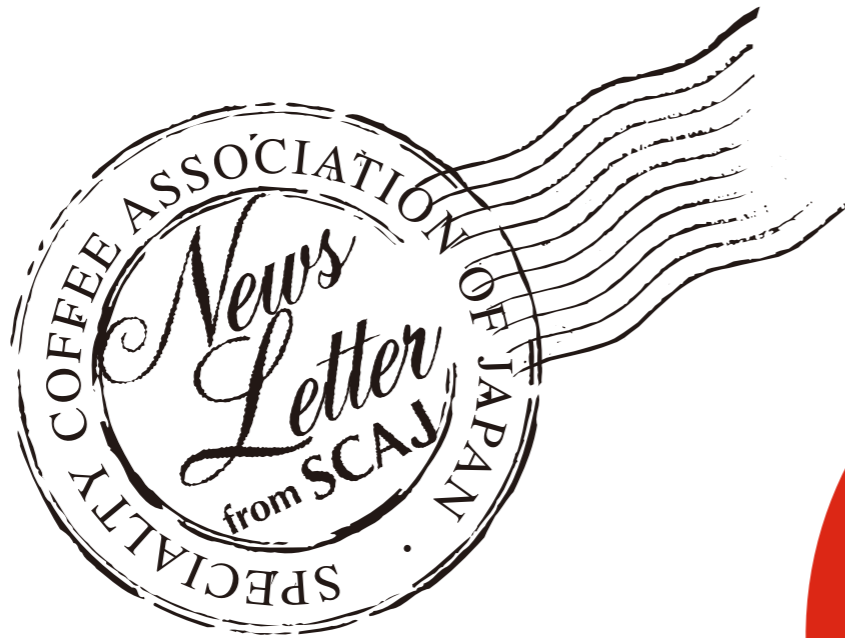


SCAJニューズレター

News Letter

vol.43



井崎英典バリスタ
世界大会優勝!!

特集

WCE世界競技会結果報告
第7回リトリート報告



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.43 2014年8月1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

2014 8 NL 43

Contents [目次]

- 1 ・SCAJコーヒーカレンダー
- 2 ・SCAA大会、SCAE大会に参加して
- 3 ・ワールドバリスタチャンピオンシップを終えて
- 4 ・WBC2014 レポート
- 5-6 ・WBC2014 ご報告 —— 井崎英典
- 7 ・世界大会結果
- 8-9 ・世界大会競技を終えて —— 出場者アンケート
- 10-12 ・第7回リトリート(焙煎合宿) 報告
- 13 ・初めてのJBrC2014競技会開催
- 14 ・SCAJ2014告知
- ・編集後記

SCAJコーヒーカレンダー

2014 July 7月

5日(土)	初級カッピングセミナー(神戸)
6日(日)	中級カッピングセミナー(神戸)
6日(日)~7日(月)	ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2014 審査員資格認定プログラム(神戸)
8日(火)	WBCジャッジScott Conary氏の バリスタ特別セミナー(神戸)
7日(月)~9日(水)	ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2014 東京予選会
9日(水)	WSC/JSC2014 審査員資格認定プログラム(東京)
10日(木)~11日(金)	ジャパン サイフォンリスト チャンピオンシップ2014 予選大会
12日(土)	中級カッピングセミナー(福岡)
12日(土)	初級カッピングセミナー(札幌)
13日(日)	中級カッピングセミナー(札幌)
17日(木)	第20期コーヒーマスター養成講座 認定試験(東京・大阪)
17日(木)	第11回Roasted Coffee 参加型品質ワークショップ(神戸)
23日(水)~24日(木)	ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2014 大阪予選会
26日(土)	ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2014 予選会(関東・関西)
28日(月)	ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2014 福岡予選会
29日(火)~8月1日(金)	ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2014 東京予選会

2014 August 8月

1日(金)	スペシャルティコーヒー実践講座カッピングセミナー(東京)
5日(火)~8日(金)	ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2014 大阪予選会
18日(月)~19日(火)	第21期コーヒーマスター養成講座 実技講習会(東京)
21日(木)	ジャパン サイフォンリスト チャンピオンシップ2014 決勝大会
22日(金)	SCAJアドバンスド・コーヒーマスター (第2章、第7章)セミナー(東京)
23日(土)	SCAJアドバンスド・コーヒーマスター (第2章、第7章)セミナー(大阪)

2014 September 9月

3日(水)~4日(木)	第21期コーヒーマスター養成講座 実技講習会(神戸)
24日(水)~26日(金)	SCAJ2014 東京ビッグサイト 西4ホール

SCAA大会、SCAE大会に参加して

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とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

第4代目の会長職を拝命し、その職を担って、「SCAA2014」(シアトル大会=4月24日~27日)及び「SCAE2014」(リミニ大会=6月10日~12日)に参加しました。

