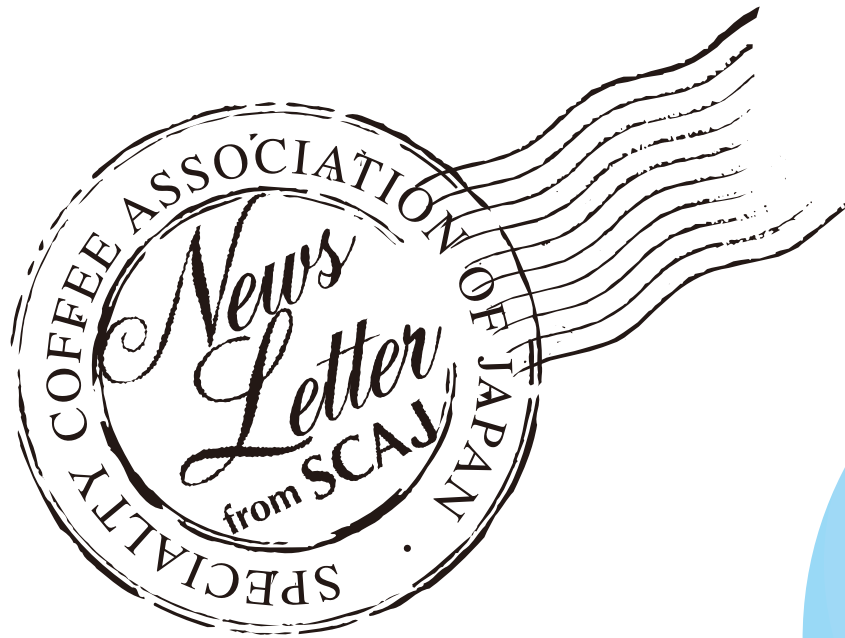


SCAJニューズレター

# News Letter

vol.35



## SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.35 2012年7月27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](http://www.scaj.org)

2012 7 NL 35

速報  
WBC2012結果報告

特集  
SCAA報告



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJコーヒーカレンダー

2012 July 7月

7月2日(月) フリッツ・ストーム氏によるJBC2012競技者向け特別バリスタセミナー(神戸)  
 7月4日(水) ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2012 九州予選会  
 7月5日(木) 第17期コーヒーマスター養成講座 認定試験 東京・大阪  
 7月14日(土) ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2012 北海道予選会  
 7月16日(日) ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ2012 関西予選  
 7月17日(月)、18日(火) ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2012 大阪予選会  
 7月20日(金) 非会員向けスペシャルティコーヒーカップリングセミナー(東京)  
 7月22日(日)、23日(月) ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2012 東京予選  
 7月24日(火)、25日(水) ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ2012 関東予選会  
 7月23日(月)~26日(木) ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2012 関西予選会  
 7月26日(木)、27日(金) コーヒーマスター有資格者限定 スキルアップセミナー(焙煎編)ロースティング(東京)  
 7月28日(土) スペシャルティコーヒー実践講座カップリングセミナー(東京)

2012 August 8月

8月2日(木)~5日(日) ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2012 関東予選会  
 8月4日(土) ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2012 関西予選会  
 8月6日(日) ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2012 関東予選会

2012 September 9月

9月26日(水)~28日(金) SCAJ2012 東京ビッグサイト 西4ホール

Contents [目次]

SCAJ Coffee Calendar

- 1 ・SCAJ コーヒーカレンダー

Special Report

- 2 ・速報 WBC結果報告 WBC2012 ウィーン大会を終えて  
 3 ・第24回 SCAA展示会 in Portland報告  
 4 ・SCAJ サステナビリティ・認証コーヒー委員会主催  
 「サステナビリティセミナー」~企業の社会的責任(CSR)~  
 5 ・FBC(FHA Barista Challenge2012)報告  
 ・FBC(FHA Barista Challenge2012)に参加して  
 6 ・SCAJ九州地区会員大会について  
 7 ・JHDC2012開催概要  
 8 ・JHDC試技説明会  
 9 ・委員会の活動について  
 ・ジェトロ 東アフリカコーヒーミッションの報告  
 10 ・WBC・JBC審査員合格者

