

News Letter

SCAJニューズレター

vol.
52



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.52 2016年9月23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

2016 09 NL 52



【特集】

粕谷 哲 バリスタ世界大会優勝

岩瀬 由和 バリスタ世界大会準優勝

スペシャルレポート

第9回リトリート(焙煎合宿)報告

SCAJ2016イベント情報

SCAJコーヒーカレンダー

2016 October 10月

9日(日)	WSC2016ソウル大会
13日(木)~14日(金)	第25期コーヒーマイスター養成講座(神戸会場)
20日(木)	第25期コーヒーマイスター養成講座(福岡会場)
27日(木)~28日(金)	第25期コーヒーマイスター養成講座(東京会場)
24日(月)~29日(土)	Qグレーダーコース
23日(日)	Qグレーダー キャリブレーション 東京会場
30日(日)	Qグレーダー キャリブレーション 神戸会場

2016 November 11月

2日(水)	非会員向けセミナー(名古屋会場)
19日(土)	初級カップングセミナー(東京会場)

2016 December 12月

8日(木)	第25期コーヒーマイスター認定試験(東京、大阪、福岡) ニューズレター Vol.53 発行予定 第3回理事会／第2回常任委員会予定
-------	---

Contents [目次]

SCAJ2016 Special Report

- | | | | |
|-------|-----------------------------------|-------|---|
| 1 | ・目次、コーヒーカレンダー | 17-18 | ・JHDC2016 結果報告 |
| 2 | ・World of Coffee Dublin2016について | 19-20 | ・JSC2016 結果報告 |
| 3-4 | ・SCAE2016ダブリン WBrC同行記 | 21-22 | ・SCAJ2016 ブース図面 |
| 5-6 | ・ワールド ブリューワーズ カップ(WBrC) 2016優勝報告 | 23-24 | ・イベントセミナースケジュール一覧 |
| 7 | ・SCAE2016ダブリン WBC同行記 | 25-26 | ・リトリート報告 |
| 8-9 | ・ワールド バリスタ チャンピオンシップ(WBC) 2016ご報告 | 27-29 | ・各委員会報告 |
| 10 | ・会長挨拶
・SCAJ2016スポンサー紹介 | 30 | ・第2回表紙プレゼント当選者発表
・第3回表紙プレゼントのお知らせ
・編集後記 |
| 11-12 | ・JBC2016 準決勝進出者紹介 | | |
| 13 | ・WBC,JBC審査委員 | | |
| 14 | ・JCTC2016 準決勝進出者紹介 | | |
| 15-16 | ・JBrC2016 準決勝進出者紹介
・JBrC認定審査員 | | |

World of Coffee Dublin 2016について



SCAE(ヨーロッパスペシャルティコーヒー協会)が主催する Specialty Coffee Conference and Exhibition World of Coffee2016が、6月21日(火)から25日(土)までの期間、アイルランドの首都ダブリンで開催されました。そして、このWorld of Coffee2016の中で、WCE(World Coffee Events)主催のスペシャルティコーヒーシンポジウムRe:coと競技会の世界大会であるWorld Barista ChampionshipとWorld Brewers Cupが行われました。

SCAEは地域でいうと、西はアイスランドから東は中国までのコーヒー消費国とコーヒー生産国をメンバーとする、SCAAと並ぶ巨大なSpecialty Coffee Associationです。北南米をメンバーの中心とするSCAAと比べ、50か国以上のかなり広域で、多様な言語と民族で構成されるAssociationです。

今回のダブリンのWorld of Coffeeの展示会においても、生産国、コーヒー関連、製造、抽出器具メーカー、コーヒー生豆輸入業者、コーヒーロスター等の多種、多様な展示が目を引きました。

SCAEのConference and Exhibitionへの参加は2010年のロンドン大会以来なのですが、出展社数、出店規模、入場者数も当時よりはるかに増えており、ヨーロッパにおけるSpecialty Coffee マーケットの確実な拡大を反映している事が感じられました。また、展示業種の中では、コーヒー関連業者(焙煎機、抽出器)の多種多様な展示、コーヒー生豆のマイクロロットをプレゼンする輸入業者の展示の増加が、顕著に見て取れました。コーヒーの消費先進国であるヨーロッパにおけるSpecialty Coffeeマーケットは、消費者のニーズに合わせ、多様化しながら順調に拡大している現実がわかります。

今回のWorld of Coffeeの開催中の最大の話題は、SCAEとSCAAの合併問題でした。いろいろな会合やミーティングで、それぞれの協会のスタンス、および進捗状況が報じられておりました。

AISCA(The Alliance of International Specialty Coffee Associations)のミーティングでもSCAEとSCAAの合併に向けての進捗状況がSCAE幹部より、明確に報告されており、この時点でSCAEはほぼ100%合併に賛成で、あとは、SCAAの内部調整、合意形成待ちの状態でした。この展示会には、SCAAの幹部も多く参加しておりましたが、自分たちのAssociationの合意形成がスケジュールより遅れていることから、この問題に対しての明確な発言はありませんでした。恐らく今年中には、SCAA内部も合意形成がなり、この2つのSpecialty Coffeeが合併して、世界をカバーする巨大なSpecialty Coffee Associationが誕生するものと思われます。

同時に行われたWCEの2つの競技会について報告したいと思います。

①World Brewers Cup

SCAJの国内大会を勝ち抜いて、代表としてこの大会に参加したのは粕谷哲バリスタ(コーヒーファクトリー)です。粕谷さんは、36か国のチャンピオンが参加した、1回戦を3位の好成績で勝ち抜き、6人で行われる決勝ラウンドに進出しました。決勝でも独自の配合、抽出理論をベースとしたプレゼンテーションを行い、審査員を納得させたカップを抽出、提供して、優勝の栄冠を勝ち取ることができました。

②World Barista Championship

SCAJの国内予選を勝ち抜いて、2年連続で、代表として世界大会に参加したのは岩瀬由和バリスタ(レックコレクテブ株式会社)です。

岩瀬バリスタは2年連続出場ということもあり、61か国のバリスタが参加した1回戦を8位で勝ち抜き、12人で行われた準決勝は1位の成績で決勝に進出しました。

6人が進出した決勝戦では、昨年のWBCの経験と、ずば抜けた抽出技術、コーヒーの品質管理能力のアップと、生産国で実際に身に着けたコーヒーの知識、昨年より大幅にアップしたプレゼンテーション力により、結果は2位の好成績を収めることができました。決勝での得点は準決勝より20点以上上がっていただけに、岩瀬バリスタとしては、充分実力を発揮したと思います。そして、さらに高得点を取って優勝した台湾代表のバリスタには敬意を表したいと思います。

粕谷、岩瀬両バリスタともその戦いぶりは、プレゼンテーションにおいて自信に溢れるものでした。観客サイドからは、彼らが提供するカップを実際に確認できる訳ではないので、そのカップの素晴らしいかを、いかに自分の言葉で審査員にプレゼンテーションを行っているかが、評価の判断材料になります。3月のWCEの上海大会で、日本代表の競技者に希望したような、素晴らしいプレゼンテーションを、決して流暢ではないのですが、自分の英語で行っていたことが強く印象に残りました。この背景には、そのベースであるコーヒーの品質を、日頃の厳しい抽出トレーニングで熟知、体得して大会に臨んでいたことは言うまでもありません。

私の古くからの友人で、WCEの審査員である台湾のJoe氏に、決勝当日午前中、展示会場でお会いしました。自国の選手が2人とも決勝に進出しているため、コンフリクトで自分は審査できないから、SCAEの展示会場を久しぶりにゆっくり見ることができたといっていました。上海大会と同様に、ここでもアジア勢の活躍は目覚ましく、台湾代表もWBCが優勝、Brewersが3位に入っており、香港、中国、韓国の代表も上位に名を連ねていました。前回の上海大会の総評でも述べましたが、Specialty Coffeeの発展は国境を越えて、世界同時に拡大する流れとなり、WCEの競技者のアジア地区のレベルは相当高いものとなっています。

大会終了後、他国の協会会長から、SCAJの代表はなぜこれほど世界大会で好成績を残せるのかとSCAJ会長として光栄な質問をされました。競技者本人の能力と、品質、プレゼンテーションの為の努力、所属会社を挙げての競技者のサポート、そしてSCAJ担当委員会の競技者のサポートの結果でしょうとお答えしました。

今回の粕谷、岩瀬お二人のWCEでの快挙は、日本のSpecialty Coffee業界に、これから世界を目指す人たちに、素晴らしい可能性と夢を与えてくれました。今後も、WCEの競技会においてSCAJ代表の競技者が活躍されて、日本のSpecialty Coffee産業発展の為に、貢献していただくことを願っています。

日本スペシャルティコーヒー協会
会長 関根 伸慈

SCAE2016ダブリン ワールド ブリューワーズカップ (WBrC) 2016 同行記

粕谷哲 チャンピオン 世界一！おめでとうございます。
2016 World Brewers Cup Champion



ワールド・ブリューワーズカップ・ダブリン。世界大会の競技会場に設置された大型スクリーンでは、ベスト6の選手の呼び出しが始まった。本戦に臨んだ決勝進出者が映像で紹介され、競技を終えたばかりの選手が次々と入場してくる。

今まで乗り越えられなかった日本人の予選通過の壁。日本代表の粕谷哲選手がこの壁を突破して、本戦に臨むことになった時、私は前後不覚に陥るほどに感動した。

そして決勝戦の審査結果の発表。

The Brewers Cup Champion of、The Brewers Cup Champion of、The Brewers Cup Champion of JAPAN テツ・カスヤ！

夢を願えば叶う。努力を続ければ報われる。悲願達成。チームジャパンの一人として競技会に参画し「この惑星上でいちばんおいしいコーヒー」の提供に関わることができたことに感謝している。

世界大会の緊張した会場には、百戦錬磨の強豪選手たちがひしめいている。昨年の世界チャンピオンのオッド・スタイナー、一昨年チャンピオンのステファノは別のチームのトレーナーとして参加している。

日本人が世界大会の本選に進んだことは、いままでにない快挙であった。そして粕谷選手の実力からして、上位入賞は

もちろんのこと、優勝の期待も高かった。

粕谷選手の競技は、爽やかな空気感のまま、満面の笑みで完了した。プレゼンテーションは分かりやすく、観客席からも、とてもおいしそうなおコーヒーであることが伝わった。自然と私は、審査員の立場で味を試してみたい衝動に駆られていた。

本戦は過酷な競技環境にある。粕谷さんの鍛錬した技と総合レベルの高さ、優勝を信じて疑わない精神力、そして最後の一滴まで気持ちを抜かない職人的な姿勢が、この結果を引き寄せたのだと思う。

「ブリューワーズカップ」とは抽出されたコーヒーを評価する競技会であり、その中にはエスプレッソなど機械を使ったコーヒーは含まれない。

そもそも「ブリュー」とは、何かから液体を取り出すという意味。そして「ブリューコーヒー」とは、ドリップやサイフォンなど日常生活のコーヒーを指す。

競技対象のコーヒーは、一般的に家庭や職場で飲まれるような種類のコーヒーを云う。ブリューワーズカップ大会は、毎年開催場所が異なり、来年2017年はハンガリーのブタペストで行われる予定。

ブリューワーズカップでは、「必修サービス」と「オープンサー

ビス」の2つの競技科目から構成され、評価数の合算が選手の評価になる。

必修サービスでは、競技者は運営組織から提供される特定のコーヒー豆を使用して抽出し、審査員はそれぞれ抽出液を選手とヒモつけなしの目隠しで評価する。

提供される3杯のコーヒーはそれぞれが独立した抽出方法でなくてはならない。何も混ぜてはならないし、他の競技者が抽出したコーヒーとの得点差で技術を競う。

オープンサービスとは、自分の創造する世界最高のコーヒーを抽出して審査員に提供する競技。こちらは言葉による説得力が要求される。この時は英語力が要求されるが、評価ポイントの要諦はやはり完成されたコーヒーの味である。原材料、原料加工や抽出器具も含めて究極の液体の提供に至るまでの説明が求められる。今回の大会では競技者は誰一人も通訳を介さないでプレゼンをこなしていた。いずれにしても世界大会の競技では英語の理解力が重要なスキルとなっている。

最後に。

現在のブリューワーズカップ日本大会は、SCAJ理事の加藤慶人氏のご支援とご協力があるからこそ、継続的に運営されている。その結果として、今回は悲願であった日本人の世界チャンピオンの輩出に繋がりました。加藤理事の献身的なご貢献に感謝の誠を捧げます。

コーヒーブリューワーズ委員会 委員長 鈴木 太郎



ワールド ブリューワーズ カップ (WBrC) 2016優勝報告



私は4年前に1型糖尿病になったことがきっかけでコーヒーを飲むようになり、コーヒーを淹れることの難しさにすっかりハマってしまい、3年前の7月にITコンサルタント会社を退職し、コーヒーファクトリーに入社しました。

入社後半年ほど経った頃に中米に連れて行ってもらったのですが、そこでの経験が、大会に挑戦しよう、大会で優勝したい、と思う強い動機になっていると思います。

農園で働く皆さんが大変な苦労と努力をしている姿を見て、彼らのことをもっと知ってもらいたい、もっと伝えたい、と思うと同時に、そのためにもっと影響力を持つバリスタになりたいと思うようになったのです。影響力を持つためには大会で実績を作ることが手取り早いと思い、大会に意欲的に出場するようになりました。

よく聞かれるのは、なぜBarista Championshipではなく Brewers Cupに出場するのか、ということですが、一般家庭により身近だから、です。エスプレッソマシンはなくてもドリップする道具は持っているという方がほとんどだと思います。そういう方たちにもっとコーヒーを楽しんでもらえたり、興味を持ってもらいたい、という想いからJBrCに出場しています。また、私は常に大会では一般消費者でも簡単に美味しく淹れる方法で挑戦することにこだわっています。そうすることで、一般消費者にもっとコーヒーを楽しんでもらえるかなと。簡単に美味しく家庭でコーヒーを飲めたらみんな幸せだし、この業界も幸せになりますよね。

日本の地方予選から日本チャンピオンになるまでの経緯の中でのエピソード

実はJBrCは第1回からすべて出場しています。第1回は30人中20位くらいの成績でした。悔しかったです。3回目の挑戦でようやく予選通過を果たしたくらいだったので、正直なところ優勝できるとは思っていませんでした。なので、負けてもいいからプレゼンテーションのテーマは自分が大会に抱いている想いを悔いのないようちゃんと伝えようと思い、「誰でも簡単に美味しく淹れられる方法」をテーマにしました。

このテーマは、予選に通過する前からずっと本戦出場したらテーマにしようと思っていたものでしたが、実際に出場するとしたらこのテーマでいいのかな、とすごく悩みました。ちなみにこれは世界大会でも同じです。テーマ自体も、そして、このテーマでいいのか悩んだことも。

テーマが決まればあとはただひたすらに練習の毎日でした。閉店してから終電まで練習、休みの日はオーナーやスタッフの皆に練習を付き合ってもらう日々。楽しかった気もするし、辛かったような気もするし、練習たくさんしたなあ、というくらいの思い出しかありません。

