコーヒー豆を袋に包装して倉庫保管。その後、国内の工場に運搬あるいは輸出されて、焙煎加工後に消費者に至る全ての過程において細心の注意をもって品質保持に努めなければならない。

終わり近くに行われたカップングで、チェリーの収穫後の3つの精選方法、①ナチュラルと②パルプドナチュラル(a.果実の粘液質が付着したものと、b.粘液質を除去したもの)③フリウォッシュドで、どのような違いが生じるか確認して質疑応答に入った。

最後に流されたプロモーションビデオの美しい映像に浸りリズムカルな音楽を聴きながら、ふとパンフレットに目をやると、今日のセミナーで言いたいことが題字になっていた。「ブラジルはコーヒーの国」。スペシャルティコーヒーへの情熱では負けない。

10月2日 10:30~12:30

BSCA ブラジル・スペシャルティ・コーヒー協会

コーヒーの収穫後生産処理に関わる科学技術



フラビオ・メイラ・ボレム教授

まずはボレム教授は、再び日本で研究成果の発表をできることを非常に嬉しく思っている、と始めた。

収穫後の科学技術や品質を語る上で、自然環境の影響を語らないわけにはいかない。たとえば、もしもすべてのブラジルコーヒー生産者が乾燥処理のために機械乾燥機を使ったらば4,800ギガワットの電力が使用されることになる。これは人口270万人の都市の1年分の電力消費量に匹敵する。あるいは、もしもすべてのブラジルコーヒー生産者が水洗処理を行ったならば年間10億立方メートルの水が必要になる。おどろくことにこれは東京の水消費量の2年分である。しかしこのようなことは実際には起きていない。現在ブラジルでは80%のコーヒーが天日乾燥されているし、水洗処理の豆は少ない。年間2000ギガワット、9.8億立方メートルの水が節約されていることになる。環境的に持続可能な技術は水とエネルギーをあまり使わない。ナチュラルコーヒー、パルプトナチュラルコーヒー、機械でミシレージ除去されたコーヒーなどである。フリーウオッシュトコーヒーは最も水を使用し大量の汚水を出す。

ナチュラルコーヒー、パルプトナチュラルコーヒー、フリーウオッシュトコーヒーの味の違いはどこから来るのだろうか？ ナチュラルコーヒーはなぜフリーウオッシュトコーヒーより甘くボディが豊かなのだろうか？ 乾燥時にミシレージから種子ヘシコ糖の分子が移動するというのは本当だろうか？ それがナチュラルコーヒーの甘さの説明になるのだろうか？ 乾燥とはある物質と空気の間でエネルギーと物質の移動が同時に起こるプロセスである。豆の中にある過剰な水分が蒸発によって失われていくことである。豆の表面からの水分の蒸発は、豆の表面の蒸気圧が大気中の水蒸気の分圧より大きい時に起こる。

水分の移動は水分と蒸気の拡散によって起きる。
 ・蒸気圧の違いが豆の内側から外側への水分移動をもたらす。
 ・フルーツの内側の方が水分が多く、水分は内側から外側へ大量に移動する。

乾燥には4つのステージがある。
 ・最初のステージでは毛細管から水分が常に流れて出ていく。
 ・第2ステージでも毛細管流は起きているが、常に起きているわけではない。
 ・第3、第4ステージでは水分の流れは液体と蒸気の両方で起きる。これらのステージでは乾燥速度は鈍化し、無数の毛細管からの水分移動はかなり難しくなっていく。

このように内側から外側へ移動している水分の流れに逆行して、ショ糖の分子が内側に移動していくことは可能なのだろうか？ この質問に答えるためにナチュラル、フリーウオッシュトそれぞれの生産処理ごとに40%、30%、20%、11%と水分量の違うサンプルを集めた。

ナチュラルとフリーウオッシュトでは乾燥工程中のショ糖量には違いがないことが分かった。しかしナチュラルコーヒーの乾燥工程中にはブドウ糖と果糖が増え、ウオッシュトコーヒーでは減少することが分かった。発芽準備と呼吸の結果としてショ糖の加水分解が微量起き、それがブドウ糖と果糖の量を増やしている。ただしショ糖全体の量にはほとんど影響をもたらしていない。

これ以外にはどのような生化学的、生理学的反応が生産処理中に起きているのだろうか？その反応はコーヒーの味覚プロファイルにどのような影響を及ぼしているのだろうか？たとえばナチュラルコーヒーの甘さやボディについての説明を与えてくれるのだろうか？これらの質問に答えるために、別の化学的分析でナチュラルコーヒーとパルプトナチュラルコーヒーやウオッシュトコーヒーを比較した。ガスクロマトグラフィー分析のデータにそれぞれの違いが現れた。ナチュラルではLバリン、Lイソロイシン、ピログルタミン酸、Lフルクトース、Lチロシン、Lアラロイノitolなどの物質が他の二つの処理方法より多く含まれていた。ここでもう一度留意してもらいたいのはナチュラルと他の処理方法ではショ糖の量はほぼ同