Editor's note ・編集後記

速報 WBC結果報告  
WBC2012 ウィーン大会を終えて

ワールド バリスタ チャンピオンシップ2012(WBC2012)決勝大会結果

順位	氏名	国名
優勝	Raul Rodas	GUATEMALA
2位	Fabrizio Senci3n Ram3ruez	MEXICO
3位	Colin Harmon	IRELAND
4位	鈴木 樹	JAPAN
5位	Stefanos Domatiotis	GREECE
6位	Maxwell Colonna-Dashwood	UNITED KINGDOM



今年のバリスタチャンピオンシップ世界大会が終了しました。  
 ご存知の通り、日本代表初の2年連続出場となった鈴木樹  
 バリスタは、堂々の4位という素晴らしい結果を残しました。

優勝したのは、こちらも2年連続出場・生産国グアテマラの  
 Raul Rodasバリスタ。そして2位はメキシコのFabrizio Sencion  
 Ramirezバリスタ。つまり1位・2位を生産国バリスタが占めると  
 いう、時代の流れを象徴するような結果となりました。近年、品質の  
 良いコーヒーを最高の状態で使用できる環境にあるバリスタが  
 上位に残る傾向にあります。鈴木バリスタも同様に、勤務先の  
 丸山珈琲の有するニカラグアのコーヒー豆を使用し、提供される  
 コーヒーの品質は間違いなくトップレベルを誇るものであったと  
 思います。

実際スコア上でもセミファイナルをトップで通過しており、このこと  
 からプレゼンテーションのストーリー性・一貫性に対する高評価  
 だけでなく、提供されたコーヒーに対する評価も非常に高かったこと  
 が窺い知れます。

最終結果としての順位は、時として競技者本人にとって納得の  
 いくものでないことも多々あります。しかし、鈴木バリスタの場合は

昨年よりさらに一段ステップアップした結果を掴み、さらには世界  
 最高の女性バリスタとしての栄誉を今年も見事に守りました。この  
 ことには、大きな感動と日本人としての誇りを感じずにはいられ  
 ません。2回目の出場、かつ2年連続でのチャレンジには多くの困難  
 があったことと思います。その中で多くのプレッシャーと戦いながら、  
 よくこの結果を残してくれたと感謝の気持ちで一杯です。WBCを  
 戦うチームとして一緒に現場に乗り込んだ会社のスタッフだけで  
 なく、日本に残り業務をしながら大会を見守った多くのスタッフの皆  
 様の応援も、きっと大きな心の支えであったことでしょう。鈴木バリ  
 スタはじめ関係者の皆様が大切に積み上げてきたコーヒーへの思い  
 とその表現の集大成こそ、この選手権での競技だったと思います。

今後、いっそう多くのバリスタが鈴木バリスタを目指し活躍する  
 でしょう。しかし鈴木バリスタには、類稀なご自身の可能性をさらに  
 伸ばし得る環境に学び続け、挑戦し続けるバリスタであっていただ  
 きたいと心から願っています。

鈴木バリスタ、今回の大会お疲れ様でした。そして、心から感謝  
 申し上げます。ありがとうございました!

バリスタ委員会 委員長 左野 徳夫



# 第24回 SCAA展示会 in Portland報告



SCAAの第24回展示会はオレゴン州ポートランドのオレゴンコンベンションセンターにて4月18日～22日に開催されました。展示会場ではUSBC(全米バリスタチャンピオンシップ)も同時開催されました。

昨年のヒューストン展示会と比べると参加者は多く、日本を含むアジアからの参加者が多いように感じました。特に韓国、中国からの参加者が目立ちました。

USBCではニューヨークのCounter Culture Coffee Training CenterのKatie Carguiloさんが優勝、準優勝はロサンゼルスIntelligentsia CoffeeのCharles Babinskiさんとなりました。優勝したKatieさんのシグネチャーピバレッジはネクタリン、レモン、緑茶などを使用し、コーヒー豆生産処理時の発酵プロセスをフレーバーで表現したユニークなものでした。

USBC以外にもカップテイスター選手権、ブルーワーズ選手権などが開催されそれぞれアメリカ代表が選出されていました。

展示会場ではハンドドリップコーヒーを試飲で提供するブースが多かったです。ドリップスタンドなどのドリップ系周辺器具類も色々と充実していました。日本ではすでに存在している器具がアメリカの発想で作り直されるとまたユニークなものになり興味深かったです。