日本チャンピオンになってから、ダブリン大会までの準備

世界大会で勝つためにまずやったことは世界で一番美味しいコーヒーとはどういうものなのかを知ることでした。

そのためには、世界チャンピオンの使用したコーヒーを飲むこ

とが近道だと考えて、彼らが使用したナインティプラス社のエチオピアにある農園に行きました。そこに2人の世界チャンピオンがナインティプラス社のプロジェクトのために来ていたので、彼らの作るコーヒーを飲み、自分の作るコーヒーを飲んでもらい、世界で評価されているコーヒーとはどういうものか、彼らが私の作るコーヒーにどのような評価をするか、を教えてもらってきました。

大会は自分のエゴを突き通す場所ではありません。大会に求められるものを作り出す技術や知識を競う場だと考えています。そのため、世界大会で勝つには、世界で評価される味、評価されない味を知る必要があります。なので、エチオピアまで行くのは大変でしたが、行かないという選択肢はありませんでした。

事実、エチオピアで彼らの作るコーヒーを飲んだときに、このままでは絶対に勝てない、と思い知らされることになったのですが、私がよく表現に使う「美味しさの上限」、これを遥か上空まで引き上げてもらったことが最も重要な準備だったと思います。

ダブリン大会中のエピソード

決勝当日の朝に2位になる夢を見て目が覚めました。その瞬間に「夢かよ…」と思うことなく、「夢でよかった!」とすぐに思えたことは今も自分の中では印象的な出来事です。そのときに、自分がいい精神状況にいたことが理解できました。絶対に優勝する、という気持ちしかない自分自身に安心したという個人的に思い出深いエピソードです。

あとは、決勝が終わった日の夜は本当にぐっすり眠ることが出来たことですね。何も心配することなく眠ることが出来たのが本当に久しぶりで最高に心地よかったのを覚えています。

優勝できた背景(技術的、パフォーマンス、精神面)

大会に出場するときに必要なことは自信と安心感に満たされていることだと思っています。そして、私はまさにその状態で決勝に臨めたのですが、その一番の背景は、日本がひとつになったことだと思っています。

コーヒーファクトリーの皆はもちろん、サザコーヒーさんや

RECコーヒーさん、阪本トレーナーが常にサポートしてくれていたことで、強い気持ちを持って大会に臨めました。常に私を勇気づけてくれて、自信を持たせてくれて、いつも私のことを思ってアドバイスしてくれていました。地域や立場も全く異なるのにこのようなサポートをしてくれたことに感謝の気持ちでいっぱいです。こうした万全のサポート体制が整っていたのは日本くらいではないかと思っています。

そして、もちろん家族の支えも大きな要因です。つらい練習の日々で迷惑をかけたこともありましたが、いつも暖かく見守ってくれていました。

本当に自分一人では何も出来ませんでした。

今後、WCE世界競技会へ出場する後輩の為のアドバイス

世界大会にかぎらず大会に出場する方々皆様に言えることは、妥協せずにやるべきことはすべてやりましょう、ということです。

競技が終わってしまったら何も変えられませんが、終わっていないくらいでも修正ができます。改善できます。

何にも妥協せず、何一つ見過ごさず、目標達成のためにはすべてやりましょう。

そして、周りの人たちや環境への感謝を忘れずに。

自分一人では何も出来ません。

今後の抱負等々

もっとコーヒーの市場を盛り上げられれば楽しいですね。セミナーやワークショップを通じてプロの方から一般消費者まで幅広くコーヒーの楽しさ、奥深さを伝えられる人間になりたいです。

また、また日本から世界一のバリスタを輩出したいので、トレーナーとしての仕事も頑張りたいと考えています。

自分が持てる知識などを自分一人のものにするのではなく、たくさんの人に共有して、コーヒーに関わる人たちみんながコーヒー業界を盛り上げられれば最高です。

コーヒーファクトリー 粕谷 哲

ワールド ブリューワーズ カップ (WBrC) 2016決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	国籍
優勝	粕谷 哲	コーヒーファクトリー	日本
2位	MIKAELA WALLGREN	The Coffee Collective	フィンランド
3位	CHAD WANG	Jascaffee China	台湾
4位	BENNY WONG	The Cupping Room	香港
5位	TODD GOLDSWORTHY	Klatch Coffee	アメリカ
6位	ODD-STEINAR TOLLEFSEN	Supreme Roastworks AS	ノルウェー

SCAE2016ダブリン ワールドバリスタチャンピオンシップ(WBC) 2016 同行記 ～日本代表 岩瀬バリスタ準優勝の快挙～



World Barista Championship、バリスタ世界一を決めるこの大会、2016年はアイルランドの首都ダブリンで開催されました。岩瀬バリスタは昨年も、WBC2015シアトル大会に日本代表として出場、見事セミファイナルまで進出しました。

これだけでも、もちろん素晴らしい結果だったのですが、ご本人からは「決勝の舞台に立つことができなかった悔しさ」があったと聞いています。その2015年の経験と悔しさをバネに、見事世界2位の成績を残したのです。

岩瀬バリスタは「いい豆が出来ることは農園や生産者側の取り組みであって、バリスタの努力ではない。ではその豆を手に入れて、バリスタには何が出来るのか?」という大きなテーマでこの競技に望み、そこで生まれたプレゼンテーションが「インターウィーブ」という、一見ブレンドに見えるが全く違う考え方でおこなう、新しいエスプレッソのブレンド方法です。

岩瀬バリスタはこのインターウィーブで、パナマとエチオピアの2つのコーヒーを使用、それを混ぜ合わせることをおこないました。従来のブレンドとは違うということをハッキリ表示するために、「インターウィーブ」という新しい概念をジャッジには何度も宣言していました。

エスプレッソは豆によってかなり大きく抽出の考え方が変わります。メッシュ、粉の量、抽出時間などを計算し合わせなければ、どちらかが過抽出もしくは未抽出になりがちです。それを細かく調整し、味や抽出のポイントを計算して決める。単純にブレンドという言葉でくくってほしくないという思いがあったそうです。

このインターウィーブ、ジャッジからもブリーフィングの際に「シングルが当たり前のこの時代に、新たな挑戦に敬意を表する。しかもカップのクオリティも素晴らしかった。」との言葉をもらったそうです。最高のシングルを作るのは生産者の仕事、それを混ぜ合わせ、シングルの限界を超えた豆を作るのはバリスタの仕事。

岩瀬バリスタの想いが認められた瞬間だったのでは、ないでしょうか。それ以外にも、4つのミルクビバレッジを1つのピッチャーでスチームしたり、新しい器具を様々に駆使するなど、岩瀬バリスタの競技は、多くのバリスタの参考となる、想像力溢れるものになっていました。

この競技はWBCのLive streamで配信されていますので、ぜひ1度ご覧になってください。競技が終了した後、岩瀬バリスタから様々なお話を聞くことができました。

昨年の大会では、パナマ・ゲイシャを使用しました。素晴らしいフレーバー、驚くような甘さ、魅力的なコーヒーだったことは疑いようがなかったそうです。しかしそのコーヒーにはボディがなく、とても軽いコーヒーだったそうです。そこで岩瀬バリスタは自らエチオピアに赴き、生産者と共に新しい豆作りをおこなうことにしました。そのようなストーリーはプレゼンテーションの中にも出てきます。生産者は岩瀬バリスタの意気に感じ、その訪問した農園を日本語から取った「マゴコロ(Magokoro)」と名付けたそうです。そう、「誠実の心」「いつわりのない気持ち」の「真心」です。岩瀬バリスタは、その農園名に恥じぬ競技をおこない、最高の評価を得たと思います。

バリスタ委員会 副委員長 阪本 義治

ワールドバリスタチャンピオンシップ(WBC) 2016ご報告



この度、6月22日からアイルランド・ダブリンにて開催された「ワールドバリスタチャンピオンシップ(以下WBC)2016」にて準優勝をすることができました。皆様にご報告致します。

大会が終わりWBCにて準優勝という結果に大変満足し本当に清々しい気持ちです。

このような結果を日本に持ち帰ることができたのも一重にSCAJ関係者の皆様、バリスタ委員会の皆様、SCAJ会員の皆様、JBCスポンサー企業の皆様、JBCと共に戦ったバリスタの皆様、応援をくださった皆様のお力添えがあってこそだと感じております。多くの温かいご支援とご声援を頂き誠にありがとうございました。厚く御礼を申し上げます。

今大会は私自身2度目のWBCへの挑戦でした。昨年のWBC2015シアトル大会ではセミファイナルラウンド進出は果たしたものの7位という結果に終わり、ファイナルラウンドに進む6名に名を連ねる事ができませんでした。昨年のWBCシアトル大会が終わった直後は言葉では言い表す事のできない悔しさがありました。その強い想いがJBC2015への再挑戦、WBC2016(今WBC)への挑戦の原動力になったことは間違いありません。

昨年のWBC2015シアトル大会が終わり、帰国後にまず心の整理を行いました。私はもう一度あの舞台(WBC)に立ちたいのか、JBCへ再挑戦する覚悟はあるのかを自問自答しました。その答えと共にJBCへの再挑戦がスタートしました。私自身、今回のJBCは自分自身との戦いになるという事は覚悟していました。使用するコーヒー豆の選定、抽出技術のさらなる探求、プレゼンテーションの構成、人間力、チームワーク。その全てを見直し、全力でJBCに挑みました。

「WBC出場の切符を手に入れる事」つまりJBCで優勝するという事。JBCは世界のナショナルバリスタチャンピオンシップ

の中でも特に競技人口が多く非常にレベルの高い大会です。2015年10月、JBCにおいて2年連続で優勝をさせて頂いた事はWBCに再挑戦する上で何よりの自信と確信となりました。

こうして翌年の6月までの8ヶ月間WBC2016ダブリン大会までの再挑戦がJBC2015の翌日からスタートしました。まずWBCで使用するコーヒーを選定する事から全てはスタートしました。JBCで使用したコーヒーの生産者でもあるナインティプラス社の協力を得てその作業はスタートしました。11月にはエチオピアの農園へ、1月にはパナマの農園へそれぞれ滞在しました。独自の生産プロセスを試み、革新的な取り組みを幾つか実験しWBCで使用する為のコーヒーの準備を進めました。そんな中で私が最も大事にしたことは農園のスタッフや収穫を担当するピッカー達と多くのコミュニケーションを取り、彼らと行動を共にし、共に汗をかくこと、そして私たちバリスタが日々接するお客様がどのような想いで美味しいコーヒーを楽しんでいるのかを伝えることでした。現地で毎朝、彼らと共に1杯のコーヒー楽しみ、そのコーヒーを通じて多くのたわいのない話をし、そのコーヒーの品質に関して語り合う。そんな毎日を過ごしてきました。バリスタにできる事、それは1杯のコーヒーにストーリーを映し出す事だと私は考えています。「バリスタはコーヒーの生産国に赴くべきなのか?」その様な事を多くの方に尋ねられます。私の答えは必ずしも「YES」ではありません。ただコーヒーの産地へ行って心が震えるほど感動したり、尊いものや、忘れてはいけないものを感じる感覚は深く心に刻まれます。私たちは彼らの想いが詰まったモノ(コーヒー)を日々扱っている、その事を忘れずにお客様へ1杯のコーヒーを届けることが大切であると考えています。

エチオピア、パナマで収穫されたコーヒーが日本に届いたのは4月に入ってからでした。焙煎、抽出検証を繰り返し、このコーヒーを使って何を伝えたいのか、全体的なプレゼンテーショ

ンの構築をゼロから組み立て直しました。そんな中で生まれた考え方が「interweave（インターウィーブ）」です。今回のWBCで私は2種類のコーヒーを混ぜ合わせて抽出を行いました。一般的な豆の状態とコーヒー豆を合わせるブレンドとは異なり2種類それぞれのコーヒーを最適な状態で挽いた後に合わせて抽出する手法です。

シングルオリジンでエスプレッソを提供する事が当たり前になっていた近年のWBCでは大きなチャレンジと言っても過言ではない手法でした。

エチオピアとパナマが織りなすそれぞれの魅力をカップに表現させる事だけを考え抽出の検証、試行錯誤を繰り返しました。日本を出国する直前まで検証と反復の練習を朝から晩まで繰り返す日々が続きました。

大会5日前にダブリンへ入りました。期間中は広めのアパートメントを借りて部屋の中に仮設のステージを作りプレゼンテーションの練習を行いました。とてもリラックスした状態で予選当日を迎えセミファイナルラウンド、ファイナルラウンド共に満足のできる競技を行うことができました。

結果発表の時にはこのファイナルの舞台に立てた喜びを感じると共に、1年間かけて取り組んだ事が1つ1つ頭の中を駆け巡りました。本当に多くの人支えられ、協力をして頂き成し得た結果であり、この準優勝は私にとってかけがえのない経験となりました。

SCAJ関係者の様、英語でのプレゼンテーションのトレーニングに協力してくれたマーク・オルソン氏、バリスタ委員会を代表して帯同して頂きコーチングをして頂いた阪本義治氏、焙煎を担当して頂いたハニー珈琲様、毎日夜中まで練習に付き合ってくれた社内の仲間の皆、この場で申し上げる事のできない程の沢山の方々にご指導、ご支援を頂きました。改めて御礼申し上げます。本当にありがとうございました。

最後に、、、

2008年に私たちはコーヒーの移動販売という業態で創業しました。1杯のコーヒーの素晴らしさを伝える事の難しさ、その大切さを経験してきました。当時はただただお客様に「美味しい」と言われたくて、自分たちのやっている事が間違っていないのか、何が美味しいと評価されるのか、その答えを探し続けていました。

私は競技会にはその頃から参加し続けてきました。JBCに参加することは、美味しいと評価されるコーヒーが何かを考えるきっかけになります。その結果私たちの周りに美味しいコーヒーが広がり大きな波となります。私は競技会に取り組む事で技術や知識を深める事ができると考えています。そしてコーヒーの素晴らしさをお客様や他のバリスタの方々へ伝える事の重要性を感じています。世界をリードするコーヒーの文化は日本に存在します。それは1杯のコーヒーを消費者に提案する場所に存在していると思います。

WBCを終えた今、私は初心に戻ってコーヒー携わる人として何ができるのかをしっかりと考えていきたいと考えています。お客様により素晴らしいコーヒーを、素晴らしい体験をして頂く為に競技会を通して私は成長することができました。一人でも多くのお客様、バリスタの方に私が経験させて頂いた多くの事をお伝えして行けるように一層の努力と精進を重ねてまいります。今後ともご指導賜りますようお願い申し上げます。

レックコレクティブ株式会社
REC COFFEE 岩瀬由和

SCAJ2016 開催のご挨拶



皆様方におかれましては益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

また、平素より当協会の活動にご理解ならびにご支援を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、ここ数年、日本国内におけるスペシャルティコーヒーマーケットは着実に拡大を遂げており、世界の注目の的となっています。

今年も世界20カ国以上から参加団体100社、ブースも200を超える勢いで、その日本マーケットに対する期待の大きさが実感されます。

2016年のテーマは、「多様性と革新 Diversity and Innovation」とし、スペシャルティコーヒーの多様性と日々変化し、進化するスペシャルティコーヒーの最新情報を発信する展示会になる予定です。会場では、コーヒー関連の展示とともに、生産国セミナー、委員会セミナー、カフェ開業者予定者向けセミナーも開催されます。また、4つの競技会も開催されます。