SCAA(設立1982年)は、今大会を機に会長が交代し、グアテマラの農園主マックス・キリン(Max Quirin)氏の後任に米コーヒービーンインターナショナル(CoffeeBeanInternational)のポール・ソントン(Paul Thornton)氏が就任しました。新体制の発足ということもあり、オープニング・セレモニーはショー的要素をふんだんに取り入れた画期的な演出で次から次へとキーマンを壇上に呼び入れて紹介するステージに参加者は釘づけでした。そして、今年度の「SCAA Award」の受賞者として登壇したのが、クヌッセンコーヒー(Knutsen Coffees.LTD)のエレナ(Erna)女史。彼女は、今から40年近く前の1978年、パリで開催されたコーヒー国際会議において、世界で初めて「スペシャルティコーヒー」の概念(「特別の気象と地理的条件がユニークな香りを持つコーヒー豆を育てる」)を提唱した伝説的な人物です。エレナの登場はサプライズでしたが、それ以上に驚いたのは、この年老いた小柄なお婆さんをご存じでない方々が私の周りに沢山いたことです。「スペシャルティコーヒー」のルーツの功労者を顕彰した演出は、今一度、原点に立ち返ることの重要性を示唆したものでした。

セミナーは3つの講座に出席しました。なかでも、かつてはマイクロスターのテラーメイド(Taylor Made Coffee)代表でSCAA会長を務め、現在はグリーン・ディーラーのオーラム(Olam)で活躍されているマーク・インマン(Mark Inman)氏の講演は、相互の立場を理解した実務的な経営アドバイスで大変参考になりました。

また今年は「ボードオブメンバー」の会合がなく、公式会議では「IRC(International relations Council)」と「WCR(World Coffee Research)」に出席しました。IRCは、世界のスペシャルティコーヒー業界関連団体が情報交換を通じて懸案課題を検討・対処することを目的としたSCAAの諮問会議。WCRは、世界的な高品質コーヒーの需要増に対し、気候温暖化や生産地での土地・労働力の減少、科学的研究不足で今後益々品薄と価格高騰が懸念される問題に対処するため、2011年にSCAAが中心となって設立しました。IRCでは特にブラジルの減産や中米のさび病の状況が議題でした。一方、WCRでは専務理事を今秋

の「SCAJ2014」期間中に招聘、社員企業を中心に進捗の報告会を行うことを提案し承諾されました。

SCAE(設立1998年)のリミニ大会。斬新な大会ポスターのデザインには、スペシャルティコーヒーの世界観がここまでできたのかと目を丸くしたのですが、SCAEへは初めての参加でした。SCAAに比べると小規模だと聞いていましたが、今年は「WBC(World Barista Championship)」の併催で大変な盛り上がりでした。視察報告は、何はともあれ井崎英典バリスタの世界制覇達成です。井崎さんの優勝が決まった時の感動は一人でした。予選通過者12名の中からファイナリスト(6名)を選ぶ段階では5位通過だったこともあり、本心は最低でも3位入賞を祈願していました。しかし、本人は落ち着き払って競技に臨み、最後の最後まで諦めませんでした。かつてSCAAの専務理事テッド・リングル(Ted Lingle)氏は、スペシャルティコーヒー自体は品質本位で無形のものだから、バリスタ選手権のように動きのある競技会を広告塔として育てていくべきだ、と説いておられたことを記憶しています。世界各国のバリスタたちが、エスプレッソマシンを駆使しながら個人技を競い合う真摯な勇姿を観戦して、つくづく、競技会には華があるなあと感じ入りました。その世界の檜舞台で日本人が優勝の栄冠を勝ちとったのですから、凄い。欧米人の中には「日本は緑茶文化圏で、歴史の浅いコーヒー市場はまだ劣っている」という印象を持つ人たちが依然と多いと聞きます。今回偉業を成し遂げた井崎さんの活躍はそのイメージを振り払う意味で世界市場に大きなインパクトを与えたことでしょう。また、競技会場で日本チームを応援して戴いたコスタリカの方々にはこの場を借りてお礼を申し上げたい。

最後に、SCAEでは現在、会員増加の推進力となっているのが教育プログラム(ディプロマ)で、そのマスター研修制度は大きな収入源で会員も教育研修の重要性を高く評価しているとの説明を受けました。EUは経済統合されましたが、多国籍多言語の集合体なので、プログラムも英独伊・3ヵ国語に翻訳、事前準備だけでも気の遠くなるような作業を想像しました。現在SCAJでは「資格認証委員会」が、資格制度構築に向けて検討作業を進めています。教育研修の充実は会員のニーズも高く、それ自体が基本中の基本ですから、SCAJも全力を注いで鋭意努力して参りたいと思っています。

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

ワールドバリスタチャンピオンシップを終えて

World Barista Championship 2014

ついにその時がやってきました。

6月12日にイタリア Rimini にて開催されたワールドバリスタチャンピオンシップ(WBC)2014にて、ついに日本代表の井崎英典選手が世界チャンピオンとなりました。今回は、エスプレッソが生まれたとされる聖地イタリアでの記念すべきWBC開催の年であり、出場した井崎バリスタご本人にとっても2度目の世界大会挑戦・前大会のリベンジともなる戦いでした。多くの観客が様々な思いで観戦する中、井崎バリスタの若さ溢れる躍動的な立ち振る舞いと研ぎすまされた鋭い感性がジャッジと観戦者を巻き込んで行く様はまさしく圧巻でした。日本の歴代チャンピオンたちが長く挑み続けたWBCの舞台。結果発表の瞬間の興奮や熱い感動は、とても言葉では表せないものでした。