また、サイフォンもよく見かけましたし、エスプレッソマシン各社のブースはそれぞれ有名バリスタがドリンクを提供し販売していました。今回の展示会場ではアメリカのロースターの旧友と顔を合わせる事が多かったです。ここ数年はSCAA展示会には出ていなかったのだけど、西海岸のそれもポートランドで開催ということで久しぶりに参加したんだ、という声をよく聞きました。

ポートランドの街はちょうど若葉が出始めた季節でさわやかで、コーヒーを楽しむには最高でした。スタンプタウンコーヒーをはじめ、おいしいコーヒーを提供するカフェが市内に多く点在しカフェツアーも楽しいものになりました。海の幸が豊富でお寿司も美味しかったです。市内の移動は路面電車などの公共交通機関が充実しているため非常に便利でした。

筆者は個人的に25年前にポートランドを訪問したことがあり、当時と比べて発展しましたし魅力あふれる街になったな、という感想を持ちました。

さまざまな品種のコーヒーが生産処理方法を使い分けて仕上げられ、それをさまざまな抽出方法で抽出するというトレンドは今年も強く、バリスタたちの興味もそこに向いています。日本でもこのトレンドがますます本格的になっていくのではないかと、そんな思いを強くしたSCAAポートランド展示会視察でした。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎



# SCAJ サステナビリティ・認証コーヒー委員会主催 「サステナビリティセミナー」 ～企業の社会的責任(CSR)～



サステナビリティ・認証コーヒー委員会は、去る6月6日「サステナビリティセミナー」を実施しました。CSR(企業の社会的責任)を求める声が高まる昨今、食品飲料業界でCSRの先端をいく企業二社を招き、その取り組みを聞きました。

まず、サントリーホールディングス(株)エコ戦略本部エコ戦略部長内貴研二氏より、「サントリーの環境への取り組み」と題して、飲料メーカーであるサントリーが「人と自然と響きあう」という企業理念の下、どのような環境活動をしているかについて説明がありました。工場ですら地下水を育てるため、森林を整備し土の育成を行い、その中で生物多様性も保全されることや、水育(みずい)として次世代への教育(学校への出張授業や水源涵養林として整備している森林での体験授業)を行っていることなどが紹介されました。

続いて、ユニリーバ・ジャパン・ホールディングス(株)コミュニケーション ディレクター 伊藤征慶氏より、「新しいビジネスモデルの構築を目指して ～ユニリーバのサステナビリティ戦略とソーシャルマーケティング」と題して、日用品・食料品メーカーであるユニリーバが「よりよい明日を創るために、環境負担を減らしながら、ビジネスの規模を2倍にする」というビジョンの下行っている、ユニリーバ・サステナブル・リビング・プランについて説明がありました。環境負荷や水使用の削減、サステナブルな農業などと共に、例えば衛生面で問題がありながら経済的に大きな石鹸を購入できないインドで、1回分の石鹸を販売することにより手に入れやすく、学校で子供たちに衛生教育を行い、家庭で両親に伝えさせるなど自社製品に関係する分野での活動が紹介されました。

座談会では、CSRと営利活動との関係などについて伺いました。

「サステナビリティへの取り組みを本業といかに近いところで行えるかが鍵」(伊藤氏)や「企業の存続には社会との調和が不可欠。社会への貢献を事業の中で行い、社会から認知されることが事業活動の永続性とつながる」、「自分も何か社会貢献したいと考える消費者を企業は本業を通じて手伝える」(内貴氏)といった発言が聴講者の印象に残ったようです。

休憩中には、別会場で開かれていた認証生豆紹介ブースに来場者が集まりました。石光商事(株)、兼松(株)、日本珈琲貿易(株)の3社がそれぞれサステナブルな認証を取得している生豆を試飲と共に来場者に紹介しました。

参加者からは、「事業の継続=CSR活動」という考え方が重要であることが認識できた、世界規模のユニリーバ、日本を代表するサントリーの貴重な具体例が聞いて勉強になったなどの声が寄せられました。

サステナビリティ・認証コーヒー委員会 堀内 千恵子





## FBC (FHA Barista Challenge 2012) 報告

この度、2年に一回シンガポールで開催されるFHA (Food Hotel Asia) 展示会内で開催された、FBCに岩瀬バリスタのサポートとして参加いたしました。