じなため、味の違いをもたらすことにおいては最重要内容物ではないということだ。ガスクロマトグラフィー分析では果糖やアミノ酸も見受けられた。ナチュラルとその他の処理方法では、アミノ酸のバリエーションが大きく違っていると報告されている。

GABA(ガンマアミノ酪酸)の濃度は生産処理の違いによって出てくる。ナチュラルに、より多くのGABAが見られる。コハク酸のようなものでも同じ傾向である。対照的にトルゴネリンやジカフェオイルキナ酸などはナチュラルでもフリーウオッシュトでも同じように増減する。どのように説明することができるだろうか？

現在では乾燥工程中でもコーヒーの種子の代謝はアクティブなままであると知られている。コーヒーの種子の主要な貯蔵組織は胚乳である。ほとんどの穀物や種子の胚乳は生理学的に不活性である。対してコーヒーの胚乳は生物学的に活性である。そのため酵素反応、呼吸、他の代謝活動が起きて、最終的なカッププロファイルを完全に変えてしまうことがありえる。細胞の内容物が外部にさらされ酸化によりネガティブな反応が起き、好ましくない味やフレーバーが発生してしまうかもしれない。それゆえ細胞が整っていること、胚の生長、発育能力が品質と一貫性の鍵となる。

(細胞壁のいくつかの写真をさせる。その中には整った細胞列のもの、ダメージのあるものが表示された。ダメージのあるものを表示しながら)細胞壁が破裂して小胞膜の癒合が起きてしまっている。これではコーヒーには欠点味が出るし経時変化が大きくなる。

数年の研究により、ナチュラルコーヒーの方がフリーウオッシュトより温度によるダメージが大きいことが分かっている。発芽に関する生物学的データによると、フリーウオッシュトよりもナチュラルの方が乾燥工程に対する耐性が低いことが分かっている。ナチュラルの方が発芽性が低い。これは最終のコーヒーの味に大きな影響のあることである。種子の中で起きる内容物の変化、違いに加えてコーヒーの果肉にある揮発性物質の影響も注目する必要がある。発酵処理時に関連する物質についても同様である。

コーヒーは乾燥時に、温度だけでなく「乾燥率」にも大きく影響される。「乾燥率」とは時間あたりに取り除かれた水分の率である。乾燥率は温度やエアフロー(温風の流れ)の強さによって変わってくる。低い湿度と大きなエアフローでは乾燥率は高くなる。前にも述べたとおり、コーヒーの内側では乾燥初期には、水分は毛細管の中を液体状で移動していく。この場合、エアフローが大きい程、乾燥率は高くなる。しかしそれに続く段階では水分の移動は蒸気で起きるので水の分子は非常に大きな抵抗の中を動くことになる。この段階では温度を高くすることにより内側の蒸気圧が高まり、水分の動きが活発化される。ただし依然として大きすぎる蒸気圧の上昇は細胞壁の構造を破壊する危険がある。

ナチュラルコーヒーを管理した状況下で、異なる乾燥率で乾燥させた。そのために35度〜45度の温風を異なる湿度で使用した。実験に使われるコーヒーは水圧による選別とその後手選別された完熟チェリーを利用した。その後、温風の湿度と温度をコントロールできる機器を使って実験室で乾燥された。

その結果わかったのは乾燥率の上昇と乾燥温度の上昇は品質の低下をもたらすということ。そして40℃以上の温風が使われた場合、乾燥率によるダメージが大きくなる。低い温度で低い乾燥率だとよい結果が出た。貯蔵時は乾燥率は品質に大きく影響する。加えて大きなエアフローは乾燥率を上昇させる。

生豆を保管する袋について。スペシャルティコーヒーの保存にはどんな袋が良いのだろうか？ 麻袋、グレインプロ、真空パックではどのような差があるのだろうか？ 真空パック以外のやり方でも1年以上生豆の品質を維持する経済的な方法はあるのだろうか？

貯蔵された穀物は胚が生きている間は呼吸をする。酸素のある環境の中では、呼吸は有機分子の劣化をもたらす。ここから生じるのは水、炭酸ガス、ATP合成に使われるエネルギーの放出である。

・コーヒーは貯蔵時に呼吸する。温度、豆の含水量、微生物の存在などが呼吸の強さに影響する。
 ・それゆえ温度や含水量が高ければ高いほど、呼吸作用は大きくなる。
 ・二酸化炭素の濃度が高く酸素の濃度が低ければ低いほど、呼吸作用は小さくなる。機

械的にダメージを受けた豆や高温にさらされた豆は呼吸作用が大きくなり、より早く品質低下がもたらされる。

コーヒーが呼吸をすればするほど有機物質は損傷する。それゆえ貯蔵時にできるだけ生豆の呼吸を抑制することが重要である。もっとも簡単で経済的な方法は袋の中の二酸化炭素の濃度を上げ貯蔵温度を低くすることである。真空パックをすることで酸素を取り除くやり方はとても有効だが高コストなやり方である。10年以上にわたって我々はスペシャルティコーヒーの新しい包装形態について研究してきた。様々な異なる袋に12か月保存されたスペシャルティコーヒーの官能品質と、内容物質を評価してきた。