本年度は、日本初となるスペシャルティコーヒーのシンポジウム「Re:verb symposium Tokyo 2016」(9月27日 火曜日) (有料・要事前申し込み)を「SCAJ2016」と同時開催します。

世界のコーヒー業界をリードするオピニオンリーダー5名がゲストスピーカーとして登場します。ぜひ、この機会をご活用いただき、世界のコーヒー業界の動きを肌で感じてください。

最後になりますが、例年ご後援をいただいております外務省をはじめ、コーヒー生産国大使館の皆様の皆様のご支援も忘れることはできません。また、当協会の会員、委員会のメンバー、スポンサー、出展者、ボランティアスタッフのご協力に、改めて感謝申し上げます。

皆様のご来場をお待ちしております。

SCAJ コンファレンス・展示会委員会 委員長
長谷川 勝彦

SCAJ2016オフィシャルスポンサー紹介

GOLD

伊藤忠コーヒーグループ
(伊藤忠商事株式会社、アネカ・コーヒー・インダストリー、ウネックス、カフェプラス)
コロンビアコーヒー生産者連合会、UCC上島珈琲株式会社

SILVER

オルガノ株式会社、
Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda. COOXUPÉ
ワタル株式会社

BRONZE

Unicaféトレーディングカンパニー

ワールド バリスタ チャンピオンシップ(WBC)2016決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	国籍
優勝	BERG WU	Simple Kaffa	台湾
2位	岩瀬 由和	Rec Coffee	日本
3位	BEN PUT	Monogram Coffee	カナダ
4位	LELM BUTLER	Counter Culture Coffee	アメリカ
5位	CHARLOTTE MALAVAL	Ditta Artigianale	フランス
6位	LEX WENNEKER	Espresso Service West	オランダ

ジャパン バリスタ チャンピオンシップ(JBC)2016 準決勝進出者紹介

Questions 質問項目

- Q1** 今回は何度目の予選出場ですか?
Q2 準決勝進出は何度目ですか?
Q3 決勝に進出するとしたら何度目ですか?
Q4 あなたの決勝出場にける意気込みをお聞かせください。
Q5 特に練習で苦労された点や努力した点はどこですか?
Q6 今までにカップリングしたコーヒーで一番美味しかったコーヒーを教えてください。
Q7 あなたにとってエスプレッソコーヒーの魅力とは?
Q8 おすすめのフードペアリングを教えてください。
Q9 あなたの尊敬する方は?
Q10 大会にける思いを一言
Q11 自分の競技のここをみてほしいという注目ポイントを教えてください。

飯高 亘

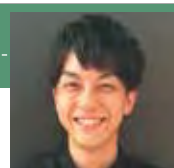
株式会社サザコーヒー 店舗事業部



- Q1** 5回目。 **Q2** 1回目。 **Q3** 1回目。
Q4 遠慮はしません。 **Q5** 自分らしさを忘れない事。
Q6 コロンビアの農園の中で行ったカップリング。 **Q7** バリスタという職業を天職にしてくれた飲み物。
Q8 リミニで食べたボンゴレパスタ大盛りと白ワイン、ペにジェラート。また行きたいです。 **Q9** イチロー選手
Q10 恩返し **Q11** 今回用に作成した音楽と緩急をつけた動き。

石谷 貴之

TAKA ISHITANI



- Q1** 11度目 **Q2** 11度目 **Q3** 9度目
Q4 しっかりやりきります。 **Q5** 全てにおいて。
Q6 今大会で使用するコーヒーなので当日を楽しみにして下さい。 **Q7** 思い通りに抽出ができないところ。
Q8 シロップ多めのアイスラテとトースト **Q9** 両親や祖母など家族
Q10 今年は優勝します。 **Q11** 全部見てくれたら嬉しいです。

牛島 裕太

レックコレクティブ株式会社 RECCOFFEE 薬院駅前店



- Q1** 初出場 **Q2** 初出場 **Q3** 初出場
Q4 悔いは残らず、感謝の気持ちを表現します。 **Q5** コーヒーと向き合うことに力をいれました。
Q6 Honduras La Huerta **Q7** 少量の液体で感動体験を与えてくれる。
Q8 Syo Micodaのチーズケーキ **Q9** 両親
Q10 アドレナリン全開でいきます。 **Q11** 全てに注目をお願いします。

内部 利夫

株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir ウニール阪急うめだ店



- Q1** 9度目 **Q2** 6度目 **Q3** 2度目
Q4 優勝目指して全力を尽くします。 **Q5** スケジュールिंग
Q6 申し訳ありません。素晴らしいコーヒーがありすぎて一番は決められません。 **Q7** かかわる様々な方々の想いが詰まった1杯であること。
Q8 ウニールのコーヒーカステラとプレスコーヒー **Q9** Unir代表の山本尚社長、知子ヘッドバリスタ
Q10 周囲の多大なサポートに感謝し、スペシャルティコーヒーの魅力を全力でお伝えします。 **Q11** 最初の挨拶で声が裏返る事が多いです。

櫛浜 健治

株式会社丸山珈琲 東京セミナールーム



- Q1** おそらく9度目です。 **Q2** たぶん8度目です。 **Q3** きっと6度目です。
Q4 このアンケートを記入している今から本番までの2ヶ月間を計画立てて進めることができれば決勝に進めようと思っています。です。必ず、決勝へと進みます。
Q5 自分の考えや意図していることをわかりやすく伝えること。 **Q6** 現地でカップしたボリビア・アグロ・タケシ・ゲイシャ!! **Q7** わからないところがまだまだあるところ。
Q8 食べ物と食べ物の組み合わせですがシャインマスカットとバジル。一緒に食べるとシナジーを強く感じます。 **Q9** 丸山健太郎。コーヒーのことを学ばば学ばほど速く感じます。
Q10 9度目の出場とかなりのベテランになってしまったのでそろそろやりきったと思える競技をしたいです。 **Q11** オペレーションは複雑ですが、きつとスムーズに作業をすると思うので見て下さい。

栗田 栄一

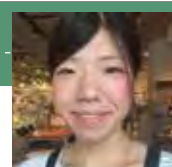
株式会社ドトールコーヒー エクセルシオールカフェ



- Q1** 11回目 **Q2** 6回目 **Q3** 3回目
Q4 自分のバリスタとしてのキャリア全てを出し切りたい **Q5** 焙煎とエイジングの検証作業、ロースターとの情報交換
Q6 今回使用するコーヒー **Q7** 抽出レンジの広さ、正解のない無限の可能性 **Q8** 自分の好きな物とペアリングすればきっと幸せな珈琲時間を楽しめると思っています。
Q9 自分に影響を与えてくれる方 **Q10** 集大成のつもりで臨みます!若いバリスタ達の手本となるようなパフォーマンスができるよう頑張ります。
Q11 JBCの歴史、スペシャルティコーヒーの発展と共に成長してきた私にしか出来ない、経験に裏打ちされたプレゼンテーション

小賀 百悠

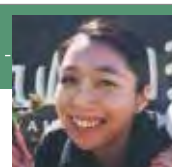
レックコレクティブ株式会社 RECCOFFEE 博多マルイ店



- Q1** 初出場です。 **Q2** 初めてです。 **Q3** 初めてです。
Q4 2日間競技が出来るようにがんばります! **Q5** いかに効率よく練習をして睡眠時間を確保するか。
Q6 たくさんありますが、1番記憶に残ったのは Costa Rica の El Diamante です **Q7** 最短でコーヒーの魅力を伝えることができる所。
Q8 レックコーヒーのコーヒーとみこだシェフのデザート **Q9** レックコーヒーのスタッフ全員 本当にタフだなと思います。
Q10 たくさんの方々に助けて頂いて、支えて頂いて本番に臨めることに本当に感謝しています。 **Q11** フレッシュさと笑顔! 自分らしく、笑顔で楽しみたいと思います。

志摩 瞳

株式会社丸山珈琲 小諸店



- Q1** 初出場 **Q2** 初出場 **Q3** 初出場
Q4 エスプレッソみたいに、私の想いをぎゅーっと濃縮した15分にしたいです!
Q5 時間の使い方 **Q6** コスタリカ・シマバ **Q7** まだまだ知らないことだらけの世界です。だからもっと知りたいです。
Q8 あんことバター **Q9** たくさんいらっしゃるの、すみません、本当に選べません。
Q10 最高の時間にしたいです! よろしくお願致します! **Q11** 笑顔

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



- Q1** 6回目 **Q2** 4回目 **Q3** 2回目
Q4 自分を出し切ります! **Q5** 練習時間を確保すること。
Q6 ホンジュラス ロスヨヨス **Q7** 美味しさの引き出しが無数にあるところ。
Q8 チーズおかしとマンデリン。 **Q9** 両親
Q10 精一杯がんばります! **Q11** EKを使いこなせてるか(笑)

鈴木 樹

株式会社丸山珈琲 東京セミナールーム



- Q1** 7回目 **Q2** 7回目 **Q3** 6回目
Q4 目標は優勝!ですがこの大会がより一層盛り上がるよう、見に来た方たちが大会やバリスタに憧れを持って頂けるよう、楽しめ全力を尽くします。
Q5 美味しいミルク **Q6** ボリビア・アグロ・タケシ・ゲイシャ **Q7** 答えがないこと、日々進化しつづけること、お客様へさまざまな体験を創造できるところ。
Q8 ケニアのコーヒーとエクレーア。 **Q9** 丸山健太郎・井崎英典
Q10 JBCに挑戦していつの間にか7回目を迎えました。たくさんの発見と気づき、成長をもたらしてくれるこの大会に感謝をしています。競技を見た方に大会を目指したいと思っていただけるよう精一杯頑張ります。 **Q11** エスプレッソの抽出

富永 海平

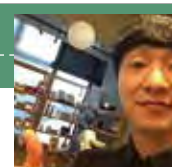
株式会社丸山珈琲 ハルニレテラス店



- Q1** 3度目の出場です。 **Q2** 準決勝は2度目になります。 **Q3** まだ決勝まで進めてません。
Q4 パーソナルベストを目指します! **Q5** 毎朝早起きしてトレーニングを行いました。
Q6 コスタリカとボリビアのコーヒーは毎年楽しみにしています! **Q7** コーヒーを余す事なく抽出している気がします。
Q8 コーヒー × タルトフランベ **Q9** コーヒーに関わる方達 ぜひハルニレテラスに食べに来てください!
Q10 誠心誠意頑張ります! **Q11** 最後の1分間で。心を込めます。

永井 喜美男

井崎珈琲有限公司 ハニー珈琲 天神 VIOLO 店、福岡三越店



- Q1** 二度目です。 **Q2** 一度目です。 **Q3** 一度目です。
Q4 素晴らしい豆と皆さんのサポートがありますので、後は私が頑張るだけです。
Q5 豆の味を素直に出すこと。 **Q6** Ethiopia ARICHA
Q7 まだまだわからないところ。 **Q8** 黒糖の焼き菓子 **Q9** すべての皆さんです。
Q10 サポートして下さったすべての方に感謝しながら競技したいと思っています。 **Q11** 雰囲気です。

スポンサー紹介

【Special】トーエイ工業株式会社、東洋ベバレッジ株式会社

【Gold】エバーピュア・ジャパン株式会社、極東ファディ株式会社

【協賛企業】アラブ珈琲株式会社、Unirウニール、株式会社エフ・エム・アイ、猿田彦珈琲株式会社

デロンギ・ジャパン株式会社、27 COFFEE ROASTERS、ハニーコーヒー

株式会社フォルトゥーナ、株式会社丸山珈琲、ラッキーコーヒーマシン株式会社

【年間競技会スポンサー】株式会社明治、雪印メグミルク株式会社

【大会トロフィースポンサー】REG BARBER 【JBC予選大会スポンサー】株式会社サザコーヒー

本間 啓介

株式会社サザコーヒー 営業部



- Q1** 4回目の出場です。 **Q2** 2回目です。 **Q3** 2回目です。
Q4 去年のリベンジしに行きます!! **Q5** 沢山のフレーバーを出し切る事
Q6 エチオピアのあの農園で飲んだコーヒー…… **Q7** 1ozの少ない液体の中に色々な思いが凝縮されているところ
Q8 バナナと牛乳の相性はいいですね。エスプレッソ入れても美味しいですね。 **Q9** 川口能活
Q10 とにかく、今の全てを出し切ります!! **Q11** このコーヒーに携わったものの熱い情熱を!!

三村 つつみ

株式会社ヒサヤマモトコーヒー Unir(ウニール)本店



- Q1** 1度目 **Q2** 1度目 **Q3** 1度目
Q4 感動して頂けるようなドリンクを提供してやりきれように頑張ります。 **Q5** ミルクビバレッジです。(苦手なので)
Q6 大会で使用する豆です。 **Q7** たったわずかな液体から感じるそのコーヒーの世界観が感じられるところが魅力だと思います。
Q8 Unirのカフェで提供している「ピヨとクッキーたち」とカプチーノ。 **Q9** チームUnirの先輩方です。
Q10 たくさんの方から多大なるサポートのもと大会に挑めることに感謝して、しっかりやりきりたいと思います。 **Q11** 初出場ということで、元氣いっぱいなプレゼンテーションをしているところを見てほしいと思います。

元木 岳志

株式会社丸山珈琲 鎌倉店



- Q1** 3回目です。 **Q2** 1回目 **Q3** 初めてです。
Q4 これまでの経験を全てぶつけます!
Q5 「自分らしさ」をカップとプレゼンで表現することです。 **Q6** コスタリカ・ラ・リア1900・レッドハニー
Q7 コーヒーの新しい魅力を見せてくれることです。 **Q8** 爽やかな酸のあるコーヒーとミックスナッツ **Q9** 井崎英典/バリスタ
Q10 自分らしく、全力で楽しみます! **Q11** お店に来たお客様になったつもりで、リラックスして競技を楽しんでください!

