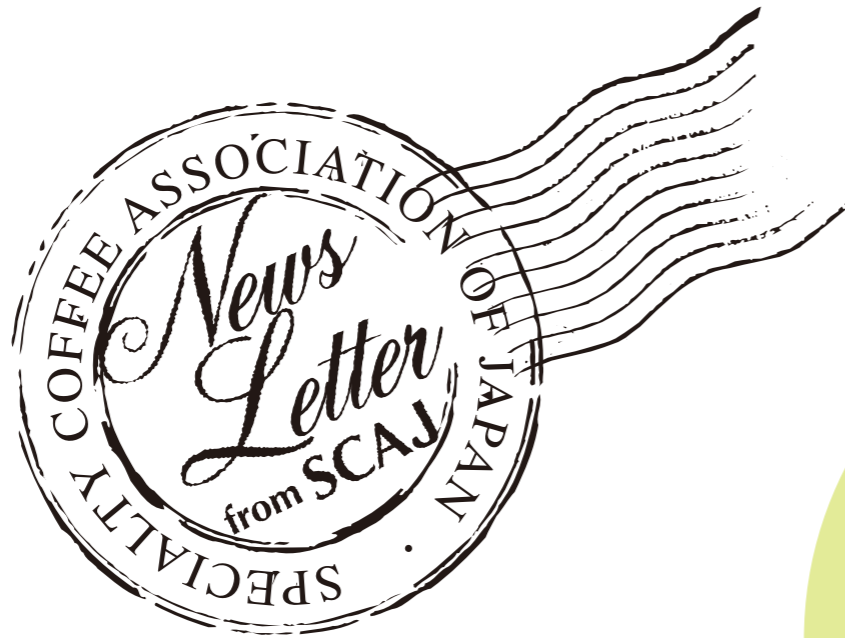


SCAJニューズレター

News Letter

vol.38



JLAC2013 優勝
吉川 寿子パリスタの
デザイナーラテ



フリーポアカプチーノ



フリーポアマキアート



JCIGSC2013 優勝
大淵 修一パリスタの
デザイナードリンク



アイリッシュコーヒー

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.38 2013年3月29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

2013 3 NL 38

特集

JLAC2013

JCIGSC2013

決勝大会結果報告



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJコーヒーカレンダー

2013 April 4月

- 4月6日(土) 初級カップングセミナー(東京)
- 4月12日(金)~14日(日) SCAA展示会(アメリカ・ボストン)
- 4月15日(月) 第19回抽出技術セミナー(神戸)
- 4月18日(木) ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ競技参加者向け試技説明会(東京)
- 4月19日(金) ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ競技参加者向け試技説明会(大阪)
- 4月24日(水) SCAJアドバンスド・コーヒー・マイスター(第1章、第3章)セミナー(大阪)
- 4月26日(金) SCAJアドバンスド・コーヒー・マイスター(第1章、第3章)セミナー(東京)
- 4月26日(金) 初級カップングセミナー(神戸)

2013 May 5月

- 5月16日(木)~17日(金) 第20回抽出技術セミナー(東京)
- 5月20日(月)~25日(土) SCAA/CQI認定Qグレーダーコース(神戸)
- 5月23日(木)~26日(日) WCE競技会(オーストラリア・メルボルン)
WBC 2013にJBC 2012の優勝者を派遣
WBrC 2013にJHDC 2012の優勝者を派遣
実践講座カップングセミナー(東京)
- 5月30日(木)

2013 June 6月

- 6月1日(土) 初級カップングセミナー(九州)
- 6月2日(日) 中級カップングセミナー(九州)
- 6月8日(土) 初級カップングセミナー(北海道)
- 6月9日(日) 中級カップングセミナー(北海道)
- 6月26日(水)~28日(金) SCAE展示会(フランス・ニース)
WL AC 2013にJLAC 2013の優勝者を派遣
WCI GSC 2013にJCI GSC 2013の優勝者を派遣
WCTC 2013にJCTC 2012の優勝者を派遣
WCRC 2013にJCRC 2012の優勝者を派遣

Contents [目次]