これらの袋が試験された。

・麻袋
 ・グレインプロ
 ・グレインプロに似た袋・・・ポリエステル層があるもの
 ・高気密袋(EA1)・・・金属化ポリエステルとポリエチレンフィルムの層でできたもの。
 ・高気密袋(EA2)・・・透明ポリエステル、金属化ポリエステル、ポリエチレンの層でできたもの。

袋内の気体の状態に関しては3つの状態で試した。

・特に何もしない。(グレインプロ、グレインプロに似た袋、EA1、EA2)
 ・意図的に調整する(EA1)
 ・真空パック(EA1)

調整したものには二酸化炭素が10%±2%注入された。

調整された袋に入っていた生豆は含水量は低下した。気体の湿度は60%以下だったからである。しかし特に何もしていない状態のものでは含水量は12.7%まで上昇した。これは品質を低下させることになる。含水量が増えると豆が速く白くなる。それは麻袋でも見受けられる現象だが、これは光にさらされているためである。グレインプロでも光にさらされているため同じ現象が起きる。

12カ月後の官能試験ではどの保存方式でもカップクオリティは低下した。麻袋に保存されたものの劣化がもっとも激しく、12か月前に85点だったものが80点以下にまで下がってしまった。袋内の気体の状態を調整したものはすべて82点以上を保った。もっとも

9月30日 14:30~16:30

BSCA ブラジル・スペシャルティ・コーヒー協会

BSCA Taste of Harvest Tokyo 2015



シルビオ・レイテ氏



今回のBSCA Taste of Harvest Tokyo 2015には2015/16クロップのものでBSCAに提出されたものから選ばれた30ロットが出品された。

プレゼンテーションの前に、参加者は30ロットのドライアロマを嗅ぐように促された。一通りドライアロマを確認した後で、BSCA会長のシルビオ・レイテ氏のあいさつが続く。

2007年に始まったBSCA Taste of Harvest Tokyoも今年で5回目となる。BSCAにとってはとても重要なイベントである。今年の30ロットも自信をもって出品させていただいている。ブラジルは1930年代より世界一の生産国であり、アメリカについて国内消費が世界で2番目に大きい国でもある。ブラジルには様々な品質レベルのコーヒーがある。1991年にBSCAが設立されて以来、スペシャルティコーヒーの生産が始まった。1999年にはカップ・オブ・エクセレンスが始まった。今ではブラジルは世界最大のスペシャルティ生産国と言える。2015/16年生産量は4400万袋(アラビカ3300万、ロブスタ、コニロン1100万)とみている。早魃の影響で粒はやや小さい。

効果的だったのは二酸化炭素を注入したものと、真空パックだった。

Apex BrasilとBSCAのもとスペシャルティコーヒーの保存について新しい実験を進めている。スペシャルティコーヒーのより経済的で効果的な包装形態の選択肢を見つけようとするものである。

以下の包装を試している。

・麻袋
 ・多層の紙袋
 ・水分を通さない層の付いた多層紙袋
 ・水分、気体を通さない層の付いた多層紙袋
 ・水分、気体を通さない層、水滴を吸収する層の付いた多層紙袋
 ・水分、気体を通さない層、水滴を吸収する層の付いた多層紙袋に二酸化炭素を注入したもの
 ・真空パック

これらの袋にナチュラルとパルプトナチュラルを詰める。18ヶ月間にわたって検査する。袋詰め後の3カ月後、ブラジルからアメリカに輸出する。二酸化炭素は10%。保存中、袋内の状態は内蔵した器具で温度と湿度がモニターされる。この9月に12か月が経過する。3か月ごとに味覚、色、内容物質の化学検査が検査される。真空パックに匹敵する効果のある包装形態があるはずだと思っている。また、ナチュラルとパルプトナチュラルでは品質劣化のスピードには違いがあると想像される。2016年には低価格で品質を長期間維持することのできる包装形態をスペシャルティマーケットに紹介したいと思っている。

今回も非常に内容の濃い、専門的なセミナーでした。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

30のサンプルはナチュラルとパルプトナチュラルに分かれており、すべてBSCAメンバーのロットである。これらは8の地域から9つの品種にわたり全部で2376袋になる。

その後、BSCA専務理事のヴァヌジア・マリア・ノゲイラ氏が紹介された。また今回来日された9名のメンバーも順次紹介された。その後、30ロットのカッピングに移り、参加者それぞれがお気に入りのロットを見つけ、生産者と直接買付け交渉を進めていた。素晴らしいロットがいくつもあり人気を集めていたようである。今年のBSCA Taste of Harvest Tokyo 2015もブラジルのトップスペシャルティコーヒーを求める参加者で活気に満ちていた。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