山下 淳美

アンリミテッド株式会社 UNLIMITED COFFEE BAR



- Q1** 4回目 **Q2** 初めてです。 **Q3** 初めてです。
Q4 力を下さった全ての方に思返して頂けるよう、自分の全てを使って競技に臨みます! **Q5** ディストリビューションやフォーミングなど基礎技術の向上
Q6 色々美味しいコーヒーがありすぎるのが難しいですが、あえて挙げるとしたらコスタリカのセドルゲイシャです。プロセスもホワイトハニーと珍しく、ストーンフルーツのフレーバーとフローラルと、甘さがアフターまで長く続き、抽出するとその美味しさに思わず笑顔になっちゃうコーヒーでした。 **Q7** そのコーヒーの素材が持つ味わいを多面的に表現してくれるところ
Q8 パウンドケーキとコルタド(エスプレッソとミルクを合わせたドリンク)です。コルタドはグラスのサイズが小さいため、コーヒー感もしっかり味わえます。この組み合わせはUNLIMITED COFFEE BARでもお楽しみ頂けます! **Q9** 平井麗奈氏、松原大地氏
Q10 結果も大切ですが、自身も楽しみ、ジャッジの方々にも楽しんで頂けるような競技を行いたいんです。また大会でご提供したコーヒーやプレゼンテーションをお店でもご提供できたらと思っています。 **Q11** 初めて準決勝に進出させて頂きましたが、競技の15分間を観客の方々と審査員の皆様を楽しんで頂けるよう、精一杯頑張りたいと思います。

WBC・JBC審査員

WCE Advisory member 1名

氏 名	社 名
加藤 慶人	株式会社ボンタイン珈琲本社

WBC認定審査員 2名

氏 名	社 名
西村 英俊	株式会社ディーシーエス
松原 大地	UNLIMITED株式会社

2016年度JBC認定審査員 37名

氏 名	社 名	審査員種類
荒木 貴之	(株)Attic coffee and dining	センサリー
石井 利明	株式会社石井商事	センサリー
井田 浩司	株式会社路珈珈	センサリー
内田 一也	創作珈琲工房くれあーる	センサリー
江畑 里沙	株式会社NOZY珈琲	センサリー
扇喜 あやな	UCCホールディングス株式会社	センサリー
大野 善生		テクニカル
葛西 甲乙	(有)かさい珈琲	センサリー
梶 雅達	Channel Coffee Co.	センサリー
川口 雅也	UCCホールディングス株式会社	テクニカル
川又 千鶴	株式会社ヒロコーヒー	センサリー
雲田 将央	美松珈琲貿易株式会社	センサリー
黒澤 順一	株式会社サザコーヒー	センサリー
桑木 孝雄	UCCホールディングス株式会社	センサリー
元田 真樹	BERING PLANT	センサリー
小池 美枝子	有限会社とむとむ	センサリー
後藤 栄二郎	丸美珈琲有限会社	センサリー
齋藤 久美子	株式会社丸山珈琲	センサリー
柴 佳範	株式会社トラディショナルデザイン	センサリー

氏 名	社 名	審査員種類
関口 学	有限会社丸山珈琲	センサリー
田岡 英之	TAOCA COFFEE	センサリー
田原 照淳	珈琲蘭館	センサリー
都築 尚徳	猿田彦珈琲	センサリー
中村 一輝	ナカムラコーヒーロースター	センサリー
永田 陽介	有限会社 タイムズクラブ	センサリー
野田 信治	株式会社Attic coffee and dining	テクニカル
早川 契史	UCCホールディングス株式会社	テクニカル
林 央	小川珈琲株式会社	センサリー
平井 麗奈	UNLIMITED株式会社	センサリー
深谷 幸男	ボンタイン珈琲本社	センサリー
三神 亮	ワタル株式会社	センサリー
村田 果穂	UCCホールディングス株式会社	センサリー
八木 俊匡	株式会社アルタレーナ	センサリー
安川 真紀子	イーストミーツウエストカンパニー・ジャパン有限会社	センサリー
山口 英人	株式会社FMI	センサリー
山本 尚	株式会社ヒサシ ヤマモト コーヒー	センサリー
柚木 光	株式会社アートコーヒー	センサリー

50 音順・敬称略

WSC認定審査員 16名

氏 名	社名／店名	国名・県名
Fong Sok Man	Macao Coffee Lover Association	マカオ
Hsiao Yu	"Zoe" Liu	台湾
Hyejin Kim	Roasting House "Woollim"	韓国
Hyoyoung Pak	CK Corporations	韓国
Joe Le Mura	Bombora Coffee and Water Supplies	オーストラリア
Kyounglim Chung	CK Corporations	韓国
Leong, Chi Seng Kasper	Macao Coffee Lover Association	マカオ
Lim Young Mi	olle coffee company	韓国
Myeong-In Ryu	ATARAXIA COFFEE ROASTERS Korea	韓国
Seongae Oh	THE SOMMELIER WHO LOVED COFFEE	韓国
Su Jeong, Kim	Coffeetree	韓国
Sujin Kwon	C&K Coffee Company	韓国
Sungwoo Park	MARISSTELLA ROASTERS	韓国
Tam Wai Man	Macao Coffee Lover Association	マカオ
Tatsuya Motoike	oldnew co.,Ltd.	日本
Yoon-Ha, Lee	Cafe de Ben Coffee Corporation.	韓国

アルファベット順・敬称略

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ(JCTC)2016 準決勝進出者紹介

Questions 質問項目

(50音順・敬称略)

- Q1 今回は何度目の予選出場ですか? Q2 準決勝進出は何度目ですか? Q3 決勝に進出するとしたら何度目ですか? Q4 あなたの決勝出場にかけの意気込みをお聞かせください。 Q5 特に練習で苦勞された点や努力した点はどこですか? Q6 好きなコーヒーを味で表現してください。 Q7 仕事で普段心がけていることはありますか? Q8 大切にしていること、物などありますか? Q9 大会にかけの思いを一言 Q10 自分の競技のここをみてほしい。という注目ポイントを教えてください。

天野 五月

有限会社豆蔵

- Q1 3回目 Q2 初めて Q3 初めて

- Q4 3回目にしてやっと予選通過。練習もスタッフに迷惑をかけながらできる範囲で頑張っておりますので、そこで得たものを本書でも使っていけたら本物だと思います。自分の実力がどこまで通用するのか、決勝出場はその結果ですので、落ち着いて挑みたいですね。
- Q5 今までフレイバーばかりに目がいきがちだったので、その他の項目で明確な違いを見つけて出すのに苦労しました。まだまだ私の舌ではわからないことも多いので、もっとコーヒーひとつひとつに向き合って個性を探し出す努力をしていきたいと思っています。
- Q6 やっぱフレイバーばかりに目がいきがちで、素直に好きだと思えるのは派手な香りのするコーヒーですね。フローラルたっぷりトロピカルだったり、アフリカ系やゲイジヤは好きなものが多いです。トロっとしたマウスフィールがあると嬉しいです。
- Q7 誠意でしか、仕事です。一生懸命取り組むには当たり前ですが、何しろ人に聞かせるお仕事なので、自分でもえらく残念なことを言っているように気がしますが、これを心にかけていけば大抵のことはなんとかなると思っています。
- Q8 趣味の時間は大切にしています。多趣味なものでどこにも仕事人間にはなれませんが、自分の時間を自分に使うために仕事の時間は100%仕事に当てられるよう頑張っております。それから、時間の合わない私に寄りずらうとお願いしている友人は、ずっと大切なものですね。
- Q9 折角なら1位どいたいですね Q10 人前に立つのが苦手なのであまり見てほしくないというのが正直なところですが(笑)人と比べて自分がどんなスタイルなのかよく分からないので、ここはどうお答えしたらいいのかわかりません。

小山内 二三恵

丸美珈琲有限会社 丸美珈琲店

- Q1 1度目 Q2 1度目 Q3 1度目

- Q4 一意専心 Q5 日常口にする食べ物も、出来るだけ味わうように心がけました。
- Q6 千紫万紅 Q7 お客様が笑顔でお帰りになられますように。
- Q8 たくさんあり過ぎます・・・ Q9 貴重な機会を、少しでも楽しめるように頑張りたいです。
- Q10 テフロン加工のカッピングスプーン。秘密にしたし、素敵な逸品です。

小林 伸也

株式会社和珈屋

- Q1 5度目です。 Q2 2度目です。 Q3 初めてです。

- Q4 昨年の準決勝での経験を生かして、決勝進出を目指します。 Q5 正確な判断ができる様に自分のやり方を確立することです。
- Q6 クリーン、コンプレックス、ラウンド、ロングアフター。優しいほのかな甘さがあり、心地よい余韻が長く続くコーヒーが好きです。
- Q7 「六方よし」お客様、会社、従業員、生産者、地域社会、環境、すべてにとって良いバランスのとれた仕事を心がけています。今年も最高の舞台で競技できる喜びと幸せを感じています。あとは結果を残すだけです!!
- Q8 「感謝」の気持ち、「謙虚」な姿勢、「素直」な心。 Q10 「感謝」の気持ち、「謙虚」な姿勢、「素直」な心。楽しみなながらも攻めの姿勢で全問正解を目指している所を見てください。

酒井 直樹

株式会社石井商事 Amameria Espresso

- Q1 二回目です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。

- Q4 自分に負けない闘いをします。 Q5 一定のリズムで一定の量を吸うことです。
- Q6 お店のエスプレッソブレンドです。 Q7 相手に想いを込めてコーヒーを淹れることです。
- Q8 仲間です。 Q9 全身全霊で臨みます。
- Q10 スピード感を見てください。

スポンサー紹介

いわい珈琲、ヴォアラコーヒー、極東ファディ株式会社、COFFEE COUNTY、COFFEE FACTORY 有限会社スギコーヒーロースティング、27 COFFEE ROASTERS、トートコーヒー、ナガハマコーヒー株式会社、日本珈琲貿易株式会社、株式会社ボンタイン珈琲本社、マグノリア コーヒーロースターズ、豆珈房、有限会社 豆蔵、丸美珈琲店、UCC上島珈琲株式会社、ワタル株式会社

田原 照淳

珈琲蘭館

- Q1 8回目。 Q2 5回目。 Q3 5回目。

- Q4 日本一を目指します。
- Q5 営業時間以外での練習時間の確保。 Q6 記憶に残るコーヒーの味わい。
- Q7 コーヒーを見つめる真摯な姿勢。 Q8 コーヒー愛。
- Q9 応援をどうぞよろしくお願い致します。 Q10 素早く的確な判断力。

富川 芳伎

セントベリーコーヒー 清水元町店

- Q1 多分今回で3回目です。 Q2 2回目です! Q3 2回目です!

- Q4 優勝してまた世界に挑みたい!! Q5 いつも一緒に店舗で働いているスタッフに練習の準備を頼むのですが、毎回頼んでいるのでとても心苦しいです。
- Q6 クリーンカップで生き生きとした酸味があり食感がクリーミーでフルーツを思わせる風味で後味が甘みで終わっていくコーヒーです。
- Q7 美味しいコーヒーが何故美味しいかを伝えるように努力しています。 Q8 去年もですが今も携帯電話とは最近では友達との飲み会の約束です。
- Q9 今年の3月末に世界大会に行ってきましたが結果が良くなすごく悔しい思いをしたので今回もなんとか日本大会を優勝して世界大会に挑みたいです!! Q10 いつも不機嫌そうな顔でカッピングしているのではありません(笑) 見て欲しくないです(笑)

畠山 大輝

Bespoke Coffee Roasters

- Q1 初出場です。 Q2 初めてです。 Q3 初めてです。

- Q4 先輩方の胸を借りて頑張りたいと思います。 Q5 自分の得意なところと、不得意なところを見分けるのに苦労しました。
- Q6 ビターチョコのようなコクのある深煎りでも、すっきりと華やかな酸味のある浅煎り Q7 世界標準の美味しさと、お客様の想う美味しさのどちらも大切にします。
- Q8 もっと自由に、そして少し幸せに。 Q9 恥をかかないように頑張ります。日本一＝世界一を目指したいです。
- Q10 緊張してガチガチになっていると思いますので、あんまり見ないでやってください。強い言うなら、他の人とは少しだけ違うカッピングをするかもしれません。

村越 史栄

有限会社フルハシ コーヒーファクトリー

- Q1 2回目 Q2 2回目 Q3 2回目

- Q4 目指すは優勝!
- Q5 苦手な組み合わせの克服 集中力の維持 Q6 重厚な甘味があって、フレイバーが華やかなコーヒー
- Q7 笑顔と思いやり、言葉にして伝える事の大切さを常に忘れない Q8 家族や友達。一人の時間も時に大切。
- Q9 世界大会に行く!! Q10 見られると緊張感が倍増するので出来れば皆様イママスクを着用していただけると・・・

ジャパン ブリューワーズカップ (JBrC) 2016 準決勝進出者紹介

(50音順・敬称略)

Questions 質問項目

- Q1** 今回は何度目の予選出場ですか? **Q2** 準決勝進出は何度目ですか? **Q3** 決勝に進出するとしたら何度目ですか? **Q4** あなたの決勝出場にける意気込みをお聞かせください。 **Q5** 特に練習で苦労された点や努力した点はどこですか? **Q6** 好きなコーヒーを味で表現してください。どんなコーヒーが好きですか? **Q7** 仕事で普段心がけていることはありますか? **Q8** 大切にしていること、物などありますか? **Q9** 大会にかける思いを一言 **Q10** 自分の競技のここをみてほしい。という注目ポイントを教えてください。

石田 奈巳

株式会社 和珈屋 珈琲豆専門店 和珈屋

- Q1** 初めてです。 **Q2** 初めてです。 **Q3** 初めてです。 **Q4** 優勝を目標に、まずは決勝に残るように全力で挑みます。 **Q5** 伝えたいことを的確に伝える言葉選びや、全体の流れを体に染み込ませることです。 **Q6** クリーン、アールグレイ、ピーチ。 **Q7** 全体をみて、先を読んだ明るく透明感のあるコーヒーが好きです。 **Q8** 常に勉強し、挑戦すること。 **Q9** 支えてくれた会社の仲間、応援してくださった方々に感謝の気持ちをもって、最高の結果を残したいです。 **Q10** 最高の一杯になるように、心を込めてドリップするところ。

小林 康人

小川珈琲株式会社 西日本流通課

- Q1** 2回目です。 **Q2** 2回目です。 **Q3** 2回目です。 **Q4** 100%を出し切れば結果はついてくと思うので、チームと自分を信じて、ミスの無いパフォーマンスをしたいです! **Q5** 抽出原理の根本から勉強し直し、検証を繰り返しました。 **Q6** ジュースのようにゴクゴク飲めるような、濃厚かつ爽やかな甘さのあるコーヒーが好きです。 **Q7** コーヒー、器具を大切に扱うことです。特にクリーンネスを意識するようにしています。 **Q8** チームワークです。 **Q9** 今年こそ優勝! **Q10** エアロプレス技術!!!ぜひ見てください!!

甲矢 涼太

株式会社 丸山珈琲 受注センター

- Q1** 初出場 **Q2** 初出場 **Q3** 初出場 **Q4** 結果に囚われず、ありのままを出し切る。結果は後からついてくる。 **Q5** コーヒーの持つ個性や特徴を、そのまま素直に出しあげること。このコーヒーがもともと生きる方法について向き合い模索しました。 **Q6** 甘さと、心地よい質感がいつも残るコーヒー派手さはなくとも、時間経過とともに徐々に様々な表情が見えてくるコーヒー **Q7** お客様の声に引き合い、応えようとする。お客様の飲むコーヒーを難しくしないこと。 **Q8** 家族に尽きる。 **Q9** 静かに大切な思いをもって臨む。 **Q10** 競技を見ていただけた方に「心地良い時間だったなあ」と思っていたらいいような競技ができれば嬉しいです。

上山 薫

株式会社 丸山珈琲 小諸店

- Q1** 昨年に引き続き、2回目の出場です。 **Q2** 初めてです。 **Q3** 初めてです。 **Q4** 美味しいコーヒーの淹れ方を、より多くの人達に伝えられるように頑張ります。そして自分の競技を見て、抽出に興味を持ったり、実際に抽出してみたいと思わせることができると嬉しいですね。 **Q5** 苦労した点は、美味しいコーヒーとはどういうコーヒーなのか、ということを知ること、努力した点は、抽出のレシピ作りと、その伝え方。 **Q6** 金銀が長く続くコーヒー、エチオピアやケニア等のアフリカ系のコーヒーが好きです。 **Q7** どうすればより美味しく、より簡単にできるかを探究しました。 **Q8** チャンスを見つけたら全力で取り組むこと。そのため、出来上がりの味合いを想像すること。 **Q9** 常にご自身の味をお客様の求めるものに近づけているか探ること。 **Q10** 美味しいコーヒーに辿り着くための抽出理論やレシピを世界に新しい波が生まれることを期待しています。そのために情熱を持って挑戦していきたいです。

管野 アンナ

株式会社 石井商事 AMAMERIA ESPRESSO

- Q1** 初めてです **Q2** 初めてです **Q3** 初めてです **Q4** ずっと楽しみにしてきました! **Q5** 体調管理です。体調によって味の感じ方が変わってくるので気を遣うようにしています。 **Q6** なめらかなコーヒーです。でも、気持ちを込めて淹れてもらったコーヒーがいちばんです。 **Q7** 継続すること、柔軟であること **Q8** 周りにいてくれる人たち **Q9** 沢山の感謝の気持ちを持って臨みます。 **Q10** そうですね。見ていただければわかると思います!