SCAJ Coffee Calendar

1 ・SCAJコーヒーカレンダー

Special Report

2 ・AFCA カンファレンス出張報告

3-4 ・ジャパン ラテアート チャンピオンシップ2013

5-6 ・ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ2013

7-8 ・アメリカ スペシャルティ ロースターズツアー 参加報告

9 ・ジャパン ラテアート チャンピオンシップ2013ハイライト

10 ・ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ2013ハイライト
・訂正とお詫び

AFCA (アフリカファインコーヒー協会) カンファレンス出張報告



平成25年3月
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会
会長 田口 護



この度、SCAJ会長としてAFCA(アファ)第10回カンファレンスに参加してまいりました。アファは、2000年にEAFCA(東アフリカファインコーヒー協会)として主要生産国10か国で設立され、現在は12か国に増え、昨年より全アフリカを網羅する生産者国際組織AFCAと改称されています。

たまたま日本のSCAJと同様に、今回が10回目の開催ということで、まだまだ日本にとってはなじみの薄いアフリカのコーヒー業界の一端を見ようと思い参加した次第です。

今回は、アファ本部のあるウガンダの首都カンバラ郊外のムミョニョスピークリゾートにて2月14-16日の日程で各国から生産者、輸出業者、農水官僚、消費国ロスター等が推定2000人が参加し盛大に開催されました。

14日のオープニングセレモニーでは、ウガンダ首相、ウガンダ農業大臣、アファ・チェアマン、駐ウガンダアメリカ大使、ICOシルバ専務理事、アフリカ開発銀行総裁と並び、私もSCAJ会長として紹介して頂きました。展示会場には、56のコーヒー関連組織が各々ブースを出展して、活気に溢れた幕開けとなりました。

期間中は、多くのプレゼンや分科会が連日開催されましたが、アファの要請により15日にSCAJとして「日本のコーヒーマーケット」をテーマに大ホールでプレゼンを行いました。アフリカ生産者の日本に対する関心は高く、このプレゼンには約350名の聴衆が参加しました。

引き続き、対日輸出をテーマとした分科会を開催し、アフリカ生産者と熱心な討議が行われました。このプレゼン+分科会はワタルの佐藤様、ボルカフェ日本の広池様、サザコーヒーの鈴木様にもご協力を頂きました。この場をお借りして深謝申し上げます。

アフリカのコーヒー市場は日本にとってまだまだ未開拓で輸入シェアは5%程度ですが、今後アファとの交流、連携を通じアフリカのコーヒーが日本の消費者の皆様にも身近になる日が来ることを祈ってやみません。アファは、今年もSCAJ展示会に出展の予定です。

皆様のご来場を心よりお待ちしております。

Japan Latte Art Championship 2013

ジャパン ラテアート チャンピオンシップ 2013

第41回国際ホテル・レストラン・ショー／東京ビッグサイト東6ホール
2013年2月22日(金)



まだ日中も肌寒さを十分に感じる2月22日に、ジャパン ラテアート チャンピオンシップ2013の決勝大会が、東京ビッグサイトで開催される国際ホテル・レストランショー内(HCJ2013)イベントステージにて昨年同様に行われました。

本戦前には、北海道・東京・九州(福岡)・大阪の4会場の順に予選大会がおこなわれましたが、バリスタ委員会としては本年こそ世界チャンピオンを日本から輩出したいという強い希望があり、各地の予選大会から出来るだけ世界大会のルールに準じた運営を行うことを決定しました。運営上においても、大幅な変更に伴う多大な労力増加・より良いチーム力を求められることが予測されましたが、運営委員全員が「地区予選から世界大会を見据えた運営を行うことが、必ずレベルの高い競技内容を生み、世界制覇に向けての大きなステップに繋がる」と信じ、一丸となって実行に臨みました。

この新たに追加されたルールとして、世界大会でも採用されていた「アートバー」を全ての予選会場に導入したことが挙げられます。この試みを取り入れたからといって世界制覇の念願が叶う訳ではありませんが、我々の目線が常に世界に向いていなければならないこと・日本大会は実質、世界大会への予選大会でもあることを認識し、よりレベルの高い競技を生み続けなければならないという意識を持つきっかけになったのではないかと思います。