10月2日 13:00~14:30

ミエリッヒ農園 ニカラグア

ニカラグア・ロスファボストリス・オークションロットの カップングプレゼンテーション



2013年、2014年、2015年と3年連続で農園のプライベートオークションを成功させた、ニカラグアのFincas Mierishミエリッヒ農園の2015年度のおファーロットのカッピング及び農園プレゼンテーションを行いました。集まった参加者は40人を超え、プライベートオークションを成功させたニカラグアの雄にいかに関心が高まったかが、伺えました。ミエリッヒ農園は家族経営の農園で、ニカラグア北部のマタガルバ県とヒノテガ県に8つの農園を所有しています。メインプレゼンターは4代目のErwin Mierisch エルウィン・ミエリッヒ氏。アシスタントには昨年度同農園のメインプレゼンターとして来日したEleane Miersch エレアン・ミエリッヒ女史が参加しました。ミエリッヒ農園の特徴は、生産から輸出まですべてがミエリッヒ家によって行われており、一貫した品質管理のもと最上のスペシャルティコーヒーを生み出します。エルウィン・ミエリッヒ氏は、8農園の総責任者で通商担当です。

ロスファボリトスはスペイン語で「お気に入りの」という意味があり、ミエリッヒファミリーの「お気に入りの」厳選8ロットを今回カップングしました。このオークションを行われたきっかけは、2013年のさび病による減産でニカラグアでのカップオブエクセレンス(以下COE)が開催されなくなったことによります。そんな中、ニカラグアのスペシャルティコーヒーの産地としてのプレゼンスを世界に向けて発信し続けなければならないということを使命として、ロスファボリートオークションが登場しました。同オークションは2013年、2014年、2015年と3年連続で開催され、2014年、2015年にはCOEも開催されたのですが、同オークションは、成功を収めプライベートオークションの地位を確固たるものとした。

オークションコーヒーの選出は、ニカラグア国内外よりCOE、国際審査会での審査員経験のあるカップー達を集め、COEのプロトコルで88点以上のコーヒーを合計8種類選び出しました。結果 6農園よりカトゥアイ、レッドパカマラ、イエローパカマラの品種を、フリーウォッシュド、パルプドナチュラ、ナチュラルと3つの生産処理法でプロセスしたコーヒーがオークションロットとして選出されました。

これらの全てのコーヒーにおいてそれぞれのキャラクターが如実に出ていたため、参加者の方の中には感嘆の表情を表す方もいらっしゃいました。

また、サンプルの焙煎はニカラグアCOEでも焙煎を担当するホセ・ヴィジャルタ氏が担当しました。

最後は、セッションにてミエリッヒ氏と参加者とが、カップングスコア、及びコメントを交換しあい、講義を終了しました。

ワタル株式会社 松元 啓太



9月30日 13:00~14:30

コーヒーブリューワーズ委員会

JHDC2015 チャンピオンセミナー



JHDC2015 チャンピオン 高橋バリスタ

予定を30分延長して行われたこのセミナーは、120分間熱気に包まれていた。

講師は7月のJHDC2015で見事優勝したUn Café Sucre株式会社高橋由佳バリスタ。

彼女の持つ抽出理論を余すことなく伝えてもらうセミナー。高橋バリスタがチャンピオンになっての初のSCAJセミナーです。申し込み開始から数日で満席になる程の人気のセミナーとなり、やはりハンドドリップコーヒーへの関心は高い。

前半の抽出理論では、JHDC2015での抽出を図解を交えて解説。蒸らしの部分ではコーヒー粉の膨らみなどを中心に説明。豆の保存状態、焙煎度合、品種、その他諸々の状況を考慮し、コーヒー粉の状態を判断しながらむらしを行うことが重要と、JHDC2015決勝で言っていた「蒸らしにルールなし」の独自理論をわかりやすく説明。お湯の注ぎ方から湯温の説明、さらにはJHDC2015決勝で使用した器具の説明と前半は座学で終了。

いよいよ後半は実演です。実演は受講者を2つのグループに分け、抽出テーブルを囲むように集まってもらい、目の前で解説しながらの抽出。まず最初は同じレシピ、器具で注ぎ方のみ変えた場合の飲み比べとなった。高橋チャンピオンの通常の注ぎ方とそれよりも細くゆっくりと注いだ場合の飲み比べ。参加者のほとんどが写真や動画でしっかりと保存していたようです。それぞれのカップが参加者に届けられいよいよ飲み比べ。熱い時よりも冷めた方がはっきりと違いが出ます。私も飲みましたが、明らかに通常の注ぎの方が美味しかったです。

次に行ったのが、多い量を抽出する際のドリッパーによる味の変化。KONOドリッパー 1-4人用とカリタ103での飲み比べ。これはJHDC2015において、500ml以上の抽出をする器具をどのように選択したかということの説明でもあった。JHDCでは量の違いによる味の均一性の審査項目があります。一つ

は250ml以上300ml以下。一つは500ml以上の抽出です。ほとんどの競技者が同じメーカー器具のサイズ違いを使用する中、高橋チャンピオンはメーカーも形状も違うものを使用したのです。全ての要素を検証した結果のチョイスだったようですが、彼女なりの理論がそこには存在しているのでしょうか。目の前で解説してもらいながら抽出を見て、更に飲むことが出来る。参加者にとってはとても勉強になる時間だったのではないのでしょうか。