思えば、井崎選手が初めてジャパンバリスタチャンピオンシップ(JBC)に挑戦したのはまだ彼が10代の時。一度聞くと耳にはっきりと記憶される力強い声と、なんといってもその若さがひときわ目立つ存在でした。彼の登場を見て多くの観戦者はその若さにほほえましく目を細めていたのを記憶しています。しかし井崎バリスタの競技は、観戦者たちの期待を見事に裏切ります。その年、彼は名実ともに若き実力派バリスタとして一目置かれる存在となり、メディアなどでは『平成生まれの新世代バリスタ』と称される場面もあったようです。

現在でも競技会で活躍しているバリスタたちからも、当時の井崎バリスタの競技内容について『素直に彼のプレゼンは面白い!』『見ていると自然に興味湧いてくる』という感想が数多く聞かれました。これらのエピソードからも、当時井崎バリスタがいかにか将来の可能性を感じさせる存在であったかということがうかがえます。

また、井崎バリスタの勤務先である丸山珈琲は、言わずと知れた日本のトップレベルのスペシャルティコーヒーの取扱い会社であり、その高い組織力と世界で活躍するオーナーの丸山健太郎社長の力も忘れてはなりません。選手・チームの努力はもちろんですが、『世界の頂点を獲得する!』という強い信念を長きに渡り持ち続けることは容易なことではありません。長年JBCチャンピオンを輩出し続けてきた丸山珈琲という会社にとっても長い道のりだったと思います。しかしついにこの素晴らしい結果を手にとることとなり、丸山健太郎社長はじめスタッフの皆様の喜びはいかばかりかと想像し、思わず胸が熱くなります。

そういった背景があるからこそ、毎年JBCやWBCに参加している競技者・チーム・会社・運営スタッフなど関わる人の数だけドラマがあるということを実感します。競技である以上決してハッ

ピーエンドばかりではなく、時には厳しい結果をつきつけられることもあり、結果が発表される瞬間は喜びや悔しさ、さまざまな感情が飛び交っています。しかし毎年すべての参加者から共通して感じるのは、周囲に対する深い感謝の意です。結果に関わらず、大会に挑むということがいかに多くの人の力を必要とするか、すべての関係者がいかに真摯に取り組んできたか、そういった背景を痛感する瞬間でもあります。

今年のWBCでは最高の結果がともなったことも相まって、とびきりの『感謝』で満ちあふれた大会でもありました。ご覧になっていた皆さんも『おめでとう』と同時に『ありがとう!』の言葉を自然と発された方も多いのではないのでしょうか?もちろん私もその一人でした。バリスタ委員会では[日本からWBCの世界チャンピオンを]を合い言葉にJBC運営を行ってきました。日本人の高い技術とお国柄ともいえるおもてなしに代表されるホスピタリティ精神が世界バリスタ業界で認められる日が来ることを願って、いつ誰が世界で戦うことになっても戦いやすい環境を予選の時から競技者に提供しようというポリシーで運営を進めてきました。

業界トレンドは日進月歩です。いち早く世界の情報をあらゆる手段を尽くして入手し、競技者達の期待に答えられるJBC運営というのは我々の最重要課題のひとつです。世界チャンピオン輩出という悲願が達成されたとはいえ、今後の我々の取り組みに変わりはありません。今後もバリスタ委員会のネットワークと組織力を利用し、バリスタの業界への知名度を上げ、そして職業地位を向上させるための様々な取り組みを行ってまいります。

本年も7月末からJBCの予選がスタートすることになりますが、出場する競技者の皆さんに満足して頂けるような運営を心がけ参加競技者が満足できる環境を作っていきます。

ますます世界のバリスタから注目されることになった日本のコーヒー業界ですが、今後はいよいよ文字通り『追う者から追われる者へ』、世界から目標とされ続けるための努力が必要になってきます。まもなく始まるJBCにおいても、次の世界チャンピオンを育てるべく積極的に議論を重ね、必要なイノベーションが自然と生まれるよう大会の発展的な運営に鋭意取り組んでまいります。

多くの関係者のご協力があったりバリスタ委員会の活動が成り立っています。

世界大会への選抜大会でもあるJBCも同様に皆様のご理解とご協力があったりこそ運営が成り立っております。

この場を借りて深く御礼を申し上げますと同時に、今後も変わらぬご支援とご協力をお願い申し上げます。

バリスタ委員会
委員長 左野 徳夫



日本初のWBC 世界チャンピオンが誕生

WBC2014 レポート

日本初、アジア初のWBCチャンピオン誕生。日本代表である井崎英典バリスタが、素晴らしい結果をもたらしてくれました!

ワールド・バリスタチャンピオンシップ(以下:WBC)、バリスタの世界大会が、バリスタ発祥の地イタリアにあるリミニという小さな街でおこなわれました。このWBCは15分間で、エスプレッソ、カプチーノ、シグネチャー・ビバレッジなどをそれぞれ4杯提供、その技術や品質、バリスタのプレゼンテーションなど様々な項目を評価し、順位を決める競技です。今では60カ国あまりで予選が開催されている、世界でも最も権威あるバリスタ競技会であるといえます。

優勝した井崎バリスタはコスタリカのラ・メサ農園のコーヒーを使用しました。このコーヒーをエスプレッソに合うもの、カプチーノに合うもので、それぞれ生産者と相談し、準備をしました。シグネチャー・ビバレッジでは2つのコーヒーを掛け合わせて使用しました。

プレゼンの大きなテーマは「Espresso Focused Coffee」「Cappuccino Focused Coffee」として、産地の段階から、「なぜ、どのようにしてこのコーヒーを作ってきたのか」、実際におこなってきたこと軸に説明していったことです。