本年度より、運営団体が変更になり(名称もABCよりFBCへ変更)、事前の情報が少ない中での対応となりましたが、日本選手として選抜された岩瀬バリスタは持ち前のチャレンジ精神と店舗の共同経営者である北添さんの心強いサポートもあり、海外大会での競技とは思えない落ち着いた内容となりました。

ご存知のように開催国シンガポールの気候は日本の5月とは大きく異なり、その気候条件が与えた競技への影響は大きかったと思います。しかしながら2日間にわたる競技日程の中で順調に予選を通過し決勝へと進み、最終結果は5位となりました。

岩瀬バリスタが得意とするダイナミックな内容を十分に盛り込んだプレゼンテーションの内容とストーリー性は、本競技でもジャッジの心に残る強いインパクトを与えたに違いありません。現地に入って以降、運営側とのやり取りがスムーズに進まない事態もあり私個人的には心配も尽きませんでしたが、岩瀬バリスタは想定内の事と言わんばかりに余裕を持って対応し、その強い精神力には感服いたしました。



今後多くの海外での競技会が行われる事になるかと思いますが、日本のバリスタが積極的に参加し海外の知識や情報を吸収できる場にするとともに、日本の技術力の素晴らしさをアピールするためにも是非意欲的にチャレンジして頂きたいと痛感した大会でもありました。

岩瀬バリスタ、サポートの皆様、今回はお疲れ様でした。

バリスタ委員会 委員長 左野 徳夫

## FBC (FHA Barista Challenge 2012) に参加して

5月にFBC (FHA Barista Challenge 2012) がシンガポールで開催されました。

この度、私はこの大会へ参加させて頂きました。国外での貴重な競技経験をさせて頂き感謝いたします。今大会にはアジア、オセアニア地域の14カ国の代表が出場しました。今大会は前身のアジアバリスタチャンピオンシップから大幅にルールが変更されWBCに準じたルールで開催されました。(使用マシンはWBCとは異なりました。)各国の代表選手は先に開催されるWBCへ出場予定の選手も多く非常にレベルの高い大会だったと感じています。大会結果として私はファイナルラウンドへの進出は果たしましたが5位という成績に終わりました。日本代表として最高の結果を持ち帰りたいという想いがありましたので非常に悔しい結果でした。今大会から学んだ事は私にとって非常に大きい経験となりました。海外で競技をする事の大変さ、またその意義など本当に多くの事を学ばせていただきました。

また、出場国のバリスタ同士の交流を図るいくつかのプログラムも貴重な経験でした。競技者として東南アジア地域のバリスタの



レベルも近年高くなっている事も感じました。今大会において多くの方々にサポートをして頂きました。関係者の方々、応援して下さいました皆様、御礼申し上げます。

岩瀬 由和バリスタ

## SCAJ九州地区会員大会について



3月16日(金)に福岡市のホテルサンライン福岡にて九州地区会員大会が行われました。

この大会は、SCAJの会員でありながら、毎年東京で行われる展示会や、各委員会の教育事業やセミナー等に参加できない会員のために、SCAJの活動全般を知っていただくこと、会員同志の交流を図ることを目的としたもので、会員開発委員会が主催いたしました。

当日は第1部のプレゼンテーションで、岡本事務局長による「SCAJの活動内容の説明」次に、林SCAJ直前会長による「アメリカにおけるスペシャルティコーヒーの成功の背景」と題した、実際のロースターの成功例に基づく内容の講演が行われました。

この大会には、九州地区はもとより、東京の会員を含め、約40人の参加がありました。

プレゼンテーションを通じて、SCAJ各委員会の活発な活動状況や、スペシャルティコーヒーの最新情報が、参加者に伝えられ、とても好評な大会となりました。

続く第2部の懇親会でも、会員同志の情報、意見の交換はもとより、九州地区会員から、事務局や、各委員会の事業に対する希望、要望が提案され、その幾つかは、九州地区にて開催されることも決まりました。