近藤 寛之

KONDO COFFEE STAND

- Q1** 初めてです。 **Q2** 初めてです。 **Q3** 初めてです。 **Q4** 予選から生活の全てをこの大会のために頑張ってきました。準備してきたパフォーマンスを精一杯披露します! **Q5** 今まで経験してきた事が無かったプレゼンテーションやそして何よりも味が大事なので常に安定した味の調整に努力しました。 **Q6** オレンジやレモンのようなジュースさやピーチのような甘さがあるコーヒーが好きです。 **Q7** スペシャルティコーヒーを扱っているお店としてその素晴らしいコーヒーを自分の抽出でしっかりお客様に伝える事、そして笑顔です。 **Q8** 「ポジティブシンキング」と「感謝」、そして「家族」です。 **Q9** 前項の質問の答えと重なってしまふ部分もありますが、JBrCに出場するにあたって目をこの大会中心に費やしてきました。今回がラストチャンスのつもりで一生涯のパフォーマンスしたいと思っています! **Q10** バリスタを始めてから未だ1年で始めた当初は何もコーヒーの事を理解していなかった自分がこのスペシャルティコーヒーと出合ってから感動し、そしてお店を通じて成長してきたところをプレゼンを通して見ていただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします!

佐々木 浩太

株式会社ドトールコーヒー カフェレクセル

- Q1** 3回目です **Q2** 2回目です **Q3** 初進出です **Q4** いままで培ってきた知識、技術を全て出し切り優勝を目指します **Q5** 検証です。どうすれば狙ったフレーバーや味わいになるのか検証を重ねました。 **Q6** トロピカルフルーツのような味わいがあり、タクトイルは丸く、甘さの余韻が残るコーヒー **Q7** 美味しいコーヒーを抽出し、お客様に満足いただくこと **Q8** 家族 **Q9** 目指せ優勝 **Q10** 他の競技者とは違う視点での抽出方法

杉本 浩一

- Q1** 3度目になります。 **Q2** 初めてです **Q3** 初めてになります。 **Q4** 必ず勝ち上がります! **Q5** 抽出速度が上がらない豆をいかに短時間で美味しく抽出するか、です。 **Q6** 苦味が少なく、ほどよい酸味と、甘い後味のあるコーヒーです。 **Q7** 飲まれる方の好みの風味になるように。 **Q8** 新しいことにチャレンジすることです。 **Q9** 既成概念にとらわれない抽出方法で、一段上のレベルで勝負したいと思っています。 **Q10** 既成概念にとらわれない抽出方法です。抽出に使っている器具・道具は、その目的や機能レベルで抽象化し、その機能や目的を実現するものを比較・検証し、機能や目的を効率よく達成できるものを選んで使っています。器具・道具をどのように使っているか、その裏に隠れた理由を考えながら見て頂ければと思います。

田島 佳幸

株式会社日と々と パンとエスプレッソと 湘南店

- Q1** 3か4度目です。 **Q2** 初めてです。 **Q3** 初めてです。 **Q4** やるからには一番を目指します。 **Q5** 全部大変だし、常に全力を尽くしています。 **Q6** ジュースのようなコーヒーでも楽しい。 **Q7** お客様に笑顔で帰っていただく。 **Q8** ピンク色のポット(笑) **Q9** 何年もかかってここまで来ました。思い切り楽しみます! **Q10** 私のコーヒー愛を伝えるので感じてほしい。

田代 尚志

vindens cafe & あかね雲 vindens cafe

- Q1** 3回目 **Q2** 初 **Q3** 初 **Q4** 多くの方に大好きな珈琲を最上の状態で届けたいです。だから準決勝だけでなく決勝でも淹れたいですね。普段はローストの深い豆を淹れているので、ローストの浅い豆の良さを引き出す淹れ方を模索するのに苦労しました。 **Q5** 自分の作業で今までの方々の努力を無にしないよう心がけています **Q6** 酸がしっかりとした輪郭を持ち、甘味と苦味を包み込んだ突出したものではないがバランスのとれたホッとできる珈琲 **Q7** 人との繋がり **Q8** 今自分のできることを一杯の珈琲に込めたいです **Q9** ああこの人本当に珈琲が好きなんだと感じていただけたらなと

土橋 武志

株式会社 和珈屋 珈琲豆専門店 和珈屋

- Q1** 初めてです。 **Q2** 初めてです。 **Q3** 初めてです。 **Q4** 悔いの残らないように全力で勝ちにいきます!! **Q5** 伝えたいことがしっかりと伝わるプレゼンを考えることです。 **Q6** クリーンで、ストロベリーみないな甘酸っぱいコーヒー。 **Q7** お客様がまた笑顔で来店してくれるように心がけてます。 **Q8** 家族。そして子供が寝た後にコーヒーと向き合う時間です。 **Q9** ずっと憧れていたステージに立てると思っただけで緊張していますが、落ち着いて、自分の力が出せるように優勝目指して頑張ります!! **Q10** 先入観なくコーヒーと向き合いました。抽出に対する考えを見て下さい。

名村 忠正

小川珈琲株式会社 東京オフィス

- Q1** 初出場。 **Q2** 初出場。 **Q3** 初出場。 **Q4** 色々な方に協力して頂いているので、とにかく美味しいコーヒーを抽出したいと思います!! **Q5** 苦労したのは、使用する豆のどのキャラクターを伝えるかを考えてた時。 **Q6** ナイスボディ!! **Q7** Enjoy!! **Q8** Family!! **Q9** 一豆入魂!! **Q10** そんなレシピで味が出るの?というところ。

スポンサー紹介

【コーヒー豆ゴールドスポンサー】ワタル株式会社 【グラインダゴールドスポンサー】株式会社富士珈機
【器具ゴールドスポンサー】株式会社カリタ、HARIO株式会社、メリタジャパン株式会社
【コーヒー豆シルバースポンサー】株式会社インフィニティ、兼松株式会社
【器具シルバースポンサー】小川珈琲株式会社、株式会社サザコーヒー、株式会社三洋産業、ラッキーコーヒーマシン株式会社
【現金協賛スポンサー】株式会社アタゴ、有限会社浪漫珈琲、キャラバンサライ株式会社、共進牛乳、京都飲料株式会社、広栄株式会社、Specialty Roasteria COFFEE FACTORY、TOKUSHIMA COFFEE WORKS、株式会社徳山コーヒーボーイ、株式会社ヒロコーヒー、株式会社丸山珈琲、元井珈琲、レックコレクション株式会社
【年間競技会スポンサー】株式会社明治、雪印メグミルク株式会社

佐藤 昂太

アンリミット株式会社 UNLIMITED COFFEE BAR

- Q1** 今回はセミファイナルからの参加です。昨年に1度予選出場しました。 **Q2** 初です。 **Q3** 初です。 **Q4** せっかくのチャンスを必ずものにしたいと思っています。 **Q5** 安定して良いカップを出すこと。 **Q6** 甘さがあってクリーン。 **Q7** 素晴らしいコーヒーの魅力を、言葉とカップで余すことなく伝えられるように心がけています。 **Q8** 常に目標を持つこと。 **Q9** 昨年予選がとても悔しかったのを覚えています。今年は、多くのサポートを頂き、この舞台に立てます。最高の結果で、少しでも返しがしたいです。 **Q10** プレゼンテーションとドリップシーンです。

佐藤 成実

株式会社トラディショナルデザイン Cafe Obscura

- Q1** 初めて **Q2** 初めて **Q3** 初めて **Q4** サイフンの魅力を一人でも多くの人に伝えていきます。 **Q5** 緊張してしまうので、いかに堂々と見せられるかを頑張りました。 **Q6** ぱっとした明るさのあるフルーツマトやラズベリーのようなコーヒーが好きです。 **Q7** 笑顔 **Q8** コーヒーにあまり詳しくない人でも分かりやすい説明。 **Q9** サイフォンがより身近な抽出器具になりますように。 **Q10** プレゼン資料もぜひ見て下さい!!

笠原 亮

Woodberry Coffee Roasters woodberry coffeeroasters

JBrC認定審査員 11名

50音順・敬称略

氏名	社名/店名
井上 隆裕	ワタル株式会社
漆原 愛美	株式会社キャメル珈琲
大浦 智史	小川珈琲株式会社
押本 陸	株式会社NOZY珈琲
金 奈伶	株式会社奈伶
金野 創	株式会社サザコーヒー
杉原 大輔	株式会社ヒロコーヒー
文元 政彦	Mel Coffee Roasters
村井 高行	上島珈琲貿易株式会社
本池 達也	有限会社オールドニュー
渡辺 美代子	株式会社丸山珈琲

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2016結果報告



ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2016を終えて

ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ(JHDC)2016。早いもので今年5回目となりました。今年は過去最高の190名の競技者が参加し、SCAJ主催の競技会では最大の規模を誇る競技会となりました。今年も例年通り、たくさんの変更点がある中、競技者一人一人が様々な工夫をして抽出している姿が印象的でした。

一番の変更点は「テクニカルジャッジの導入」です。美味しいコーヒーを淹れること一点にスポットを当ててきたのですが、やはり抽出は清潔に適切に行ってもらいたいとの理由から導入となりました。さらにもう一つ大きな変更点として「地区チャンピオン決定戦」を導入しました。ブロック決勝を勝ち上がった競技者による「今日一番のコーヒー」を決める対決です。各日1名、計6名の地区チャンピオンが誕生し、トロフィーが授与されました。7月に行われた決勝大会にはこの地区チャンピオン6名を含む計17名の競技者が参加されました。

決勝大会にも変更点はありました。ドリップ競技、プレゼン競技の2競技の合計による順位決定ということと、リアルタイムで順位が発表されるという仕組みが変更点の主たるものでした。



シンプルにドリップのみで競われるJHDCは各自の抽出に対する工夫が勝負の分かれ目です。スポンサー器具からチョイスしなければなりませんので、独自性を器具などで出すことは殆どできません。また、コーヒー豆も全員同じです。だからこそ、一人一人が真剣に抽出に向き合って最高のパフォーマンス、新しい抽出理論を見せてくれます。その中で優勝されたアンリミテッドコーヒーの佐藤さんは地区チャンピオンにも輝き、決勝でも勝つという素晴らしい成績を収められました。

日本においてはもっとも知名度の高い抽出方法がペーパードリップコーヒーだと思います。実際にご家庭でもご自身でドリップをされている方は多いでしょう。多くの方がますますドリップコーヒーを好きになってくれるよう、また、ファイナリストたちの抽出を見て「やってみよう」と思って頂けたらこれ以上の喜びはありません。

また、佐藤チャンピオンのセミナーもこの秋から企画しております。なるべく多くの地域でセミナーが開催できるよう準備しております。セミナーを重ねるたびにチャンピオンも成長し、多くの方に参加していただければ普及啓蒙活動にも役立ちます。

コーヒーブリューワーズ委員会では、単にチャンピオンを競技会で決めるだけでなく、チャンピオンとなってからどういう一年間を過ごしてもらうのか、どういう成長をしてもらいたいのかななどを大切に考え行動しております。

コーヒーブリューワーズ委員会 副委員長 小林 智也



ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2016 結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地
優勝	佐藤 昂太	アンリミテッド株式会社	アンリミテッドコーヒーバー	東京都
2位	細野 明美	VENGA! COFFEE	VENGA! COFFEE	福井県
3位	三船 正士		FUSUKUCOFFEE	福岡県
4位	大磯 悟	有限会社スタンダード ビーンズ	STANDARD COFFEE LAB.	北海道
5位	加納 美貴	株式会社ウィンウィンアソシエ	MIKAGE COFFEE LABO	兵庫県
6位	成田 奈央	株式会社ドールコーヒー	ドールコーヒーショップ 船橋駅南口店	千葉県
7位	引木 麻衣	株式会社一凜珈琲	一凜珈琲	埼玉県
8位	坂梨 隆寛		SASA COFFEE	福岡県
9位	有坂 真紀	株式会社ドールコーヒー	ドールコーヒーショップ 船橋駅南口店	千葉県
10位	岩鼻 伸介	Happiece Coffee	ハピスコーヒー	岩手県
11位	田中 裕美	西日本ビバレッジ株式会社		京都府
12位	渡邊 裕子	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社	UCCカフェメルカード 岡山天満屋店	岡山県
13位	橋本 昂之		SASA COFFEE	福岡県
14位	大島 麻理子	西日本ビバレッジ株式会社		大阪府
15位	河竹 恵美		凜空	岡山県
16位	三木 未来	株式会社ドールコーヒー	ドールコーヒーショップ 船橋駅南口店	千葉県
17位	岩間 隆仁		ケルンコーヒーいちのみや店	山梨県

ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 2016結果報告



ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ2016を終えて

梅雨明け間もない7月25日(月)東京都立産業貿易センター 台東館に於いて、5月の予選(東京2日、大阪1日36名)を勝ち抜いた8名でジャパンサイフォニストチャンピオンシップ(以下JSC)決勝が行われ、全8競技者がそれぞれに素晴らしいパフォーマンスを披露した。

この決勝進出者は6月上旬に決勝進出が発表され、約2ヶ月後に決勝に向けて競技内容を準備するのだが、決勝進出者のひとりである畑田サイフォニストは決勝出場者の欠員が出た為に急遽2週間前に決勝への参加が決まった。他の決勝進出者と違い大変短い準備期間であっても自信が住む北海道の食材にこだわったプレゼンを披露してくれた。

また、サイフォニスト競技会の世界大会であるワールドサイフォニストチャンピオンシップ(以下WSC)では各国の競技者が現状の抽出メソッドに囚われない抽出手順を考えて挑んでくる事が多く見受けられる。今回の国内大会のJSC決勝でも矢橋サイフォニストは攪拌回数を増やした抽出メソッドを使い、新しいサイフォン抽出の可能性を見せてくれた。この畑田サイフォニストや矢橋サイフォニストだけでなく、この予選会から決勝まで競技を行ったサイフォニストが新しい提案をプレゼンテーションし、サイフォンコーヒーの可能性にチャレンジしてくれた事。この事は運営ならびに審査にも携わる者として大変嬉しく思うとともに、競技者の向上心や探究心に感服するしだいである。

その様な予選、決勝において、優勝を勝ち取ったのがCafé Obscuraの佐藤サイフォニストであった。佐藤サイフォニストは初出場であり、予選を勝ち抜け、決勝でも優勝するという華々しいデビューを飾った。その背景には競技に対し、仮説を立てて