特に珍しい手法もなく、変わったプレゼンでもなく、非常にシンプルであったと思います。ただ生産者と一緒におこなった取り組みであること、そしてどうしてこのようなコーヒーを作ったのかという理由や想いに、競技者の中で1番の情熱を感じたことは間違いありません。

そのため井崎バリスタは終始ジャッジに視線を送り、話し続けました。伝える事が多かったため、マシンの後ろにいても、グラインダーで豆を挽いていても、ずっとジャッジに語りかけている姿が印象的でした。そして井崎バリスタが用意したメニューブックを大変印象的でした。あらゆるコーヒーのことがここには書かれており、標高や品種、処理方法などを明記し、沢山の情報をわかりや

2014 WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP

優勝	井崎 英典	日本
2位	Kapo Chiu	香港
3位	Cristos Loukakis	ギリシャ
4位	Craig Simon	オーストラリア
5位	Maxwell Colonna-Dashwood	イギリス
6位	William Hernandez	エルサルバドル

すく伝えていたと思います。

井崎バリスタと、コスタリカの若い生産者の関係性。ジャッジや観客の皆様も、その2人の取り組みに何か大きな可能性を感じたのではないのでしょうか。まだ御覧になっていない方は、ぜひ、WBCサイトの競技動画を御覧になって頂きたいと思います。

見事に準優勝を飾ったのも香港のチャンピオンKapo Chiuさんです。KapoさんはWBC2013でも出場している香港のトップバリスタで、今回はエスプレッソグラインダーではなく、いわゆるエスプレッソ以外で使用する、挽き売り用グラインダーを使用し、挽いた豆の微粉をコントロールすることで、味をコントロールするという方法を取りました。非常に珍しい手法であるとともに、どう評価されるリスクもある方法で見事に準優勝に輝きました。

井崎バリスタが優勝し、Kapoさんが準優勝したというこの事実は、アジア勢がワールド大会で1位2位を独占したということです。このようなことはもちろん、過去にはありませんでした。これは非常に素晴らしい快挙であると思います。

今回の大会も6人のファイナリスト全員が非常にレベルが高く、見事な競技を展開しました。

WBC設立当初は上位を北歐が独占していました。後に米国やヨーロッパ勢の躍進が数年続き、最近では生産国からのチャンピオンも出ました。そしてやっと、私たちアジアのバリスタが、上位を占めるという日がきました。これは本当に嬉しいことです。

日本ではいよいよJBC予選がスタートします! 選手の皆様、ジャッジの皆様、関係者の皆様、強いアジア、強い日本をしっかり見せるためにも、しっかりと頑張ってください!私我一委員として、全力でこの取り組みに邁進したいと思います。

バリスタ委員会
委員 阪本 義治

WBC2014 ご報告

有限会社丸山珈琲 井崎英典

この度、イタリアはリミニで開催された「ワールド バリスタ チャンピオンシップ(以下WBC)」において、初優勝することができましたことをここに報告致します。これは日本人としても、アジア人としても初めてのこと、非常に光栄に思っております。これも一重に、これまで大会を支え、いつか日本から世界チャンピオンを信じ続けてくださった、SCAJ関係者各位、バリスタ委員会の皆様、そして会員様のお陰だと思っております。先ずはこの場をお借りして、皆々様の多大なご支援とご声援に感謝申し上げます。本当に温かいご支援、ご声援を有り難うございました。

ここにくるまでを振り返ったとき、忘れられない経験が昨年の世界大会でした。世界大会への出場は昨年に引き続き、今回が2回目になります。昨年は、多くの方がご存知のとおり、12位と同点の13位という順位でした。あと一歩のところ、届きそうで届かなかった準決勝。0.5点が勝敗を分ける厳しい世界に自分は身を置いているのだ、と実感した敗戦でした。何より、自分が美味しいエスプレッソを出せていなかったのかとショックでした。*

結果発表直後の悔みさはどう表現すればよいのか分からないほどでした。きっと人間は悔しさの度が過ぎると、涙も出ず、あらゆる感情が麻痺してしまうのでしょう。振り返れば、この敗戦が始まりでした。きっとこの負け方には意味がある、きっとこれはコーヒーの神様が与えてくれた試練だと信じ続けてきました。今年はその悔しさを胸に、「あの悔しい想いは、WBCの場でしか晴らすことはできない」と、細部にまで徹底して拘り、0.5点への意識と、とにかく素晴らしいコーヒーを出したいと思う一心で練習に打ち込んできました。

今回、世界大会で使用したコーヒーは、コスタリカはタラス地区のサンタマリア・デ・ドータという地域にある、モンテコペイ・マイクロミルのコーヒーです。昨年のJBCでも使用したコーヒーですが、今大会では私と同年代の生産者でもあるエンリケ・ナヴァロと一緒に、農園、品種選びから、生産処理、乾燥工程に渡るコーヒー生産に携わってきました。

このきっかけは、昨年のJBCが終わった後のことです。大会後にはすぐに世界大会に臨むために豆を決めたいと思っていました。そこで改めて、モンテコペイを飲んだときに、酸が僅かに強く、ボディが弱く感じたのです。WBCでは味のバランスが非常に重要視されています。素晴らしいコーヒーに間違いはないのですが、エスプレッソとしてのバランスがよくありませんでした。しかし、私はどうしても彼のコーヒーを使いたいと思ったのです。なぜなら、エンリケは私が初めて出会った同年代の生産者で、我々はこのからのコーヒー産業を担っていく若者同士です。私が24歳、