今回の開催は、SCAJとして、その活動内容を九州地区の会員の皆様にご理解いただいたことや、会員の皆様からの声をお聞きして、

希望するセミナーを九州で実現することになったことは、極めて有意義で、会員大会の目的を達成できたと思っております。

今後も、SCAJの活動内容を会員に伝えるこの大会は、委員会として継続し、多くの会員の方に、事業内容の理解と、積極的なご参加をいただけるようにと考えております。

最後に、この大会の運営に尽力された、九州地区の秋本委員及び、サポートいただいた極東ファデー(株)の皆様へ感謝申し上げます。

会員開発委員会 委員長 関根 伸慈





# JHDC2012開催概要



SCAJ抽出委員会は今年、はじめてドリップ抽出技術を競う「ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC)」を開催する事になりました。目的は、日本の喫茶文化で進化したドリップ抽出理論を基にし、ドリップマイスターの抽出技術の向上を図り、スペシャルティコーヒーの持つ風味の素晴らしさをより引きだしスペシャルティコーヒーの消費を促進することです。

## ●予選競技

(詳しくはSCAJホームページJHDCルール規約をご覧ください)  
 味覚と抽出量をコントロールできる技術を判定 / 味覚審査のみ  
 煎り豆：JHDCが用意したシングルオリジンのコーヒー、20g～35gの範囲で任意  
 使用器具：JHDCが用意したペーパー、ドリップ器具  
 準備時間：5分  
 競技時間：8分  
 片付け時間：5分  
 抽出量：250～300ml 1回の抽出  
 その他：カップはJHDC指定 ミル・ポットは持ち込み可  
 競技運営：1テーブル3名、2テーブル6名が同時に抽出を行う。  
 (会場により変更の可能性あり)

## ●決勝競技

(詳しくはSCAJホームページ、ルール規定・規約をご覧ください)  
 1stステージ、2ndステージの総獲得点で競われます。  
 1stステージ 予選競技と同様、味覚と抽出量をコントロールできる技術を判定 / 味覚審査のみ  
 2ndステージ シグネチャービバレッジの味覚審査とプレゼン力、サービス力を審査します。  
 煎り豆：任意で用意  
 使用器具：JHDCが用意したドリップパー、ネルを使用(その他は各自用意)  
 準備時間：8分  
 競技時間：10分  
 片付け：5分  
 ドリンク：4杯同じシグネチャービバレッジを4人の審査員に提供  
 ・4杯とも同じコーヒーを使用すること  
 ・1杯ずつ、2杯ずつ、4杯同時抽出・提供も自由  
 ・抽出時にはサーバーにコーヒー以外の物質を入れないこと

カップ：カップ及びグラスの規定はありませんが、4つの形状は同じであること

## ●その他

- ・使用する全ての原材料はオープンにする。
- ・使用した原材料の元のボトルや包装、パッケージを持参する。
- ・10分を超えると1秒1点の減点、1分を超えると2nd競技は0点

## ●予選大会日時と会場

福岡会場 7月4日(水) 男女共同参画推進センターアミカス  
 札幌会場 7月14日(土) 札幌ベルエポック製菓調理専門学校  
 大阪会場 7月17日(火)、18日(水) キャリナリー製菓調理大阪校  
 東京会場 7月22日(日)、23日(月) 株式会社J.C.ビルディング

## ●決勝大会日時と会場

SCAJ2012(9月26日～28日開催期間中)  
 東京ビックサイト西ホール

## ●参加資格

18歳以上、国籍不問(大会は日本語で行います)  
 ・予選参加者は一日1企業5名までとします。

## ●参加登録料

SCAJ会員及びその企業の従業員(パート・アルバイト可) 8,000円(税込)  
 非会員 10,000円(税込)

## ●定員

予選大会 各日各会場36名(合計216名)  
 決勝大会 各日各会場の優勝者 6名

## ●ジャッジ

SCAA/CQI認定Qグレーダー  
 SCAJ中級カップピングセミナー受講者

2012年JHDC優勝者を2013WBCに派遣予定。

抽出委員会 副委員長 小原 博

# JHDC試技説明会



2012年より正式に競技会として開催が決まりました「ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ2012」。初めての大会ですので、規約やルールの説明と共に、実際に競技の様子を見てもらうことで少しでも多くの方にご参加いただこうと「JHDC試技説明会」を開催致しました。