本来ここまでで終了の予定でしたが、参加者から「一杯抽出は・・・」と質問が入り、急遽一杯用の抽出実演を行うことになりました。皆さんがもっとも多く抽出するのが1杯用でしょうから、これはご自身の抽出との比較にもなりますので、更に勉強になったことと思う。

ハンドドリップはもっとも普及されている抽出方法で、そのチャンピオンの抽出理論は多くの方々に気付きとインスピレーションを与えるものになったと思う。

コーヒーブリューワーズ委員会 委員 小林 智也



10月2日 13:00~14:30

コーヒーブリューワーズ委員会

世界で勝つためにWBrCへの挑戦



JBrC2014 チャンピオン 尾籠氏(左)、
JBrC2014/15 チャンピオン 上田氏(右)

今年で開催から3回を数えたブリュワーズカップ。過去2人の日本チャンピオンが世界へ挑戦した。世界へ行ってみて初めて気付く世界との違い、壁。日本と世界は何が違うのか?今日本には何が足りないのか?様々な角度から日本と世界の違いを検証し、意見をお互いに出し合うディスカッション形式のセミナーです。抽出は行いませんでしたが、中身の濃いセミナーになったと思います。

講師にはJBrC2014チャンピオン尾籠氏とJBrC2014/15チャンピオン上田氏をお迎えし、更にスペシャルゲストとしてJBrCヘッドジャッジを務めるキョンヒー・シン氏にアドバイザーとして加わってもらった。

まずは二人のチャンピオンに対し、進行役が質問をする形でスタート。日本大会と世界大会で同じ抽出をしたか?変えた理由は何か?そんなことから始まりました。二人のチャンピオンの世界での経験を余すことなく伝えてもらい、それに対して参加者から質問が出るという感じで進んでいきます。大会へ持って行くのに準備した豆はどのような種類があるのか?エイジング別に用意したのか?その輸送方法は?そして世界大会の開催国に入国後にイメージ通りの味が出せたのか?興味深い話が次々に出てきます。世界で戦う上で事前に注意していたこと、現地で一番困ったこと、他の国の代表のコーヒーの味はどうだったのか?そして、もし大会の一ヶ月前に戻れるならどんなことをしたか?とても密度の濃い会話が続きます。

後半は今年の世界チャンピオンOdd-Steinar Tollefsenのプレゼンテーションを動画で観ることからスタート。途中止めながら和訳を入れていきます。世界チャンピオンのプレゼンテーションから見える勝つために必要なこと、日本に足りないことを検証

していきます。更にはキョンヒー氏からも彼女の答えられる範囲で回答してもらいました。ブリュワーズカップの目指すものとは?歴代世界チャンピオンに共通のことはなにか?

今回、このセミナーを企画したのは、次の日本チャンピオンへ、また次の日本チャンピオンを目指す全ての人へ少しでも情報が出せるようにとの思いからです。過去の2名のチャンピオンに経験とそれに伴う彼らの考え、そしてアドバイスを余すことなく伝えていただき、次のチャンピオンへバトンを繋いでもらう。そして今回優勝したチャンピオンにも同様に来年の世界戦後に日本で同じように皆さんに伝えてもらう。脈々と受け継がれていくチャンピオンの意識や経験が、必ず世界一を手繰り寄せてくれる。いつの日かセミナーを受けてくれた人の中から世界チャンピオンが出てくれれば、これに勝る喜びはありません。

コーヒーブリューワーズ委員会 委員 小林 智也



10月2日 10:30~12:00

景品表示法の改正等についてのセミナー



西野豊秀常務理事

年々高まる「消費者の知る権利」と新たに施行された食品表示法。「知らなかった!」では済まない事業者責任とその瑕疵が問われる昨今。こうした時代的要請もありSCAJは今年5月、全日本コーヒー公正取引協議会(以下公取協)に新規加盟した。平成26年の景品表示法(景表法)改正、平成27年4月の食品表示法施行により、優良誤認表示や食品表示の基準等が定められ行政権限も拡大強化された。講師の西野常務理事は、景表法の改正ポイントや食品表示法による表示の在り方、更にはコーヒーの販売に関する留意事項など解説。定員50席の会場は満室状態。製品開発・マーケティング・広告の実務担当者が熱心にメモを取っていた。

景表法改正の背景には「食品表示等の不正事案の多発」「高齢者等の消費被害の深刻化」等がある。改正景表法の要点は、行政の監視指導体制(地域の消費指導員がチェック)の強化、都道府県知事の権限強化(国以外に措置命令可能)、事業者の表示管理体制の強化(表示管理責任者設置)。さらに不当表示(優良誤認・有利誤認等)事業者を対象に課徴金制度を導入した(算定額は売上額の3%、対象期間は最大3年間など)。

景表法の改正を巡っては公取協事務局へ問い合わせが相次いだ。一番多かったのが『スペシャル、スペシャルティ、最高級、高級、至極などの商品の修飾語』の妥当性に対する内容。「根拠が明確なら大丈夫。あやふやは駄目なので表示管理者の責任は重い」と講師。

食品表示法では一部を除いて5年間の猶予期間を設けているが「大手小売業の中にはPBについて先行表示する意向があり、消費者団体もこれを支持、猶予期間が有名無実化する可能性がある」と指摘した。