昨今、ラテアートの技術的な面でも、対流系テクニックを得意とするバリスタ・技術面にフォーカスするバリスタの注目度も上がってきています。このルールを克服して決勝に進出するバリスタがどのようなスタイルで競技をおこなうのか、予選大会中から大きな関心と話題のひとつになったと思います。

また、別の観点から見ると、例年行われているステーション競技においてポイントを重ねる事ができず、素晴らしいラテアートテクニックを持っているにもかかわらず決勝進出を逃してきたバリスタにとっては、この「アートバー」は大きなチャンスにもなり得ると言えるかもしれません。よって、この「アートバー」の導入は、決勝大会だけではなく予選大会から実行してこそ意義のあるルール変更であったと確信している次第です。

これらの進行に関しては、スポンサー各社の皆様・ジャッジ

としてご協力いただきましたバリスタの皆様・当日運営に携わっていただきましたボランティアの皆様のご理解・ご協力があったからこそ実現出来たものであります。この場をお借りしまして改めて御礼申し上げます。

さて、今回の大会で見事優勝を勝ち取った吉川寿子バリスタの競技は、非常に優れた安定性と仕上がったラテアートの芸術性・創造性においてチャンピオンの称号に相応しい内容のものだったと思います。

ご自身の競技後のメッセージにもあるように、同じ職場のバリスタ達が日本チャンピオン・世界チャンピオンと次々に活躍していく姿を目にしてきた中で、チャンピオンへの確固たる信念を持ち続け、相当の強い意志でトレーニングに臨まれたことと思います。本当におめでとうございます。

ジャパン ラテアート チャンピオンシップ決勝大会は、イベントステージでの催しとしてHCJ2013の最終日に行われましたが、当日は来場者数の面でもHCJ2013会期4日間を通して最も多く、コーヒービジネスが日頃のメディア報道などでも取り上げられることが多くなってきているなか、特にバリスタに関わる注目度の高さも同わせる結果となりました。

これらの動向がよりコーヒービジネス繁栄に繋がる事を期待しています。

バリスタ委員会 委員長 左野 徳夫



ジャパン ラテアート チャンピオンシップ(JLAC)2013 結果報告

順位	氏名	所属/店舗
優勝	吉川 寿子 Hisako Yoshikawa	小川珈琲株式会社/Ogawa Coffee The Cafe 河原町三条店
準優勝	館盛 いずみ Izumi Tachimori	有限会社とみかわ/Coffee Beans+Café MicT
第3位	梅辻 智佳 Chika Umetsuji	株式会社クラブハリエ/日傘禮カフェ
第4位	山田 幸輔 Kosuke Yamada	BAR ZUMACCINO
第5位	林 伸治 Shinji Hayashi	株式会社小川珈琲クリエイツ/京都三条店
第6位	大澤 直子 Naoko Osawa	小川珈琲株式会社/Ogawa Coffee The Cafe 河原町三条店
第7位	高山 久美 Kumi Takayama	株式会社ビーアンドエム/BLENZ COFFEE 神田小川町店
第8位	安藤 貴裕 Takahiro Ando	九州ダートコーヒー株式会社/townsquare coffee roasters
第9位	遊免 弘樹 Hiroki Yumen	株式会社小川珈琲クリエイツ/本店
第10位	堀内 広紀 Hiroki Horiuchi	丸美珈琲 有限会社/丸美珈琲店

Japan Coffee In Good Spirits Championship 2013

ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ 2013

第41回国際ホテル・レストラン・ショー／東京ビッグサイト東6ホール
2013年2月22日(金)



同日、午前中には会場を同じくして、記念すべき第1回となりましたジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ 2013の決勝大会が開催されました。

昨年、韓国にて開催された世界大会には、日本代表として西谷 恭兵バリスタが出場しましたが、今大会は、地区予選2大会を東京と神戸で行い、正式に第1回大会として開催される運びとなりました。日本ではまだ馴染みの薄い、コーヒーとリキュールとの組み合わせがどのように反響を呼ぶのか。若干の不安を抱えながらの予選開始となりましたが、コーヒー業界で活躍するバリスタたちに加えてバーテンダー業界からの参戦もあり、新たな可能性を予感させる大会となりました。来場者の中には、リキュールを取り扱う関係会社の方々も見え、ビジネスのポテンシャルとしても非常に高い将来性を持っていると感じられた方も多かったのではないかと思います。