4月12日(木)には東京で、翌13日(金)には神戸にて午前午後と計4回の説明会でした。100名以上の方にご参加いただき、この競技会への期待や関心の高さに委員一同改めて驚かされました。

試技説明会はJHDC開催概要についての説明から始まります。まずは予選会の時期と各会場の発表。参加資格や参加登録料の説明など進みます。皆さん熱心にメモをとられておりました。予選競技内容の説明以外に、皆さんの反応が一番よかったのは「定員」のところでした。今回の大会は開催日につき36名までしか参加出来ません。延べ6日開催ですからMAX216名で競われることとなります。しかも先着順です。迷っているとか枠がすぐに埋まってしまうという思いを皆さん持たれたと思います。今回の試技説明会の申し込みでさえ、応募から3日で70名を超す大反響だったからです。

そして一番のポイントの予選競技の説明へ。炒り豆が大会指定であることや、持ち込みの出来ない協会指定器具、持ち込み可能な器具。リハーサルや準備時間、競技時間等の説明を順番に行いました。ここでも皆さんの瞳は真剣そのもの。意気込みが

伝わってきます。

予選競技の説明に続き、決勝ステージやスコアシートの説明に入り、いよいよ実演解説です。

委員で競技者、タイムキーパー、測定係り等割り振りをしていざ実演開始。競技者役は馬場委員。合計4回の実演を行ったのですが、4戦4勝。全て規定の250ml～300mlに落とすという安定した抽出技術を見せてくれました。さすがです!

委員による実演が終わると、次は参加してくれた方々で実演を行ってまいります。競技者2名、味見役4名です。神戸では簡単にスコアもつけてもらったりしました。なかなか皆さん苦戦しておりました。やはり練習しないと250ml～300mlに落とすのは難しいのでしょうか。しかしここをクリアしないと狭き門である決勝への道は開きません。まだまだ時間がありますので、皆さんたっぷり練習してください。

実演が終わると質疑応答の時間です。一つの競技会を作り上げるのに、毎日委員もメールのやり取りをしたりして作り上げてきました。が、係わる人、考える人が増えればそれに比例して疑問点などが増えていきます。各会場、本当にいい質問が多く、説明会が終了する度に打ち合わせを行いました。皆さんからいただきましたご質問を、一つ一つしっかりと検討し、いい競技会になるよう努力いたします。ありがとうございました。

抽出委員会 委員 小林 智也



## 委員会の活動について

### 抽出委員会 委員長抱負と今後の活動について

抽出委員会はSCAJの設立趣旨であるスペシャルティコーヒーの普及、啓蒙活動を促進する為、おもに抽出理論の構築、抽出技術の向上、顧客へのプレゼンテーションの研究 サイフォン及びドリップの各競技会を通じ、プロ職業人としての士気の高揚などを主な活動目的としています。

わが国のお茶文化を背景としてサイフォンまたドリップの手作業抽出法が日本固有のものとして全国津々浦々で発展してきた。この抽出技術に評価基準を設け競技会として2003年よりJSCを、2009年からはWSCも開催しています。もう一つの活動の柱は抽出技術セミナーの開催です、回を重ねる毎に受講が増加しています。さらに委員会活動で特筆すべきは今年より始まるJHDC『ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ』の開催です。日本国内の

### 広報委員会

このたび広報委員会委員長に任命されました丸山です。セミナーやイベントなどを多く開催する他の委員会と比べると、広報委員会は比較的地味なイメージを持たれがちですが、委員会に参加しかかわるようになり、各委員の熱意、活動内容にじかに触れることができたことで、実はとても「熱い」委員会であると感じました。そしてSCAJの活動を会員をはじめ会員以外の方にも広く知っていただくための重要な役割を持った委員会であるという事を改めて認識いたしました。2012年度の活動としましては本委員会の

抽出法として圧倒的に多いと思われるドリップ法の裾野の広さが想定されるだけにこれからの反響と期待感は想像以上のものになると思います。すでに東京、神戸で行われたJHDC試技説明会にその熱気に表れています。予選は7月4日 福岡：アマカス 7月14日札幌：ベルエポック 7月17、18日 大阪：キャリナリー 7月22、23日東京：JCビルで開催され、各会場日ごとの最上位1名計6名が本年9月26日から28日に開催されるSCAJイベントステージで行われる決勝への出場権が与えられる。このJHDCは国内外の関心を集めSCAJの発展に大いに寄与するものと期待している次第です。