原材料表示では産地ブレンドの配合比率は『最低30%以上』とした公取協の自主規約が認められた。「欧米市場は10%が主流。欧州の業界団体が30%への引き上げを検討して大

騒ぎになったと聞いている。それだけ日本市場の品質に対するハードルは高い」と解説を加えた。しかし反面で「有機農産物(有機珈琲)で捕まった業者は極めて多い」と講師。「一昨年までは『コメに次いで多いのがコーヒー』とある団体から指摘され注意喚起も受けた。その後に違反件数は減少したが、今後も納入先のエビデンスには充分注意を払って欲しい」と釘を刺した。

最後に地理的表示法(GI=Geographical Indication)。この法律は今年6月施行。地理的表示の考え方は、『農林水産物・食品等の名称であって、その名称から当該産品の産地を特定でき、産品の品質等の確立した特性が当該産地と結びついていることを特定できるものを保護することにある。』すでにコロンビアコーヒー生産者連合(FNC)東京事務局は申請の意向だが、現時点では農水省へ申請はされていない。なおEUではすでに保護対象となっている。

では申請されて登録後の扱いはどうなるか。まず登録は「Café de Columbia」「コロンビアコーヒー」なのでこれらの名称を使用する場合はGIマークを付す必要が生じる。類似する表示である「コロンビア」についても規制対象となる(GIマークも付すことはできない)。ブレンド品を含めた加工品も規制対象となるので、「コロンビア(コーヒー)ブレンド」は規制対象だ。しかし、コーヒー公正競争規約に従い30%以上「Café de Columbia」をブレンドしていれば規制は及ばない。(但しGIマークは付すことはできない。)この地理的表示はコロンビアコーヒー以外に登録が拡大する可能性もあると指摘した。

広報委員会 委員 狭間 寛

9月30日 10:30~12:00
兼松株式会社

おれのダテーラ、わたしのダテーラ



ガブリエル・モレイラ氏

弊社開催のセミナー「おれのダテーラ、わたしのダテーラ」。この表題に込めた願いは、われわれ生豆輸入業者の観点ではなく、普段そのコーヒーを焙煎、またはブレンドなどして最終消費者へと提供するロースター様の目線で、当社がもっとも日本市場で推しているブラジル・ダテーラ農園の豆を表現したいというものでした。

これまでの展示会で当社が実施してきた生産者目線でのセミナーは、皆様に提供しているコーヒー生豆がどのような環境や工程で生産されているか、ということをお伝えするのには十分な役割を果たしてきたかと感じております。ただ、このSCAJという展示会を生産者とロースターの橋渡しのイベントではなく、コーヒーを最終的に飲まれる一般消費者にもっと広くアピールできるようにするために、実際に提供される一杯のコーヒーに生豆、焙煎、抽出などのエッセンスがそれぞれどう関わるのか、それを伝えることが今年の弊社の目標でした。

今般のセミナーでは、弊社が輸入するブラジル・ダテーラ農園の輸出担当部長ガブリエル・モレイラ氏と、その豆を普段から使用していただいている日本のロースターの方々に集っていただきました。セミナーにおいて伝えたいことの趣旨を事前に説明し、立候補いただいた5名の方々は、それぞれ山形、東京、奈良、愛媛、兵庫という全国各県からのつわものぞろいでした。

まず、セミナーの前段として、ダテーラ農園が直近で行っている営農方法や精選方法を農園スタッフからプレゼンテーション。そこで十分に農園の前情報を吸収していただいた後に、各県からお越しいただいた皆様それぞれの技術と感性でダテーラ農園を個々に表現していただき、同じ農園の同じ豆

でも、その表現者によっていかに大きく表情が変わるということとを、それぞれのコーヒー試飲しながら存分に楽しんでいただけたかと思います。実際、普段からダテーラ農園の豆を飲みなれているわれわれですら、ここまで多様な使い方、焼き方があるものかというのを目にすることができ、農園スタッフと共に感激したものです。

使い古された言葉ではありますが、まさにSCAJが掲げるFrom Seed To Cupを体現できる、良いセミナーになったのではないかと自負しております。これからも、最終的にコーヒーを口にされる一般消費者様向けに、どのようなアプローチで、どのようにコーヒーの魅力を伝えていくか、それを弊社のテーマとしていきたい想いです。

兼松株式会社
食品第一部 飲料・酒類課 江藤 雄介



10月1日 13:30~15:00
株式会社ノーザンコマーシャル

クロプスターのメリット



Cropster Inc. CEO ノルベルト・ニーダーハウザー氏

急遽のセミナー開催にかかわらず大勢のご参加をいただき、ありがとうございました。このたびのセミナーは昨年に続き、Cropster Inc.のCEOであるMr.Norbert Niederhauser (ノルベルト・ニーダーハウザー氏)にクロプスターの最新情報を説明していただきました。