この競技では、お酒が加わったコーヒードリンクとしての味覚審査とバリスタとしてのテクニック・所作などの両方が審査されます。こちらも世界大会に則ったルール&レギュレーションによる審査となっており、大きな注目を浴びながら、4人の決勝進出者による華やか且つ、真剣な競技が展開されました。

見事優勝に輝いたのは、大淵修一バリスタ。過去のバリスタとしての経験を経て、バーテンダーとして活躍し、この大会の後には新店のオープン控え、今後の活躍にさらなる弾みをつける結果を手にされました。今回、大淵バリスタはご自身が得意とする、フルーツやハーブを用いた「ミクノロジー カクテル」のテクニックを十分に生かしたドリンクを披露し、その優雅な雰囲気グラスに仕上げられるシグネチャードリンクは、観戦する人の心を惹きつける素晴らしいものでした。

大淵バリスタの優勝は、今後の競技への参加希望者の幅を大きく広げることになると思います。また、お酒を扱う「バー」の業界にも、コーヒーにさらなる興味を持っていただけるバーテンダーが増えることを期待すると同時に、海外のようにバーカウンターの中にエスプレッソマシンが設置され、バーならではの洗練されたドリンクと、上質なコーヒーが共存するような空間が増えることを

密かに想像してしまいます。

今大会で優勝されたお二人は、6月にフランスのニースで開催される世界大会に出場されることとなりますが、自信を持って世界の舞台に立っていただき、日本代表として悔いの無い競技をしていただきたいと思います。また、競技はプレッシャーとの戦いでもあります。「真剣勝負を楽しむ!」という気持ちで精一杯頑張ってもらいたいと心から願っております。

吉川寿子バリスタ、大淵修一バリスタ。この度の優勝、おめでとうございます!

バリスタ委員会 委員長 左野 徳夫



ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (JCIGSC) 2013 結果報告

順位	氏名		所属/店舗
優勝	大淵 修一	Shuichi Ofuchi	クインテット株式会社 / 西麻布Amber
準優勝	小池 美枝子	Mieko Koike	有限会社とむとむ / Coffee House とむとむ
第3位	岩本 博義	Hiroyoshi Iwamoto	カクテルショー
第4位	野里 史昭	Fumiaki Nozato	Bar ISTA

アメリカ スペシャルティ ロースターズ ツアー 参加報告



Coffee Bean Internationalの工場



昨年11月12日から17日にかけて、SCAJ理事を含む有志17名で米国のスペシャルティ・ロースター訪問ツアーを実施しました。私も理事の一人として参加させていただきましたのでここに報告いたします。

訪問したのは以下のスペシャルティロースターです。

- 11月12日 Green Mountain Coffee Roasters
バーモント州ウオーターバリー
- 11月13日 Counter Culture Coffee
ノースカロライナ州 ダーラム
- 11月14日 The Coffee Tree Roasters
ペンシルバニア州 ピッツバーグ
- 11月15日 Intelligentsia Coffee & Tea
イリノイ州 シカゴ
- 11月16日 Coffee Bean International
オレゴン州 ポートランド
Stumptown Coffee Roasters
オレゴン州 ポートランド
- 11月17日 Heart Roasters
オレゴン州 ポートランド
Coava Coffee Roasters
オレゴン州 ポートランド
Clive Coffee
オレゴン州 ポートランド

SCAAの全面的協力により全訪問先にて暖かい歓迎を受けました。業績に関することや価格に関する事など、日本側の

ストレートな質問に対しても真剣に包み隠さず対応していただき感激いたしました。また、参加者同士のコミュニケーションも旅程が進むにつれて深まり、非常に実りの大きいツアーとなりました。字数が限られておりますので、特に印象に残った事柄をお伝えしたいと思います。