エンリケは22歳です。育った背景も似ています。彼の両親は高品質なコーヒーを世界に届けるために自分でマイクロミルを興し、私も両親が自家焙煎店を営む家庭に生まれた、言わば私たちはスペシャルティコーヒーの二世世代だと思います。きっと、彼のコーヒーを使い、彼と一緒に仕事をすることが、この業界にとって何か重要な意味をもたらすのではないかと信じていました。

そこでなんとか彼のコーヒーを使えないかと試行錯誤を重ね、悩みに悩みました。その頃、オーナーの丸山とカップングをしていたときに、「エスプレッソに合う豆ってどれだと思う?」といった話をしていました。通常、大会において豆を選ぶとき、私はカップングをして、エスプレッソに合う豆を選んでいました。例えば、Aというコーヒーは酸味が強い、しかしBはボディと甘さがあって良さそうだ、という議論を頻繁に行っていたのです。そんなときにふと、「エスプレッソ専用のコーヒーを作ったらどうなるだろう?」と思ったのです。つまり、エスプレッソに合いそうなコーヒーを選ぶのではなく、エスプレッソに特化したコーヒーを作りたいと思いました。そこで、丸山の協力のもと、エンリケと「エスプレッソフォーカスコーヒー」、ミルクと合わせることを想定した「カプチーノフォーカスコーヒー」の生産に取りかかりました。

先ずは、モンテコペイの全農園、全品種、全プロセスのありとあらゆる組み合わせをカップングし、その特徴や味の傾向をプロファイリングするところから始めました。また今回は、昨年の世界チャンピオンのピート・リカタにもコーチとしてチームに参加してもらい、彼の意見や見解を参考にしつつ、選定を行いました。エンリケにとっても初めての取り組みでしたので、当初はコミュニケーションに苦労しました。時には失望し、時には泣き、時には激しく討論を重ねながら、どうすれば、エスプレッソに合うバランスの良いコーヒーが作れるか、徹底的に調べ上げました。Facebookや、メールでお互いの近況を報告し合いながら、収穫期の2月を迎えるギリギリまで、作業を行いました。

2月には実際にモンテコペイを訪問し、コーヒーチェリーの収穫を行い、生産処理を行い、乾燥を行いました。農園での学びと経験は大きな財産となりました。チェリーを収穫したことは実際に何度かありましたが、30分程度の「体験」でしかありませんでした。



しかし、いざ収穫をするとなるとほぼ1日灼熱の太陽の日差しの中収穫を行います。これはとんでもない重労働です。腰に巻いたバスケットには少しずつ重みがかかり、急斜面で足をすべらせそうになりました。そのチェリーをマイクロミルまで運ぶのもまた重労働です。それをエンリケたちは、涼しい顔でこなしていました。

印象的だったのは、エンリケと一緒にコーヒーを収穫しているときです。彼は、どの区画が特に生育状態が良いのかしっかりと把握しています。エンリケに連れられて、その熟したチェリーを収穫していた時に、ふとエンリケに訊ねられました。「ヒデ、なぜ熟したチェリーを収穫する必要があるか分かるか?」私は正直、品質に良いからとしか答えようがありませんでした。なぜなら、熟したコーヒーを収穫することは、スペシャルティコーヒーにとって当たり前のことだと思っていたからです。エンリケはそれに対して、「フレーバーの強さに影響が出る」と教えてくれました。この体験はバリスタとしての自分に大きな影響を与えました。彼は私が何となく当たり前のように思っているようなことでも、美味しい一杯のコーヒーにはひとつひとつ理由がある、と教えてくれました。そしてその教訓は、エスプレッソの抽出にも活かしました。タンピングやドーシングなどの動きにひとつひとつ理由を求め、なぜ?どうして?を徹底して突き詰める原動力になりました。また感覚だけに頼ることがないように、数値で抽出を管理しました。ドーシンググラム数と抽出量から割り出される抽出率と味の関連にも注力し、時にはMOJOと呼ばれる測定機器を使い抽出を見直しました。

世界大会に向けては、大会前後の2ヶ月は毎日休みなく早朝から夜まで練習をしました。会社総出のサポートのもと、快く練習を見守り、WBCを最優先にサポートしてくれました。この環境と情熱あるスタッフが回りにいなければ、今の私はなかったと思います。実は、3月中旬に不慮の事故により左手首を骨折しました。一時は出場も危ぶまれたのですが、たまたま搬送先病院の先生が、関節系の専門医の方だったのが不幸中の幸いでした。1ヶ月後にはマシンを使った練習を再開し、何とか大会に間に合わせる事ができました。本当に運がよかったと思います。

世界大会に向けては、英語に関しても意識を向けていきました。発音や前置詞、定冠詞、文法など、ピート・リカタの指導のも



と、ネイティブにとって分かりやすいスピーチを目指しました。プレップタイムの重要性も昨年の経験より学んでおりましたので、プレップタイムの練習や、会場入り後の動きと準備に関しても計画をし、精神面の準備にも取り組みました。