「ロースティングインテリジェンスとオンラインシステム」

Cropster(クロプスター)のロースティングインテリジェンスとオンラインシステムは、珈琲焙煎業者・トレーダー・生産者がすばらしいコーヒーを作るのに大変役に立つものです。Cropster(クロプスター)のソフトウェアはオーストラリアと米国カリフォルニアにある本社、及びオーストラリア・日本・韓国・ブラジル・南アフリカ共和国・ニュージーランドでの代理店を通じて世界50ヶ国以上で販売されています。今年CropsterはCup of ExcellenceとWorld Coffee Research (WCR)とのパートナーシップを確立いたしました。

Cropsterは又世界中のスペシャルティコーヒー業界でコラボレーションや教育を促進しております。今年Cropsterは、米国のロースターズギルドにおいてロースターズギルドリサーチプロジェクトと、又、米国のGood Food Awardをスポンサーいたしました。更に3年連続でWCRC(World Coffee Roasting Championship)のスポンサーとなり装置提供をしております。

Cropsterは更に従来のクロプスターラインアップ(Cropster Roast, Cropster Labo, Cropster Origin)の改善や新しい機

能の追加の他にCropster Cupという新しいクロプスターソフトを開発いたしました。Cropster Cupは2015年11月末よりCropster Hubで発売する予定です。それはカップングの為にiPadアプリです。Cropster Cupは生産者・トレーダー・焙煎業者間のギャップを狭められるはずです。

クロプスターソフトを使用するとデータ管理をしてくれるので、焙煎熟練者はデータ収集を気にしないで焙煎にフォーカスでき、データ収集よりも焙煎技術をより磨くことに専念できます。スプレッドシート・ストップウォッチ・印刷したログ用紙も使用する必要はありません。全ての焙煎結果を正確に分析します。

(株)ノーザンコマーシャル 清水 愛子

10月1日 15:00~16:30
ボルカフェ株式会社

スペシャルティコーヒーの喪失と発見



広池 正道氏



アンナ・キム氏

今秋のSCAJで弊社としては始めて単独セミナーを開催させていただき『スペシャルティコーヒーの喪失と発見』というタイトルで、お話をさせていただきました。

コーヒー産地事情に詳しい諸兄には釈迦に説法ですが、近年、自然環境や社会環境の変化を受けて消えていく古き良きコーヒーがある一方で、新たに発掘されたり、はたまた、再発見されるコーヒーがあるということについて、幾つかの具体例を挙げながらお話をさせていただきました。

コーヒーの木に直接影響を与える問題には、気温の上昇や旱魃などを引き起こす気候変動、木の生育を妨げる病害虫、などが挙げられますが、このような問題は、特にスペシャルティコーヒーに対する影響が顕著のようです。気温の上昇はコーヒーチェリーの成熟のペースを早める傾向があり、本来時間をかけて成熟するのが理想といわれているコーヒーのカップ品質を低下させている可能性があります。また、高品質のコーヒーを生産することで知られている伝統品種のティピカ種は、サビ病等の病害虫への耐性が低く、多くの産地、特に中南米で劇的に減少しています。

また、生産地を取り巻く社会的、経済的状況を考えてみても、これからのスペシャルティコーヒーの生産促進が決して容易なものではないことが推測できます。山岳地帯の高地でのコーヒー生産は過酷な労働を強いられるものですが、このような仕事に従事する労働力が都市部に流出するようなことが懸念される一方で、大都市に近いコーヒー産地（ケニア、コスタリカ等）では、コーヒー農園が住宅地開発の波に飲み込まれていくようなことも起きています。

その他、最近のトピックとしては、イエメンのコーヒーが同国の紛争のために主要輸出港が爆撃され輸出が困難になっていることが思い出されます。

しかし、このような存亡の危機に見舞われているコーヒーがある一方で、これまで知られていなかったタイプのコーヒーが発掘や再発見をされています。

カップ・オブ・エクセレンスを始めとした品評会やオークションで、零細農家の隠れた名品が日の目を浴びているのは周知のところですが、また、従来はむしろ廉価なコーヒーの産地として知られていたエチオピアのジマ地方や、ペルー北部、ウガンダなどでも、そのイメージを一変するような品質のコーヒーが、それぞれ違ったエピソードに彩られながら発掘されています。

今回セミナーの後半に登壇いただいたレツセコイア社の若き社長アンナ・キムさんは、2年前に、当時まだ紛争の余韻が覚めやらなかったコンゴ民主共和国に単身乗り込み、紛争から退役した元兵士や、社会的弱者である女性達の組合を組織し、一度は度重なる内戦の影響で途絶えていた同国の最高級品の生産、輸出を始めています。

このように、多くの悩ましい問題と、明るい将来の可能性のモザイク模様が、スペシャルティコーヒーの複雑な味の向こう側に垣間見えるように感じます。

スペシャルティコーヒーを頂くときには、カップ評価の点数だけでは表れてこない、そのモザイク模様に思いを馳せるのも、その一杯を深く味わうための助けになると思います。

ボルカフェ株式会社 代表取締役 広池正道

IWCA日本支部 活動報告



【SCAJ2015ブース出展!】

IWCA(インターナショナル ウィメンズ コーヒーアライアンス)日本支部のブースを初出展いたしました。ウーマンエンパワメント(女性の活躍推進、意思決定プロセスへの参画等)について、どれだけの方が興味を持っていたらいいだろうか?ボランティアメンバーのため、ブース運営はうまくできるだろうか?という不安はありながら、100枚用意したチラシは1日過ぎでなくなり、多くの皆様に興味を持って頂きました。