訪問先の中で最大手Green Mountain Coffee Roastersでは2009年に7.3億ドルだった売り上げが2011年に26億ドルにまで急成長しました。その成長の原動力はKeurig(キューリグ)と呼ばれるコーヒーブリューワーです。KeurigはK-Cupという統一規格のカートリッジを使用し、誰でも手軽に扱える利便性と250種類にも及ぶ豊富なドリンクのバリエーションが特徴です。コーヒーのみならずアイスティー、ホットチョコレート、ナチュラルフレーバーのフルーツドリンクなどがあります。2011年には家庭で保有されているコーヒーメーカーの約35%がKeurigという調査結果が出ているほど普及しています。成功のカギは自社製品のみならず競合他社ロースターのK-Cupカートリッジの製造をも請け負うことで、Keurigの普及をはかっていることです。抽出システムを広く普及させることでマーケットを大きくし、自らの影響力を強くしていくことが急成長の秘密であると感じました。



Keurig(コーヒーブリューワー)



流行のハンドドリッブ



ケメックス(Stumptown Coffee Roastersにて)

また、Green Mountain Coffee Roastersはフェアトレード認証コーヒーの世界最大のバイヤーでもあります。企業としてのCSR活動に積極的で売り上げの5%をコーヒーのサプライチェーンへの再投資や地域社会でのボランティア活動にあてています。

Counter Culture Coffee、Intelligentsia Coffee & Tea、Stumptown Coffee Roastersは2000年代にアメリカのスペシャルティコーヒー産業に起きたいわゆる「サードウェーブ」の御三家として有名です。3社を数日で連続して回ること各社の共通点が浮き彫りになったように感じられました。また、共通点だけでなくそれぞれには個性的な社風があり、それが工場内の雰囲気やスタッフの振る舞い、言動にもしっかりと現れていました。

3社ともに推進しているのが「ダイレクトトレード」モデル。これはコーヒー生産者と直接に意思疎通をすることで、品質向上、社会問題の解決をはかり、長期的な安定的な関係を確立し、持続的に最高品質コーヒーを消費者に提供可能にするモデルだと彼らは説明します。各社が独自の取り組みと基準を持っていますが、Counter Cultureの場合は第3者認証機関に監査を依頼しその審査に通ったものはCounter Culture Direct Trade認証コーヒーとなります。各社、複数のバイヤーがおり常にだれかが生産国に赴いている状態です。産地では生産者との品質向上への共同実験を実施しています。実験は栽培地の選択、品種の選択、様々な生産処理方法、乾燥工程など多岐にわたります。

「ダイレクトトレード」においても輸入時に輸出業者や輸入業者などの中間業者が介在しますが、それぞれの報酬は明確で、生産者への支払い額などの情報も共有されています。「情報の透明性」という言葉が何度も聞かれました。

3社にもう一つ共通していたのは教育の重要性を強調していたことです。自社のスタッフへの教育と卸先のカフェやホテルなどのスタッフへの教育です。焙煎業者としていくら最高の材料を最高の技術で焙煎しても最終消費者の手元にコーヒーがわたるときに正しい保存がされていなかったり、抽出されなかったりすれば全ての努力が無駄になってしまうからです。Stumptown Coffeeには社内トレーニングルームがありますが、常に卸先が来社トレーニングを受けています。訪問時も社内スタッフトレーニングと卸先顧客へのトレーニングが同時に行われていました。Intelligentsia Coffee & Teaでは社員のトレーニングや研修のために売り上げの5%を費やしているそうです。

昨今のアメリカの経済状態は決して良くありません。それにも関わらず今回訪問した各社は業績を伸ばしています。その秘密はどこにあるのか？ を見つけ出すのが今回のツアーの目的でした。情報の透明性、社内外への教育、これが2つの重要なカギであると感じました。日本のスペシャルティコーヒー市場においても、日本の商習慣に合うように工夫が必要ですが、アメリカでの成功例を参考にすることで大きな成果を得られるのではないかと感じました。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