しかし、そんな準備を行っていたのにも関わらず、リミニ入りしてからは、緊張もあり地に足がついていませんでした。そんな自分を見てコーチの阪本が正してくれ、回りへの配慮や感謝の気持ちを思い出し、その気持ちが大きく競技に影響を与えました。緊張や責任感に押しつぶされそうになっていたのですが、阪本の指摘で平常心に戻ることができました。思い切って競技に臨めたのは、そんなチームメンバーのお陰だと思っています。

結果発表直後は、信じられない気持ちでした。今まで欧米人が主流だったこの大会で、アジア人が勝ったことはなく、それが自分になったとは信じ難かったのです。しかし、先人が積み重ねてきた日本のコーヒーへの情熱と信念が、肌の色、言葉、人種、文化の違いを越えて認められたことを意味すると自覚した時、涙が溢れました。

8年前、高校を中退した後、何もやる気にならず、何を目標に生きれば良いのか分からなかったときに、私に生き甲斐を与えてくれたのはコーヒーでした。コーヒー業界に飛び込み、自分の無知、不勉強に気づきました。勉強の重要性を知り、大検を取り、大学に進みました。大学時代には留学も経験し、様々な出会いがありました。コーヒーとの出会いは、私の人生を大きく変えてくれました。バリスタを始め、JBCに初出場したときから日本人初の世界チャンピオンになりたいとずっと想い続けてきました。その過程で私は本当にたくさんの方々から導いていただきました。無知で横柄な私を見捨てることなく、常に厳しさ愛情をもって接して下さる方々がこの業界にはたくさんいました。今回の結果は私の実力ではありません。私を常に支えてくださった、このコーヒー業界に携わるすべての人々の願いと情熱がもたらした結果だと思っています。

これからが、本当の意味で試される日々だと自覚しております。チャンピオンになったからといって、世界で1番優れたバリスタと言う訳ではありません。もっと貪欲にコーヒーの勉強だけでなく、チャンピオンとしてふさわしい人間性も身につけなければなりません。時間が経つほど、自分がかかか不勉強か思い知らされる日々です。しかし、これまで同様、失敗から学び、少しずつ成長していけたらと思っています。この度の大会参加にあたり、皆様のご声援、ご支援に心より感謝申し上げます。今後ともご指導を賜りますよう、よろしく願い申し上げます。

*同点の場合は、エスプレッソの点数が高い方が準決勝に進む

世界大会結果

ワールド バリスタ チャンピオンシップ WBC2014 結果

順位	氏名	国籍
優勝	井崎 英典	日本
2位	Kapo Chiu	香港
3位	Cristos Loukakis	ギリシャ
4位	Craig Simon	オーストラリア
5位	Maxwell Colonna-Dashwood	イギリス
6位	William Hernandez	エルサルバドル

ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ WCTC2014 結果

順位	氏名	国籍
優勝	Pang-Yu Liu	台湾
2位	Amanda Juris	アメリカ
3位	Panu Reinikainen	フィンランド
4位	Yoeri Joosten	オランダ
5位	Byoung-Woo Kang	オーストラリア
6位	Mathias Buhler	スイス
11位	佐々木 里紗	日本

ワールド ラテアート チャンピオンシップ WLAC2014 結果

順位	氏名	国籍
優勝	Christian Ullrich	ドイツ
2位	Chiara Bergonzi	イタリア
3位	Edit Juhasz	ハンガリー
4位	Rie Moustakas	オーストラリア
5位	Seivijus Matiejunas	アイルランド
6位	Ryan Tan	シンガポール
7位	高山 久美	日本

ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ WCIIGSC 2014 結果

順位	氏名	国籍
優勝	Matthew Perger	オーストラリア
2位	Martin Hudak	スロバキア
3位	George Koustoumpardis	ギリシャ
4位	Madaleine Solheim Johnsen	ノルウェー
5位	Young Jin Kim	韓国
6位	Francesco Corona	イタリア
7位	野里 史昭	日本



ワールド コーヒー ロースティング チャンピオンシップ WRCRC2014 結果

順位	氏名	国籍
優勝	Yu-Chuan Jacky	台湾
2位	Moonkyu Jang	韓国
3位	Joanna Alm	スウェーデン
4位	Kaan Bergsen	トルコ
5位	Borodai Dmitrii	ロシア
6位	後藤 栄二郎	日本

ワールド ブリュワーズ カップ WBrC2014 結果

順位	氏名	国籍
優勝	Stefanos Domatiotis	ギリシャ
2位	Rubens Gardelli	イタリア
3位	Asli Yaman	トルコ
4位	Odd-Steinar Tollefson	ノルウェー
5位	Ju-Ying (LuLu) Wei	台湾
6位	Petra Strelecka	チェコ
9位	尾籠 一誠	日本

フードホテル アジア バリスタ チャレンジ FHABC2014 結果

順位	氏名	国籍
優勝	Hiroko Hana	ニュージーランド
2位	山本 知子	日本
3位	Terence Tan	シンガポール

世界大会競技を終えて

Questions 質問項目

- Q1 世界大会出場を終えて、出発前と変わったところがありますか？
- Q2 初めての世界大会に出場されて、世界の水準をどう感じましたか？

- Q3 会場に入って、感じた事、競技会ステージに立って感じた事をお聞かせください。
- Q4 今回、やり残したことはありますか？
- Q5 日本代表として、次につながる競技者のために伝えたいことは？

ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ (WCTC) 2014 出場者

佐々木 里紗 Risa Sasaki

有限会社 豆蔵 / 豆蔵珈琲 大府店

- Q1 何事も楽しみながら取り組むことが大切だと気がつき、日々楽しく過ごせるよう心がけるようになりました。
- Q2 昨年よりスピード勝負の傾向にありました。選手のレベルは年々上がっていると思いますが、その分、問題のレベルも上がっています。
- Q3 前年より小さな会場でしたので、あまり緊張はしませんでした。ステージに立って、スペシャルティコーヒーが並んでいるのを見てカップングするのが楽しみでした。
- Q4 ありません。
- Q5 自分自身を大切にしてほしいです。トレーニングも本番もおもいきり楽しんでください!!



ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC) 2014 出場者

高山 久美 Kumi Takayama

猿田彦珈琲株式会社 / 猿田彦珈琲恵比寿店

- Q1 出発前は初めての世界大会で不安ばかりでしたが、世界大会という素晴らしい経験をさせて頂いた事は自分自身の自信になり、次も挑戦したいと強く思いました。
- Q2 各国の技術はとても素晴らしいものがありました。日本との技術の差は感じませんでしたが、国によって文化等の違いだと思いますが、ラテアートの発想はとても豊かなものが多くあり、興味深い作品ばかりでした。
- Q3 ステージに立った時に感じたのは、この場所に立てた喜びと感謝の気持ちをカップに全て注ぎ込もうと思いました。

- Q4 悔しい思いはありますが、やり残したことはありません。日本を出発する前も、実際の競技内容も自分自身やり切ったと思っています。
- Q5 作品のクオリティ、競技内容も勿論大切ですが、競技者としてバリスタとしてホスピタリティはとても大事な事だと世界大会を経て私は強く思いました。



ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (WCIIGSC) 2014 出場者

野里 史昭 Fumiaki Nozato

Bar ISTA

- Q1 世界中の様々な国のバリスタやコーヒー関係者はもちろん、世界で活躍されている、頑張っている人達とのたくさんの出会いがあり、とても良い刺激を頂け、今まで以上に世界が身近に感じられるようになりました。
- Q2 自分の競技に自信を持ち、それを行動に移し、しっかりと伝えるこの行動と表現力、プレゼンテーション力に関しては世界のトップレベルの人達は本当に素晴らしいレベルが高かったです。とても勉強になりました。
- Q3 世界の舞台に立てることの实感が湧き、緊張はありましたが、嬉しさ、楽しみな気持ちと感謝でいっぱいでした!

- Q4 勝つことです。
- Q5 今回世界の舞台にたたせていただき、得られた世界観と経験値は何ものにもかえられない、本当に素晴らしいものでした。世界チャンピオン、みんなで目指しましょう!



Questions 質問項目

- Q1 世界大会出場を終えて、出発前と変わったところはありますか？
- Q2 初めての世界大会に出場されて、世界の水準をどう感じましたか？

- Q3 会場に入って、感じた事、競技会ステージに立って感じた事をお聞かせください。
- Q4 今回、やり残したことはありますか？
- Q5 日本代表として、次につながる競技者のために伝えたいことは？

ワールド コーヒー ロースティング チャンピオンシップ (WCRC) 2014 出場者

後藤 栄二郎 Eijiro Goto

丸美珈琲有限会社



- Q1 改めて、自身の焙煎した豆の状態が気になるようになりました。世界大会に出場されていた世界各国の選手は、様々な焙煎プロフィールにて焙煎を行っており、今まで自分の中には無かった発想がそこにはありました。自分の店に帰り、自分の焙煎機でそのプロフィールはどのような味の変化があるのか？また、焙煎について新たに考えるきっかけとなりました。
- Q2 焙煎の競技は、その競技内容の特性から他の競技者の水準を感じ取るのは難しいと思いました。本当に感覚的なものですが、世界の壁は高いと思えるような準備と作戦を立て過ぎて、やりすぎた感があります。世界の大会と日本の大会は本当に同じ基準でされているとも、感じましたので、そのままの感覚で挑戦すれば、日本代表のレベルは高いと思います。

- Q3 いよいよ、世界のステージにきたと緊張すると思っておりましたが？なぜか、普通でした。
- Q4 あります。いつか、そのやり残したことをやるために、このステージに向かってチャレンジし続けます。
- Q5 競技会の運営については、日本の競技会は本当にルール&レギュレーションに沿って行われております。世界大会での予想外の事にも、動じないで競技に臨めるように、グリーングレーディングなどは資料無しで臨めるくらいの準備をしていくといいと思います。他国の焙煎プロフィールは興味深いですよ。

ワールド ブリューワーズ カップ (WBrC) 2014 出場者

尾籠 一誠 Issei Ogomori

株式会社サザコーヒー



- Q1 世界基準の味覚の捉え方が不明だった事が、少し明確になりました。まだまだ推測の領域でこれからの課題は多いですが、とても大きな経験は今後のコーヒー人生に活かしたいです。
- Q2 様々な抽出法もあり面白さはありましたが、技術的にはそれほど高いとは思いませんでした。
- Q3 海外だからそうさせるのか、会場自体の空気が爽快でした。競技ステージでは緊張する事無く、むしろ初めて楽しめながらベストを尽くす事ができました。