分に検証をし、自信を持って競技出来た事が優勝につながったのだと思う。

佐藤サイフォニストは今年から海外開催となったWSCに日本代表として挑戦する。開催国は韓国で、隣国とは言え初の海外での開催となる。他の世界大会の経験者からのアドバイスを参考に準備を行って欲しい。加えてワールドブリューワーズカップで粕谷バリスタが世界一になった競技会の日本大会 ジャパンブリューワーズカップ(以下JBrC)のセミファイナルにも出場する権利が与えられる。タイトなスケジュールとなるがWSC、JBrCともにその力をいかに発揮して頂きたいと思う。

このサイフォンの競技会はサイフォン抽出自体が多くの店舗で採用されているという訳ではない事もあり、参加企業数が伸び悩んでいる。しかし、今年は例年に比べ参加企業数も増えバラエティに富んだ競技会となった。この背景には数年前までは予選でもブレンドコーヒーとシングルチャードリンクの両方を作る必要があったが、競技内容を改定し、予選ではブレンドコーヒーのみの競技とした事でより参加しやすくなっていると思われる。

我々コーヒーブリューワーズ委員会では今後もこのサイフォンの競技会において、「世界に通用するチャンピオン」、「参加競技者が出場して良かったと思える事」、「国内にスペシャルティコーヒーのサイフォンコーヒーを広める為」の競技会になる様に努めてまいりたいと思う。

コーヒーブリューワーズ委員会 副委員長 倉永 純一



ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ(JSC)2016 結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地
優勝	佐藤 成実	株式会社トラディショナルデザイン	Cafe Obscura	東京都
2位	中井 千香子	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社	UCCカフェコンフォート	兵庫県
3位	井出 春香	株式会社丸山珈琲	MIDORI長野店	長野県
4位	石橋 千早季	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社	UCCカフェプラザ博多駅ビル店	福岡県
5位	辻 明彦	UCCホールディングス株式会社		兵庫県
6位	高橋 文哉	珈琲屋めいぷる	珈琲屋めいぷる	東京都
7位	矢橋 伊織	株式会社丸山珈琲	西麻布店	東京都
8位	畑田 直人	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社	UCCカフェプラザオーロラタウン店	北海道

【SCAJ2016イベント情報】

SCAJ2016

**SCAJ
World Specialty Coffee Conference
and Exhibition 2016**



2016
9/28[水] ▶ 30[金]

10:00～17:00 ※最終日は16:00まで

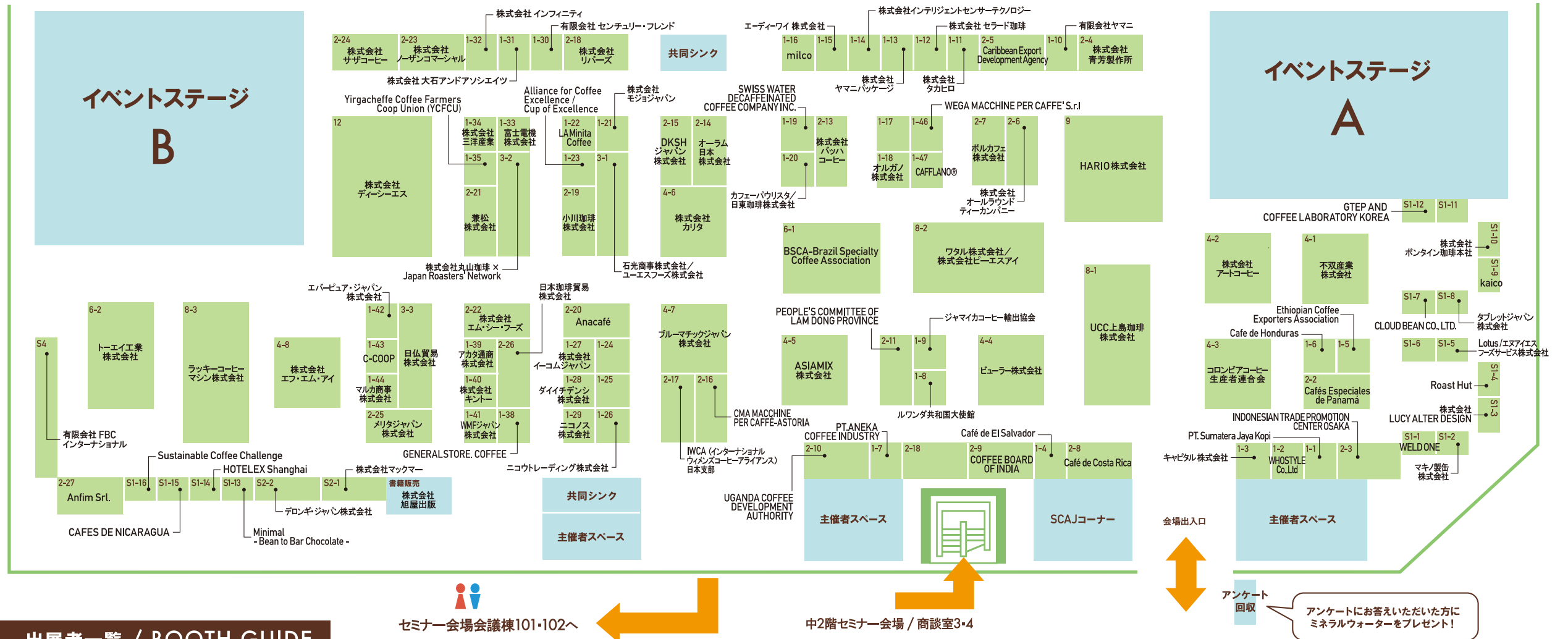
会 場 東京ビッグサイト 西4ホール

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

入場料 一般1,500円(3日間共通)

展示会場案内図 / GUIDE MAP



出展者一覽 / BOOTH GUIDE

「出展者名」	小間番号	「出展者名」	小間番号	「出展者名」	小間番号	「出展者名」	小間番号	「Exhibitor」	Booth No.	「Exhibitor」	Booth No.	「Exhibitor」	Booth No.	「Exhibitor」	Booth No.
A IWCA (インタナショナルカフェアソシエーション) 日本支部	2-17	オルガノ株式会社	1-18	有限会社センチュリー・フレンド	1-30	HOTELEX Shanghai	51-14	A ADY CO.,LTD.	1-15	CLOUD BEAN CO., LTD.	51-7	Kanematsu Corporation	2-21	PT. Sumatera Jaya Kopi	1-18
株式会社青芳製作所	2-4	株式会社オールラウンドaikanカンパニー	2-6	株式会社GENERALSTORE.COFFEE	1-38	ボルカフェ株式会社	2-7	All Round Tea Company Ltd.	2-6	CMA MACHINE PER CAFFE-ASTORIA	2-16	KINTO co., Ltd.	1-40	R RIVERS CO.,LTD.	2-1
株式会社旭屋出版	書籍販売	カ kaico	51-9	ダイイチデンス株式会社	1-28	マ 株式会社ボンタイン珈琲本社	51-10	Alliance for Coffee Excellence / Cup of Excellence	1-23	COFFEE BOARD OF INDIA	2-9	L La Minita Coffee	1-22	Roast Hut	51-4
ASIAMIX株式会社	4-5	COFFEE BOARD OF INDIA	2-9	株式会社タカヒロ	1-11	マキノ製缶株式会社	51-2	Anacafé	2-20	COLOMBIAN COFFEE GROWERS FEDERATION	4-3	Lotus /NIS	51-5	S SISHIMTSU&CO.,LTD	3-1
アタカ通商株式会社	1-39	兼松株式会社	2-21	タフレッツジャパン株式会社	51-8	株式会社サマクマー	52-1	Anfim Srl.	2-27	D DAICHI DENSHI , INC.	1-28	LUCKY COFFEE MACHINE CO., LTD	8-3	SANYO SANGYO ,LTD	1-34
株式会社アートコーヒー	4-2	Cafés Especiales de Panamá	2-2	DKSHジャパン株式会社	2-15	マルカ商事株式会社	1-44	AOYOSHI CO., LTD.	2-4	DCS Co.,LTD.	12	LUCY ALTER DESIGN. inc.	51-3	SAZA COFFEE CO., Ltd.	2-24
Anacafé	2-20	CAFES DE NICARAGUA	51-15	株式会社ディーシーエス	12	株式会社丸山珈琲×Japan Roasters' Network	3-2	ART COFFEE CO.,LTD.	4-2	De'Longhi Japan Corp	52-2	M Mac Ma Co., Ltd.	52-1	Sustainable Coffee Challenge	51-6
Alliance for Coffee Excellence / Cup of Excellence	1-23	Café de El Salvador	1-6	デロンギ ジャパン株式会社	52-2	Minimal - Bean to Bar Chocolate	51-13	ASAHIYA PUBLISHING CO.,Ltd.	書籍販売	DKSH Japan K.K.	2-15	MINALNOSEIKAN Co.,Ltd	52-1	SWISS WATER DECAFFEINATED COFFEE COMPANY INC.	1-19
Anfim Srl.	2-27	Café de Costa Rica	2-8	ナトーエイ工業株式会社	6-2	milco	1-16	ASIAMIX JAPAN LIMITED	4-5	E ECOM Coffee Group	1-27	MARUKA CORPORATION	1-44	T TABLET JAPAN inc.	51-8
株式会社イーコムジャパン	1-27	カフェ・バウリスタ/日東珈琲株式会社	1-20	ニコストレーディング株式会社	1-26	メリタジャパン株式会社	2-25	ATAKA TRADING CO.,LTD	1-39	Ethiopian Coffee Exporters Association	1-5	Maruyama Coffee Co.,Ltd.× Japan Roasters' Network	3-2	TAKAHIRO CO.,LTD	1-11
石光商事株式会社/ユ・エス・エフ株式会社	3-1	株式会社カリタ	4-8	株式会社ニクス	1-29	株式会社モジョジャパン	1-21	B Bach Kaffee Co	2-13	EVERPURE JAPAN ,INC.	1-42	MC FOODS LIMITED	2-22	The Embassy of the Republic of RWANDA	1-8
Yirgacheffe Coffee Farmers Coop Union (YCFU)	1-35	CAFFLANO®	1-47	日仏貿易株式会社	3-3	有限会社ヤマニ	1-10	Bontaincoffee.co.,Ltd	51-10	F FBC International Inc.	54	Melitta Japan Ltd.	2-25	Toei Kogyo Co., Ltd.	6-2
株式会社インテリジェントセンタテクノロジ	1-14	Caribbean Export Development Agency	2-5	日本珈琲貿易株式会社	1-26	株式会社ヤマニパッケージ	1-13	BSCA-Brazil Specialty Coffee Association	6-1	FMI Corporation	4-8	milco	1-16	U UCC UESHIMA COFFEE CO., LTD.	8-1
INDONESIAN TRADE PROMOTION CENTER OSAKA	2-3	キャピタル株式会社	1-3	ハ株式会社ノーザンコーマール	2-23	UCC上島珈琲株式会社	1-83	BREWMATIC JAPAN LTD	4-7	Fuji Electric Co., Ltd.	1-33	Minimal - Bean to Bar Chocolate	51-13	UGANDA COFFEE DEVELOPMENT AUTHORITY	2-10
株式会社インフィニティ	1-32	株式会社キントー	1-40	株式会社バツハコーヒー	2-13	ラッキーコーヒーマシン株式会社	8-3	Buhler k.k	4-4	FUSO INDUSTRIES CO., LTD.	4-1	Mojo Japan Ltd.	1-21	V VOLCAFE LIMITED	2-7
WELD ONE	51-1	CLOUD BEAN CO., LTD.	51-7	HARIO株式会社	9	PEOPLES COMMITTEE OF LAM DONG PROVINCE	2-11	C C-COOP	1-43	G GENERALSTORE.COFFEE	1-38	N NICHIFUTSU BOEKI K.K.	3-3	W WATARU & CO., LTD./PSI CO., LTD.	8-2
UGANDA COFFEE DEVELOPMENT AUTHORITY	2-10	コロニアコーヒー生産者連合会	4-3	WHOSTYLE Co.,Ltd	1-22	La Minita Coffee	51-12	Café de Costa Rica	2-8	GTEP AND COFFEE LABORATORY KOREA	51-12	NICONOS Co.,Ltd	1-29	WEGA MACHINE PER CAFFE' S.r.l	1-46
エーティーワイ株式会社	1-15	CMA MACHINE PER CAFFÉ-ASTORIA	2-16	富士電機株式会社	1-33	株式会社リバーズ	2-18	Café de El Salvador	1-4	H HARIO CO., LTD.	9	NIKO TRADING CO.,LTD.	1-26	WELD ONE	51-1
Ethiopian Coffee Exporters Association	1-5	サ C-COOP	1-43	不双産業株式会社	4-1	株式会社LUCY ALTER DESIGN	51-3	CAFE PAULISTA/NITTO COFFEE CO.,LTD.	51-10	I HOTELEX Shanghai	51-14	NIPPON COFFEE TRADING CO.,LTD.	2-26	WHOSTYLE Co.,Ltd	1-2
エバービュー・ジャパン株式会社	1-42	株式会社サザコーヒー	2-24	BSCA-Brazil Specialty Coffee Association	6-1	ルワンダ共和国大使館	1-8	CAFES DE NICARAGUA	51-15	I INDONESIAN TRADE PROMOTION CENTER OSAKA	2-3	NORTHERN COMMERCIAL, LTD.	2-23	WMF Japan Corporation	1-41
株式会社エフ・エム・アイ	4-8	株式会社三洋産業	1-34	ブルーマテックジャパン株式会社	4-7	Roast Hut	51-4	Cafés Especiales de Panamá	2-2	INFINTY CO.,LTD.	1-32	O OGAWA COFFEE CO., LTD.	2-19	Y YAMANI LIMITED LIABILITY COMPANY	1-10
有限会社FBCインターナショナル	54	Sustainable Coffee Challenge	51-16	ビュラー株式会社	4-4	Lotus/エヌアイエスサービス株式会社	51-5	CAFFLANO®	1-47	Intelligent Sensor Technology, Inc.	1-14	Oishi & Associates Ltd.	1-31	YAMANI PACKAGE CO.,LTD.	1-13
株式会社エム・シー・フーズ	2-22	GTEP AND COFFEE LABORATORY KOREA	51-12	PT. ANEKA COFFEE INDUSTRY	1-7	ワタル株式会社/株式会社ビーエスアイ	8-2	CAPITAL CORPORATION	1-3	International Women's Coffee Alliance Japan	2-17	Olam Japan Co., Ltd.	2-14	Yirgacheffe Coffee Farmers Coop Union (YCFU)	1-35
株式会社大石アンドアソシエイツ	1-31	ジャマカコーヒー輸出協会	1-9	PT. Sumatera Jaya Kopi	1-1			Caribbean Export Development Agency	2-5	J Jamaica Coffee Exporters' Association (UCEA)	1-9	ORGANO CORPORATION	2-11		
オールド日本株式会社	2-14	SWISS WATER DECAFFEINATED COFFEE COMPANY INC.	1-19	WMFジャパン株式会社	1-41			Century Friend Co.,Ltd.	1-30	K kaico	51-9	P PEOPLES COMMITTEE OF LAM DONG PROVINCE	2-18		
小川珈琲株式会社	2-19	株式会社セロード珈琲	1-12	WEGA MACHINE PER CAFFE' S.r.l	1-46			CERRAD COFFEE COMPANY LTD.	1-12	Kalita Co.,Ltd	4-6	PT. ANEKA COFFEE INDUSTRY	1-7		