IWCA本部の協力を得て、エチオピア、ブラジル、ルワンダ、コスタリカ等の女性生産者たちから届いたサンプルをブースで提示しました。

特に感じたのは、若い男性からの多くの質問を頂いたこと。20代、30代の男性は興味津々、活動内容の質問やボランティアの機会があればやりたいです!という嬉しいご意見を頂きました。翻って40代後半以降の男性からは、何をやっているのか見えない!女性の作るコーヒーだからといって美味しいとは言えない!(女性=美味しい、とは言っていないのですが)と厳しい意見が飛び交う場面も。面白いデモグラフィックの違いでした。みなさん無関心ではなく、関心がある。これは10年前では見られなかった現象では?とメンバー一同、感慨深いものがありました。嬉しいことにUCC上島珈琲株式会社の副社長杉本譲さんが第一号会員を表明。更に、カルディコーヒーファームを展開している株式会社キャメル珈琲の男性社員にもボランティア表明を頂きました。(女性の方々、SCAJ役員の皆様のご支援はもちろんのこと)

10月1日には第1回総会を開催し、2016年の活動内容、コーヒーウーマンの支援活動(国内外)と情報発信方法について議論いたしました。来年は女性も安心して生産地を訪問できるようなスタディツアーや、日本国内のコーヒーウーマンのロールモデルや成功事例を紹介し、ビジネスサポートをできるような情報発信を計画しています。

また10月2日には一般の方も対象に、IWCA日本支部 朝食会を開催しました。参加者は10名強と小規模ですが、ロースター、喫茶事業、NPO、カフェ開業準備の方、と様々なコーヒーウーマンが参加されました。またオブザーバーとしてJICARルワンダ事務所のマーケティングアドバイザー園田さんも参加頂きました。

現在、IWCA支部数は26となり、コーヒー生産国の約60%以上が支部を設立しています。このネットワークを活用し、女性生産者の地位向上、エンパワメント(コーヒーのバリューチェーンにおける意思決定への参画)と日本国内のコーヒーウーマンのつながりをサポートすることにより、ビジネスの発展や女性達のコーヒー関連情報へのアクセスをサポートして参ります。

【IWCAコロンビア大会(10月15日・16日)】

コロンビア・ボゴタ市にて第4回IWCAコンベンション2015が開催されました。大会は隔年開催で本年はFNCスポンサー、ICO後援によるコロンビア開催となりました。30か国の代表が参加し、女性生産者を含め400名超の聴衆でした。サステナビリティとジェンダーエクイティがメインテーマ。国連ジェンダー担当、SCAA会長、SCAE理事、IWCA支部代表(インド、オーストラリア、日本)、台湾、中国のコーヒーウーマンが、各市場の動向、女性参画のプレゼンを行い盛りだくさんの内容となりました。

また、世界初の女性バリスタによる競演、All Stars Baristaが開催されました。

IWCA支部を代表する12名の女性バリスタによるチーム戦。チームワークと技術面を競いながら、エスプレッソ、ラテアート、ハンドドリップをショーケースとしても魅せるエキジビション方式でした。審査員も会場から募集するなど、観客との一体感がとても楽しいイベントです。2年後の大会には是非、日本からの初参戦を期待します!

お問い合わせメール:iwca.japan@gmail.com

会員登録は→IWCA JAPAN公式サイトURL <http://iwcajapan.org>

facebookページ「International Women's Coffee Alliance (IWCA) JAPAN」

IWCA日本支部 事務局長 長瀬 智子

SCAJ2015 ブースアワード



ブースアワードは、来場者とSCAJコンファレンス・展示会委員会の委員と、来場した報道関係者による投票の結果、デザインやコンセプト等に優れ、特に印象的なブースに贈られました。

第1位となった出展者には、来年のSCAJ2016へのブース出展費用のうち20万円分が、第2位には10万円分が、第3位には5万円分が割引となる目録と賞状が関根伸慈コンファレンス・展示会委員長より授与されました。

第1位



UCC上島珈琲株式会社

第2位



コロンビアコーヒー生産者連合会



ワタル株式会社 / 株式会社ピーエスアイ

第3位



HARIO株式会社



ブラジル・スペシャルティコーヒー協会



株式会社ディーシーエス

Information

THE BIGGEST SPECIALTY COFFEE EVENT IN ASIA
アジア最大のスペシャルティコーヒーイベント

SCAJ2016

Conference and Exhibition

2016.9.28(WED)-30(FRI)

■東京ビッグサイト■

〈主催〉一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 〈後援〉外務省(予定)

開催決定

Editor's note【編集後記】

広報委員／倉永 純一

2015年ももうすぐ終わります。新しい2016年には今回特集の競技会のチャンピオンが世界の競技会に挑みます。ご健闘をお祈りいたします。