抽出委員会 委員長 小池 康隆

主要な活動であるニューズレターの発行が軸になりますが、さまざまな媒体による情報発信が可能で今、SCAJらしさを失わないようにしながら、より時代に即した情報発信をしていくことのお手伝いができたらいいなと考えております。

また、会員の皆様のご希望、ご意見にも積極的に耳を傾けていきたいと思っております。どうぞよろしくお願い致します。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

## ジェットロ 東アフリカコーヒーミッションの報告

去る5月30日から6月8日まで、ケニアとルワンダに行ってきました。これはジェットロと当委員会が協力し企画した初めてのツアーで、参加者は24名(SCAJ 20名、ジェットロ3名、添乗員1名)と、当初の予想を大きく上回りました。

今回のツアーではコーヒーの木になっている実を摘み、その後の処理場見学をし、輸出会社ではカップングをし、自分の気に入ったコーヒーを買うことが出来ました。またジェットロのご尽力により、ルワンダの大臣や日本大使とお会いし、スターバックスの農産支援センターも訪問できました。

この様に生産地の方々と直接お会いする中で、生産国から見た日本の現状と寄せられる期待や問題点について、深く考えさせられました。同時にスペシャルティコーヒーに携わるには、その基本としてのカップングや英語の重要性も一同痛感いたしました。これらは当ツアーの大きな成果ではないかと思っております。

ローストマスターズ委員会 副委員長 内田 一也

## WBC・JBC審査員合格者

ジャパンバリスタチャンピオンシップ(JBC)2012は、2012年6月27日から7月1日に開催されたJBC審査員資格認定プログラム(JCP)2012に合格した方と、WBC認定審査員により審査が実施されます。合格された方は、次の方々です。JBC審査員認定、合格おめでとうございました。

### WBC認定審査員 合格者 3名

氏名	社名	審査員種類
加藤 慶人	株式会社ボンタイン珈琲本社	センサリー
西村 英利	株式会社ディーシーエス	テクニカル
松原 大地	ラッキーアイクレマス株式会社	テクニカル

### JBC認定審査員 合格者 29名

氏名	社名	審査員種類
内田 一也	創作珈琲工房くれあーる	センサリー
大浦 智史	小川珈琲株式会社	センサリー
長田 夏季	Café manna	センサリー
葛西 甲乙	有限会社東邦工企	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
後藤 栄二郎	丸美珈琲有限会社	センサリー
清水 慶一	株式会社ノーザンコマーシャル	センサリー
谷口 忠男	豆珈房	センサリー
富川 義之	セントベリーコーヒー	センサリー
西尾 隆弘	三喜屋珈琲株式会社	センサリー
根岸 清	株式会社エフエムアイ	センサリー
羽田 圭伸	コーヒー屋ボンボン	センサリー
深谷 幸男	有限会社豆蔵	センサリー
三神 亮	ワタル株式会社	センサリー
八木 俊匡	株式会社アルタレーナ	センサリー
山口 美奈子	井崎珈琲有限会社	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
渡辺 美代子	有限会社丸山珈琲	センサリー
大谷 直樹	ラッキーアイクレマス株式会社	テクニカル
九法 裕有	株式会社ディーシーエス	テクニカル
鈴木 太郎	ナガハマコーヒー株式会社	テクニカル
塚本 利成	UCCホールディングス株式会社	テクニカル
平井 麗奈	ジュリオ クラッセ	テクニカル
藤井 昭彦	UCCホールディングス株式会社	テクニカル
三木 隆真	株式会社プロントコーポレーション	テクニカル
薬丸 泰平	株式会社ディーシーエス	テクニカル
山口 英人	株式会社エフエムアイ	テクニカル

50音順・敬称略

### Editor's note (編集後記)

委員長 / 丸山 健太郎

暑い夏がやってきました。冷たいコーヒーの美味しい季節です。今号はSCAAの特集にWBCの報告もお届けいたしました。そうしているうちにJBC予選をはじめ各種競技会が熱気を帯びてまいりました。SCAJ2012も夏が終ればすぐそこです。みなさま、ヒートアップしすぎに注意しながら元気でお過ごしください。