OFFICIAL SPONSORS

Gold
Sponsors
ゴールド



Booth No : 1-7



Booth No : 8-1



Booth No : 4-3

Silver
Sponsors
シルバー



cooxupé



Booth No : 1-18



Booth No : 8-2

Bronze
Sponsor
ブロンズ



COMPANHIA DE COMÉRCIO EXTERIOR

SCAJ2016イベント/セミナースケジュール

2016/8/29 更新

日付	時間		展示会場内		時間	会議棟		時間	展示会場5階(中2階)		
			イベントステージ A	イベントステージ B		セミナー会場 ①(180㎡)	セミナー会場 ②(180㎡)		セミナー会場 ③(87㎡)	セミナー会場 ④(85㎡)	セミナー会場⑤(88㎡)
						ルーム 101	ルーム 102		商談室 3	商談室 4	商談室 5
						アリーナ 250席			アリーナ 250席		スクール 40席 / シアター 50席 (会議型も可 ロの字 15-25席)
9/28 (水)	午前	9:30	9:45～ オープニングセレモニー(エントランス)		9:30			9:30			
		10:00		【B-1】10:00-17:00(終日) ジャパン パリスタ チャンピオンシップ2016 (JBC2016) 準決勝	10:00					プリューワーズ委員会／ジャッジ プログラム	
		10:30			10:30						
		11:00	【A-1】11:00～13:00(120分) エチオピア・ミーツ・コーヒーマイ スター2016 & 第3回 利き珈琲選 手権！		11:00	【S-1】10:30-12:00(90分) Sustainable Coffee Challenge	【S-2】11:00-12:30(90分) グアテマランコーヒーイズ/Anacafé	11:00	【SS-1】10:30-12:30(120分) WBrC2016チャンピオンセミナー		【SS-2】11:00-12:30(90分)
		11:30					11:30				
	12:00					12:00					
	午後	12:30		12:30	【S-3】12:30-14:00(90分) パナマ・スペシャルティコーヒー協会		12:30				
		13:00		13:00		【S-4】13:00-14:30(90分) ルワンダ共和国大使館	13:00		【SS-3】13:00-14:30(90分) フェアトレード活動紹介及びマー ケティングの成功事例		
		13:30		13:30			13:30	【SS-4】13:30-15:30(120分) WBrC2016チャンピオンセミナー			
		14:00		14:00		14:00					
		14:30	【A-2】14:00～16:00(120分) コロンビアコーヒー生産者連合会	14:30		14:30					
		15:00		【S-5】14:30-16:30(120分) BSCA-ブラジル・スペシャルティ・コー ヒー協会	【S-6】15:00-16:30(90分) カフェ デ ホンジュラス	15:00	【SS-5】15:00-16:30(90分) タブレットジャパン				
		15:30				15:30					
		16:00		16:00			16:00				
		16:30		16:30			16:30				
		17:00		17:00			17:00				
		18:00		18:00			18:00				
			19:00～ ウェルカムパーティ 東京ベイ有明ワシントンホテル アイリス								
9/29 (木)		午前	10:00	【A-3】10:00-17:00(終日) ジャパン プリューワーズ カップ 2016 (JBrC2016) 準決勝	【B-2】10:00-17:00(終日) ジャパン パリスタ チャンピオンシップ2016 (JBC2016) 決勝	10:00		10:00			
	10:30		【S-7】10:30-12:00(90分) コスタリカコーヒー協会				10:30	【SS-7】10:30-12:00(90分) Caribbean Export Development Agency			
	11:00					【S-8】11:00-12:30(90分) コロンビアコーヒー生産者連合会	11:00	【SS-8】11:00-12:30(90分) 続けていけるカフェ開業とカフェを通じ で自分の想いを形にする方法			
	11:30						11:30				
	午後	12:00				12:00		12:00		12:00-14:00 (120分) ASIAMIX株式会社	
		12:30	【S-9】12:30-14:00(90分) アライアンスフォーコーヒーエクセレン ス	12:30	【SS-9】12:30-14:00(90分)						
		13:00		【S-10】13:00-14:30(90分) エクスクルーシブコーヒーズ S.A.		13:00	【SS-10】13:00-14:30(90分) カフェ開業での失敗リスクを減らすためのセ ミナー				
		13:30				13:30					
		14:00		14:00							
		14:30	【S-11】14:30-16:00(90分) BSCA-ブラジル・スペシャルティ・コー ヒー協会	14:30	【SS-11】14:30-16:00(90分)	【SS-12】15:00-16:30(90分)	14:30-16:30 (120分)				
		15:00		【S-12】15:00-16:30(90分) ボルカフェ株式会社／あるコーヒー テロワールの理想と現実				15:00			
		15:30						15:30			
		16:00		16:00							
		16:30		16:30							
		17:00		17:00							
9/30 (金)	午前	10:00	【A-4】10:00-17:00(終日) ジャパン プリューワーズ カップ チャンピオンシップ2016 (JBrC2016) 決勝	【B-3】10:00-12:00(120分) ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2016 (JCTC2016)	10:00		10:00			12:00-14:00 (120分) ASIAMIX株式会社	
		10:30			【S-13】10:30-12:00(90分) BSCA-ブラジル・スペシャルティ・コー ヒー協会		10:30	【SS-13】10:30-12:00(90分)	【SS-14】11:00-12:30(90分) オーガニック珈琲とは		
		11:00				【S-14】11:00-12:30(90分)	11:00				
		11:30					11:30				
	午後	12:00				12:00		12:00		12:00-14:00 (120分) ASIAMIX株式会社	
		12:30	【S-15】12:30-14:00(90分)	12:30	【SS-15】12:30-14:00(90分) パリスタ委員会セミナー	【SS-16】13:00-14:30(90分)					
		13:00		【S-16】13:00-14:30(90分)			13:00				
		13:30					13:30				
		14:00		14:00							
		14:30		14:30							
		15:00		15:00							
		15:30		15:30							
		16:00		16:00							

第9回リトリート(焙煎合宿) 報告



今年もロースタマーズ委員会主催、ロースターのための焙煎技術構築のための合宿「第9回リトリート」が7月5日(火)～7日(木)まで八王子セミナーハウスにて開催されました。

今年のリトリートは、「どのようにロースしたら、スペシャルティコーヒーの素晴らしい風味特性が再現できるのか。」そして「それを身につけ、実践できるようになること」を目的とし、「スペシャルティコーヒーロースティングについて再考する」をメインテーマとしました。またその目的から、「3年以上焙煎業務に関わっていること」という参加資格も今回初めて採用させて頂き、参加資格を満たす42名の方にご参加頂きました。

3日間のリトリートの具体的な内容は、ロースト、カップングセミナー、講演会です。参加者はチームに分かれて、それぞれのアクティビティに参加していきます。1日目と2日目にローストとカップングセミナー、講演会を行い、3日目の最終日は各グループで選出し、提出した焙煎サンプルを参加者全員でカップング評価しその焙煎についてディスカッションするという流れで行いました。

まず、ローストについては、以下に掲げる3点にフォーカスしました。

1. 爽やかな明るい酸味特性を引き出す焙煎とは(爽やかで明るい酸味とは)
2. 後味が滑らかな印象で消えていく焙煎とは
3. フレーバーを引き出す焙煎とは

この目的にあったコーヒーとして3種類、Kenya Nyeri Hill、Brazil Fazenda Lagoa BSCA Certified、Guatemala San Cristobal Honey Coffee を用意し、それぞれの豆に課題をもって焙煎に臨み

ました。

Kenya Nyeri Hill。この豆は消費者の「Affordable Luxury」を満たすTop of Top Specialty Coffeeであり、Single Origin又は消費者が買い求めやすい価格で提供するブレンドコーヒーに少量配合し消費者が美味しいと評価する製品にすることを目的として、「透明感ある爽やかなコーヒーであり、風味特性が際立つように焙煎すること」(SCAJ Cupping FormでFlavor 7点合計点89点以上)を目標としました。

次にBrazil Fazenda Lagoa BSCA CertifiedとGuatemala San Cristobal Honey Coffee。この2種類の豆に関しては、Low Specialty Coffeeとして、消費者が買い求めやすい価格で美味しいと納得し購入するブレンドコーヒーのベースを作るために「爽やかな口当たりと、滑らかな後味で明るい酸味特性をもつコーヒーに仕上げる焙煎をすること」(Cupping Form で、Clean Cup 6点、After Taste 6点、Acidity Profile 6点で合計点 79 – 82点)を目標としました。また、焙煎機は、株式会社富士珈機様に「COFFEE DISCOVERY」をサンプル焙煎用として、株式会社ディーシーエス様に「LORING SMART ROASTER S-15 FALCON」、DKSH ジャパン株式会社様に「Probatone 5」を本焙煎用釜としてご用意頂きました。

カップングセミナーでは、関根伸慈SCAJ会長と林秀豪理事を講師にお迎えし、まずカップングの際の「ブレイクの仕方の違いによるカップの差異」と「ブレイクからフローターの除去までのインターバルの違いによるカップの差異」を実施し、「ブレイクの仕方と同じコーヒーの液体の品質が大きく異なる事」、「ブレイクした後の上澄み(フ

ローター)の除去までの時間経過により同じコーヒーの液体の品質が大きく異なる事」を参加者全員が体験しました。次に今回のリトリートの課題豆3種とコマーシャルコーヒー1種の適性に焙煎されたサンプルとそうでないサンプルをカップングし、特にスペシャルティコーヒーでは焙煎によって点数に差が出ることを体験しました。

講演会ではリトリート参加者以外の方も募集し、総勢100名近くの聴衆の中、第一部では株式会社丸山珈琲代表取締役の丸山健太郎氏と同社のヘッドロースター宮川賢司氏をお迎えし、スペシャルティコーヒー焙煎の技術構築に日々どのように挑戦し乗り越えることができたかや、実際に現場で焙煎人はどのように育っていくのか等大変興味深いお話をさせて頂きました。第二部では日本スペシャルティコーヒー協会 関根伸慈会長、林秀豪理事、丸山健太郎理事をお迎えして、今後予想される巨大外資グループに対峙する事態となった場合に日本のロースターはどのような対応を為すべきか、そして日本のスペシャルティコーヒーについてパネルディスカッション形式でお話し頂きました。途中参加者からの質問などもあり、予定時間を少しオーバーする程の白熱ぶりでした。

また当初予定にはなかったのですがリトリートの直前にアイルランド、ダブリンで行われたWBrCで、世界チャンピオンになった粕谷哲氏をスタッフに持つ、ロースタマーズ委員の古橋伯章氏がリトリートのサポートに入っていたため、1日目の夜に「どのようにして世界で勝ったのか。」を、古橋委員にお話し頂きました。こちらは自由参加で

したが、リトリート参加者全員が出席し夜遅くまでコーヒー談義に花が咲きました。

そして、最終日3日目。各グループが提出した、今回の目標にそって焙煎出来たと思われるサンプルをオリジンごとにカップングし点数をつけ、途中、林秀豪理事に豆の評価のアドバイスを頂きながら、各チームの代表にその豆の焙煎についての発表をして頂きました。豆と一緒に焙煎のプロファイル表も事前に提出されていたので、温度変化等をグラフ化したものを見ながら、より分かりやすい発表だったのではないかと思います。突っ込んだ質問等もあり、時間を少しオーバーしてリトリートは終了しました。

今回のリトリートでは、日本のスペシャルティコーヒーを牽引してきた方々を講師に迎えることが出来、よりグローバルな視点で色々な意味で「突っ込んだ」リトリートが開催できたのではないかと感じております。次回はリトリート開催10回目となる節目の年となりますので、今年のテーマも踏まえたくて、準備して参りたいと思っております。最後になりますが、ご協力・ご協賛いただきました皆様、ご参加くださいました皆様、今回の成功は皆様方のお力添えなくては達成し得ませんでした。この場をお借りして厚く御礼申し上げます。

本当にありがとうございました。

ロースタマーズ委員会 委員 横田 尚己



各委員会報告

広報委員会

広報委員会はその名の通りSCAJの情報発信に携わる委員会です。広報委員会で大きい役目はいま皆さんがご覧になっているSCAJニュースレターの編集です。現行、年4回のニュースレターを発行するにあたり、その1冊のそれぞれのページをどのように構成するかといういわゆる「台割り」から作業が始まります。掲載予定の記事のボリュームによって何ページ物にするか、メイン記事は何にするか、カラーページはどうするか等々、委員が集まって検討し設計してゆきます。イベントの原稿やレポートはそれぞれ担当の委員会や委員さんをお願いして寄稿していただいたり、カンファレンスの際の生産国セミナーなどは広報委員が手分けして実際に取材して原稿を書いています。ニュースレターはSCAJ会員の方にもれなく郵送されているのでSCAJが発信している情報のなかで一番ポピュラーで重要なものと考えています。またSCAJのホームページの管理も広報委員会の役割になっています。ホームページ上の記事やレポート、ニュースなどをアップしています。ただ、日進月歩のWEB世界ではホームページと言えども小まめなリニューアルが必要ですが、委員会ではなかなか手が回らず事務局の皆さんをお願いして最小限のニュースや情報の更新に留まっているのが現状です。今後は何とかリアルタイムに近い情報発信が出来るように努力したいと考えています。

もうひとつ近年重要になっているのはSCAJの商標の管理があります。協会活動の中で様々な名称やロゴが商標登録されていますが、それらの商標、ロゴの使用許諾、登録延長などを広報委員会で協議しています。世界的に拡大しているスペシャルティコーヒーの世界でSCAJの「知的財産」を維持し守って行く役目も重要性を増しています。広報委員会では皆様のご期待に添えるような広報活動を目指して委員一同努力してまいります。今後ともよろしくお願いいたします。

広報委員会 副委員長 永田 卓

コーヒーブリューワーズ委員会

コーヒーブリューワーズ委員会は、スペシャルティコーヒー協会の旧抽出委員会が前身で主にサイフオンの競技会を運営してきた歴史があります。その源流はスペシャルティコーヒー協会バリスタ委員会とともにコーヒーの競技会から来ており、スペシャルティコーヒー業界の繁栄のため説得力のあるおいしいコーヒーの追求とその技術の開示を目的として委員会はボランティア活動で成り立っている。主に行っている活動は4種類の競技会の運営と2種類のセミナーを行っている。最近の傾向としてサードウェーブコーヒーの影響やコーヒー自体がブームが追い風になり、特にスペシャルティコーヒーに対して露出が多い器具を使った競技会参加者が増えており、優秀な審査員参加者の協力をへたコーヒーの国内最大規模の競技会の、ハンドドリップやブリューワーズカップなどの競技会が注目されている。そこへ競技会の勝者による勝因の共有に繋がるセミナーを開く事により、おいしいコーヒーの技術が広まり業界の繁栄につながる事を目的とした活動にシフトしている。