ジャパン ラテアートチャンピオンシップ 2013ハイライト

<p>優勝 小川珈琲株式会社 吉川 寿子</p>  <p>● Caffè Latte/Cappuccino</p>  <p>● Macchiato</p>  <p>● Designer Latte</p>	<p>準優勝 有限会社とみかわ 館盛 いずみ</p>  <p>● Caffè Latte/Cappuccino</p>  <p>● Macchiato</p>  <p>● Designer Latte</p>	<p>第3位 株式会社クラブハリエ 梅辻 智佳</p>  <p>● Caffè Latte/Cappuccino</p>  <p>● Macchiato</p>  <p>● Designer Latte</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>BAR ZUMACCINO 山田 幸輔</p> 	<p>株式会社 小川珈琲クリエイツ 林 伸治</p> 
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>小川珈琲株式会社 大澤 直子</p> 	<p>株式会社 ビーアンドエム 高山 久美</p> 
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>九州ダートコーヒー株式会社 安藤 貴裕</p> 	<p>株式会社 小川珈琲クリエイツ 遊免 弘樹</p> 
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

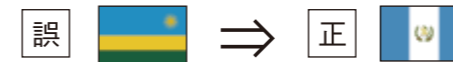
<p>丸美珈琲有限公司 堀内 広紀</p> 	<p>競技者写真</p>	<p>Caffè Latte/ Cappuccino 内径:9cm</p>	<p>Macchiato 内径:6cm</p>	<p>Designer Latte 内径:フリー</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	-----------------------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------

ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツチャンピオンシップ 2013ハイライト

<p>優勝 クインテット株式会社 大淵 修一</p>  <p>● Irish Coffee</p>  <p>● Designer Drink</p>	<p>準優勝 有限会社とむとむ 小池 美枝子</p>  <p>● Irish Coffee</p>  <p>● Designer Drink</p>
<p>第3位 カクテルショー 岩本 博義</p>  <p>● Irish Coffee</p>  <p>● Designer Drink</p>	<p>Bar ISTA 野里 史昭</p>  <p>● Irish Coffee</p>  <p>● Designer Drink</p>

訂正とお詫び

ニュースレター Vol.37 のP21 上段にてグアテマラの国旗に誤りがございましたので、下記のとおり訂正しお詫び申し上げます。



グアテマラ 9月27日 13:00~14:30

グアテマラコーヒーセミナーは毎回豊富なデータと説得力のあるプレゼンテーションで人気のセミナー。今年も期待通りと言える。講師はAnacafe取締役Miguel Medina氏が「グアテマラのアンティグアとウェウエテナンゴ地域の詳細比較」をテーマに「グアテマラ概況説明」。

引き続きAnacafeマスターカップーEduarud Ambrocio氏による「カップ・プロフィールの決め手」をテーマにテイスティングを交え解説した。テイスティングはアンティグア地域3農園、「La Tacita農園」「La Soledad農園」「EL Pintad Y Anexos農園」とウェウエテナンゴ地域3農園「Isnul農園種」「Las Macadamias農園」「Santa Rosa Buenos Aires農園」の合計6品のコーヒーが提供された。同じアンティグア地域、ウェウエテナンゴ地域でもコーヒー品種、気温、湿度、降雨量、標高差等の様々な条件でコーヒーの持ち味が異なる説明を丁寧に行なった。

同国のコーヒー栽培は国土面積108,889km²の2.5%、2,760km²。コーヒー生産者、9万人で95%がシェイドグロウン(木陰栽培)である。2010/2011年度生産量は365万袋。世界シェアは3.54%と第7位。同年度日本への輸出実績は数量58万袋(生産量16%)。総輸出量の300万袋がSHB(ストリクトリーハードビーンズ)。Anacafeは1960年に国会の法令により公共サービスを実施する民間機構として発足。

その役割は輸出請負業ではなく輸出するためのライセンスを発行する。国際及び国内レベルにおけるコーヒーポリシーの実践と発展、自由貿易の発展を推進する。具体的な業務としては国内においては、グアテマラ各地の事業所の117名の技術者が多様なサービスとして技術セミナー及びワークショップを実施しコーヒーのプロモーションを行なっている。カップィング、ラボ、分析、市場情報の提供及びサービス・センターの設置や高品質なコーヒーを推奨している。また、海外においては、コーヒー検索システムを作りインターネット(<http://www.coffeeseearchsystem.com>)で生産者や共同組合の情報を提供している。