■コーヒーブリューワーズ委員会 競技会の活動

コーヒーブリューワーズ委員会は、競技別に3つのチームから成り立ち4つの競技会を運営担当している。

- ・ジャパンサイフォニストチャンピオンシップ (JSC 日本サイフォン)、
- ・ワールドサイフォニストチャンピオンシップ (WSC 世界サイフォン)、
- ・ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ (HHDC 日本ハンドドリップ)、
- ・ジャパンプリューワーズカップ」(JBrC Japan brewers Cup)。

■コーヒーブリューワーズ委員会 セミナーの活動

コーヒーブリューワーズ委員会は、2種類のセミナーを運営担当している。

- ・スペシャルティコーヒー競技会チャンピオンセミナー、
- ・スペシャルティコーヒー協会資格認証セミナー。

□コーヒーブリューワーズ委員会 競技会の活動

- ・ジャパンサイフォニストチャンピオンシップ (JSC 日本サイフォン) 競技会について
競技名「ジャパンサイフォニストチャンピオンシップ」は、競技会ルールの見直し、審査方法の改善を行い2016年5月19日(木)、5月20日(金)、2016年5月25日(水)に予選が行われ、2016年7月25日(月) 東京で上位8人で決勝が行われた。
優勝は、トラディショナルデザインの佐藤成実選手で、2016年10月にソウル(韓国)で行われるワールドサイフォニストチャンピオンシップに派遣される。また、2016年9月に東京で行われるSCAJの展示会で行われるジャパンプリューワーズカップの準決勝からの参加が認められている。

- ・ワールドサイフォニストチャンピオンシップ (WSC 世界サイフォン) 競技会について
競技名「ワールドサイフォニストチャンピオンシップ」は、これまで行われていた国内で開かれていたサイフオンの世界大会を海外で行う初めての行事を控えている。2016年10月9日にKINTEX (Cafe & Bakery Fair) 韓国ソウルのコーヒーの展示会で世界大会が行われる。この運営はコーヒーブリューワーズ委員会のWSC事務局が運営担当している。日本人以外のジャッジ(審査員)の比率が高く、外国人ヘッドジャッジが活躍し審査は英語で行われている。2017年度は台湾で競技会開催の予定。

- ・ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ (JHDC 日本ハンドドリップ) 競技会について
競技名「ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ」はこの委員会独自のハンドドリップの味覚によるブラインド競技予選方式をとっており参加者がその場で抽出したコーヒーがその場でブラインド審査され、その場で勝ち抜け競技者が決まり、そのすぐ後に2回戦が行われ決勝参加者が決まる。2016年3月1日(火)、2016年3月11日(金)、2016年3月12日(土)、2016年3月17日(木)、2016年3月24日(木)、2016年3月25日(金)に予選が行われ、2016年7月24日(日)に東京で決勝が行われた。優勝は、アンリミテッド株式会社の佐藤昂太選手で日本一のハンドドリップチャンピオンになった。また、2016年9月に東京で行われるSCAJの展示会で行われるジャパンプリューワーズカップの準決勝からの参加が認められている。

- ・ブリューワーズカップ JBrC Japan Brewers Cup について
競技名「ブリューワーズカップ」は、抽出されたコーヒーの評価の競技で、その中にはエスプレッソなど機械を使ったコーヒーは含まれない。そもそも「ブリュー」とは、何かから液体を取り出すという意味があり、「ブリューコーヒー」は、ドリップやサイフォンなどの生活日常のコーヒーを指す。
競技のコーヒーは、一般的に家庭や職場で飲まれるような種類のコーヒーで、ジャパンプリューワーズカップは「コーヒー抽出王座決定戦日本予選」である。2016年5月16日(月)、2016年5月17日(火)、2016年5月18日(水)、2016年5月23日(月)、2016年5月24日(火)に予選が行われ、2016年9月29日(木)に準決勝、2016年9月30日(金)に東京ビックサイトで行われるSCAJの展示会場内で決勝が行われる。

ブリューワーズカップ競技のルール

競技種目は「必修サービス」と「オープンサービス」から成り立ち競技評価点の合算が選手の評価になる。必修サービスは、競技者全員が運営から提供された同じ豆を使い抽出し、審査員はそれぞれの抽出コーヒーを選手とヒモつけなしの目隠しで評価する種目。提供される3杯のコーヒーはそれぞれ独立した抽出でなくてはならず、なにも混ぜることは許されない。同じ豆で他の選手と点差をつけるところが評価で見どころである。オープンサービスは、競技者が自分の思う世界最高のコーヒーを審査員に提供する競技で、言葉での説得力が要求される。評価ポイントの要はやはり完成されたコーヒーの味でコーヒーの原材料や原料の加工や器具も含めた究極のコーヒー味の提供に至る説明が評価の見どころである。

日本のブリューワーズカップは、SCAJ コーヒーブリューワーズ委員会で競技会を運営しているが、ブリューワーズカップという競技会そのものはアメリカとヨーロッパの2つのスペシャルティコーヒー協会の共同経営の(WCE)ワールドコーヒーイベント、という世界最大のスペシャルティコーヒーのイベント会社で、ルールを管理している。他にもワールドバリスタチャンピオンシップなども管理運営している。2015年度の日本ブリューワーズカップチャンピオンの粕谷哲選手が、2016年度ダブリンで行われた世界大会で優勝したこともあり注目されている。

□コーヒーブリューワーズ委員会 セミナーの活動

- ・スペシャルティコーヒー競技会チャンピオンセミナー
スペシャルティコーヒー協会運営関連の競技会のチャンピオンに講師になってもらい、競技会での勝因や強さの秘訣おいしさの着眼点などチャンピオンになりうる人材から、スペシャルティコーヒーとおいしいコーヒーの接点について講習してもらう。競技会で勝つコーヒーは間違いなくチャンピオンになりうる技術が必ず伴っている。
2016年3月22日(火)講師：高橋 由佳 氏、岡田 章宏 氏、2016年8月2日(火)講師：粕谷 哲 氏、土井 克郎 氏 が行われた。

- ・スペシャルティコーヒー資格認証セミナー
スペシャルティコーヒー協会トレーニング委員会主導で進められている資格認証プログラムの一環で、初級、中級など抽出の技術理論などスペシャルティコーヒー協会会員向けのプログラムセミナー 2016年2月29日(月)、2016年3月16日(水)ジュニアブリューワーセミナーが行われ、2016年10月にも開催が予定されている。

委員会活動のまとめ

コーヒーブリューワーズ委員会は多岐にわたるいろいろなコーヒーの人材を必要とされています。審査員、通訳、運営、ボランティアスタッフ、もちろん競技者も含めて参加できるおいしいコーヒーの旗印にあつまるボランティア仲間を随時募集しています。

コーヒーブリューワーズ委員会 委員長 鈴木 太郎

サスティナビリティ委員会

サスティナビリティ委員会では、Qグレーダー資格(ライセンス)を日本で取得する機会を創出するためCQIおよびその公認インストラクターと協力し資格取得希望者を支援しています。

CQIは米国の非営利団体で、コーヒー生豆の品質の向上を通じたコーヒー生産者の生活水準の向上を使命としています。この使命の達成のために設けられたプログラムのひとつが「Qコーヒーシステム」です。

Qグレーダーはこのプログラムの一部である「Qグレーディングサービス」において役割を担っています。同サービスでは、生産者またはその代理者が生豆のサンプルをICP(各国におけるCQIの協力機関)に提出し、これを受けてICPは自らが選任するQグレーダーに代金を払い当該サンプルの鑑定を行わせます(ただしSCAJはQグレーディングサービスを実施しておらず、SCAJ運営のQグレーダーコースを通じて資格を取得した者にSCAJが生豆の鑑定を依頼することはありません)。この鑑定の結果、「Qグレード」と格付けされた場合、その生豆は「Qコーヒー」として販売することができます。

この仕組みにおいてQグレーダーは生豆商品の価値を大きく左右する存在であるため、プロの鑑定士としての技能と公正さが求められます。Qグレーダーの資格が「ライセンス」と呼ばれるのも、こうしたQグレーダーの役割のためです。このライセンスは終身的ではなく、3年ごとに更新しなければなりません。Qグレーダーの役割からして、その技能を常に一定以上に維持しなければならないからです。

Qグレーダーのライセンスはアラビカ部門とロブスタ部門に分かれています。後者のライセンスの保持者は当初「Rグレーダー」と呼ばれていましたが、現在は「Qロブスタグレーダー」と改称されています。SCAJではこの二つの部門のうちアラビカの方に特化して対応を行なっています。

具体的には、Qグレーダー資格の取得を目指す6日間の課程(Qグレーダーコース)を中心に下記の活動を毎年、春と秋の1回ずつ主催または運営しています。

1. 準備段階

【一日セミナー】 Qグレーダーコースに組み込まれている試験科目について解説や実習を行い、予習のための情報を提供するセミナーです。Qグレーダーコースでは日本語通訳が付くものの講義は英語で進められますし、試験も受験者が初めて経験するようなものが多いです。コースの内容と形式についての予備知識がないと、ようやく慣れたところに6日間が終わってしまったということにもなりかねません。そうしたことを防ぐことがこのセミナーの目的です。CQI公認の活動ではありませんが、日本で開催されるQグレーダーコースに常に関わっている経験豊富なQグレーダーが講師を務めます。

【グリーングレーディング(生豆鑑定)セミナー】 Qグレーダーコースの試験科目のひとつであるSCAA方式の「グリーングレーディング」に特化したセミナーです。グリーングレーディングはカップpingと並び生豆の品質を評価するための重要な手段のひとつです。このセミナーの前半は座学で、SCAA方式の仕組みやSCAAが認識するディフェクトに関する講義です。後半は前半の座学で得た知識を使った生豆鑑定の実習です。グリーングレーディングは1日セミナーでも学びますが、こちらのセミナーでさらに詳しく学ぶことができます。

2. 資格取得

Qグレーダーコースは正式には「Qアラビカ・コンボ・トレーニング・アンド・イグザム・コース」といいます。6日間のプログラムで、前半3日間は講義とトレーニング、後半の3日間は試験です。次の9科目20試験で構成されます。20試験すべてで所定の成績をおさめるとQグレーダーとして認定されます。

【筆記試験(1試験)】 コーヒーに関する「一般知識」を問う試験です。選択式の問題が100問、出題されます。一般知識といってもQグレーダーコースの中で学ぶSCAA方式のカップpingやグリーングレーディングに関する事項についても問われます。

【センサリスキルズテスト(3試験)】 受験者がQグレーダーとして十分に鋭敏な味覚を備えているかを判定するための試験です。基本の5味のうち、甘味・酸味・鹹味(しお味)を取り上げます。コーヒーは一切使用せず、これらの味を呈する水溶液を使います。試験は3つのパートに分かれます。

【オルファクトリーテスト(4試験)】 受験者がQグレーダーとして十分に鋭敏な嗅覚とにおいを記憶する能力を備えているかを判定するための試験です。コーヒーは一切使用せず、36種の香りのサンプルを使います。36種の香りは4つのカテゴリーに分けられ、カテゴリーごとに試験します。

【トライアングレーション(4試験)】 カップping形式の試験ですが、サンプルの評価を点数で行うのではなく、3カップのコーヒーの中で異なる1カップを識別するだけです。後述の「カップping」と同じ4つのカテゴリーに分けて試験を行います。1カテゴリーあたり6セットのサンプル(計18カップ)を用います。

【マッチングペアズテスト(1試験)】 コーヒー液に酸が添加されているかどうかの判断と、添加されているコーヒーについてはその酸の種類を識別する、という試験です。使用される酸は4種類で、クエン酸、リンゴ酸、リン酸、酢酸です。

【ローストID(1試験)】 SCAA方式のカップpingで使用するサンプルとして手許にあるコーヒー豆が適切に焙煎されているかどうかを判断する試験です。カップping形式で行われます。

【グリーングレーディング(1試験)】 生豆をそのままの状態では評価する試験です。SCAA方式の基準と手順を正しく理解して適切に運用することができるかが問われます。1サンプルあたり350グラムの生豆を20分で評価し、書面で結果を報告しなければならないので、正確性とスピードが要求されます。

【ロースティッドグレーディング(1試験)】 焙煎豆をそのままの状態では評価する試験です。着眼点はひとつで、クエーカー(死に豆)の有無です。焙煎豆100グラムあたりに含まれるクエーカーの数もSCAA方式では格付けの基準に含まれるためこの試験があります。

【カップping(4試験)】 SCAA方式のカップpingの基準と手順を正しく理解して適切に運用することができるかが問われます。「ウォッシュマイルド」「東アフリカ」「ナチュラル」「アジア」の4つのカテゴリーに分け、カテゴリーごとに試験(カップpingセッション)が行われます。1セッションは6サンプルで構成され、1サンプルは5カップで構成されます。

3. 追試(リトライク)

初めて受験したQグレーダーコースですべての試験にパスできなかった場合の救済措置です。取りこぼした試験だけを再受験することができます。最初のコースから18カ月以内にすべての試験にパスできれば、最初のコースの時点にさかのぼってQグレーダーの資格が付与されます。

4. 資格維持(キャリアブレーションテスト)

Qグレーダーが技能を維持しているかどうかを判定する試験です。3セッション(計18サンプル)のカップpingを通じて行われます。2セッションで所定の成績が得られると合格で、ライセンスは更新されます。ライセンスの有効期限の前後に受験しなければなりません。

5. 資格再取得(リサーティフィケーション)

ライセンスの更新に失敗した元Qグレーダー向けの救済措置です。センサリスキルズ(3試験)、オルファクトリー(4試験)、マッチングペアズ(1試験)、トライアングレーション(3試験)、カップping(3試験)の計5科目14試験にパスしなければなりません。

サスティナビリティ委員会 委員長 伊藤 亮太

Information

第2回表紙プレゼント当選者発表

News Letter vol.51 に使用した表紙の作品は、
抽選の結果下記の方が当選されましたので発表いたします。

福岡県福岡市 中山 美由貴 様 おめでとうございます。



第3回表紙プレゼントのお知らせ

いつも楽しみにしてくれている皆様へ。感想も頂きありがとうございます。まだまだ当たるチャンスは高いですので、奮ってご応募くださいませ。

今号も女性です。またちょっとテイストが違う感じにしてみました。いかがでしょうか。もし、こんな人を見てみたい等のご希望があれば、いつかそれが表紙になるかもしれませんので、感想と共にコメント頂ければ嬉しいです。次号もお楽しみに。

表紙に使用している作品は1点物となります。
ご希望の方がいらっしゃいましたら抽選で1名の方にプレゼントいたします。
事務局宛にニュースレターの感想等合わせてご応募ください。

〒105-8577
東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa 御成門ビル
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 事務局
News Letter Vol.52 プレゼント係
応募締切：2016年10月末日

HARU Smile Chalk Art



Editor's note 【編集後記】

広報委員会／永田 卓

今年もあっという間に折り返し、間もなく恒例の「SCAJ2016」が開催されます。今年はSCAEダブリン大会でのWBrC優勝、WBC準優勝というSCAJにとって輝かしい成果がありました。それと同時に各世界大会でのアジアの国々の代表の健闘も光りました。この勢いはアジア最大のスペシャルティコーヒーイベントであるSCAJ2016への注目につながるものと確信しています。今年も熱い3日間を楽しみたいと思います。