- Q4 何もありません。
- Q5 自分らしさを貫きつつ、柔軟であることだと思います。



フードホテル アジア バリスタ チャレンジ (FHABC) 2014 出場者

山本 知子 Tomoko Yamamoto

株式会社 ヒサン ヤマモト コーヒー / Unir 阪急うめだ本店



- Q1 多くのお客様が今回の結果を気に掛け、また喜んでくださり今まで以上に多くのお客様に支えられていることを実感しました。同時にコーヒーの大使としてバリスタとしての自覚が増しました。
- Q2 今回は12か国の参加でしたが、世界水準でも日本のレベルの高さを感じました。
- Q3 会場では想定外のことも色々あり戸惑いもありましたが、いかに早く自分のペースをつかむということが大事だと感じました。ステージに立ちFrom Japanと紹介され日本代表という実感が湧きました。



- Q4 ありません。全力を出し切りステージで自分のコーヒーを提供する喜びを楽しめました。
- Q5 まず一人で挑めません。自分のチームを信じてやり込み考えられることは全て行うことが重要だと思います。そしてステージでは楽しんで下さい。

第7回リトリート(焙煎合宿)報告

2014年6月23日から25日の3日間、例年通り八王子セミナーハウスを利用し、第7回リトリート(焙煎合宿)が開催されました。

昨年10月に開催しました「第6回リトリート(焙煎合宿)」は、『JCRC2013ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ』と同時開催され、日本代表を選出するとともに、次の代表を育成する事業として、参加者の皆様から高い評価を頂き、焙煎人の更なる研修の場として定着して参りました。

本年につきましては、委員会スタートの原点に立ち返り、「スペシャルティコーヒーとは何か」「スペシャルティコーヒーを焙煎するということはどういうことか」をテーマとしてリトリート事業のあり方を再考し、参加者各人が持ち寄った課題の解決と、研究に活用できる場を提供することを方針として新たなチーム編成で臨みました。今まで以上に、焙煎技術の向上と情報交換の機会となることを期待してのスタートでした。

企画運営の目標としては、様々な課題に取り組める環境、且つ魅力的な合宿とする為に、とにかく生豆・焙煎機・抽出器具を出来る限り集結させ、総来場者数100名を目標値として設定。さながらミニSCAJカンファレンスの会場で、これからの「日本の」スペシャルティコーヒーロースティングのあり方を見定めるような、焙煎を「プロフィール分析」から解放し、文化の

文脈でとらえられるような合宿を目指しました。

また新たな試みとして、「日帰りリトリート半日体験(オブザーバー参加)」を導入。リトリートに参加してみたいがどんな内容か不安がある、小型焙煎機の購入を考えている、焙煎を始めてみたいが何から手をつけたらよいかわからない等、スペシャルティコーヒーロースティングへの入り口として活用出来るプログラムをつくりました。

開催時期なども見直した結果、応募者数は募集定員を大幅に超え、第7回リトリートへの総来場者(合宿参加者・日帰り体験・認証試験受講者・スポンサー様・運営スタッフを合わせて)150名前後の方々が入れ替わり立ち替わりリトリート会場である八王子セミナーハウスへと集まりました。

当日、本参加者48名は5チームに分かれ、各チームで「何を期待してリトリートへの参加を決めたか」表明し合い、その意見を反映させた形で本リトリートでのチーム課題を設定しました。「甘みを最大限引き出す焙煎で、熱風式と半熱風式それぞれの風味の違いを検証する。」「フレーバーを引き出すための焙煎(ボトムからファーストクラックまでの温度上昇の違いにフォーカスする。)」などが提出され、カップ評価の良し悪しだけでなく、3日間チームメンバーと進む方向性を明確に打ち出し、そのゴールに向かってリトリートは開始されました。



1時間ごとに様々なメーカー・1kg～15kgの容量の焙煎機を使用。スポンサー各社様から使用方法、焙煎理論の解説などを受けてから、本格的な焙煎作業へと移ります。本年は生豆スポンサー各社様から合計1,000kg以上の生豆をご提供頂き、すべての生豆を焙煎、カップングを繰り返し実施。夕食後から深夜まで、時間の許す限り議論を続ける姿がいたるところで見られました。

最終日、設定課題をクリアし、「ロースターとしての表現」を実現できたと思う2サンプルを提出。課題へのアプローチをプレゼンテーションした後カップング、講評会を実施し、リトリートは終了致しました。

同様に、新企画の日帰りリトリート(半日体験参加者20名・応募者数64名)も、3チームに分かれてリトリートの本参加者プログラムの濃縮版という実践的な内容で開催されました。会場に集合した後、本参加者の焙煎・カップング会場を見学、今回初めて設置されたセミオートエスプレッソマシンや、小型焙煎機、ハンディタイプの焙煎度検査機器などの解説を受けました。焙煎体験では、3台の小型焙煎機でチーム毎に焙煎。自分の焙煎したコーヒーと他の参加者の焙煎豆をカップングで飲み比べをして、同じ原料が焙煎によって全く違う味になることを体験しました。

半日体験の参加者については、焙煎歴1年未満の方が多く、まさに開催趣旨にマッチした方々が参加された印象が強いです。ロースターマスターズ委員より、直接指導を受けながら焙煎して頂きましたが、少ない焙煎回数の中でも「どうやったら上手く焙煎できるのかとハウツーを質問すること自体が間違っており、経験を積む中で様々な原料や状況に対応できる引き出しを増やさなければならぬ。」といった感想も聞こえ、短時間のプログラムにも関わらず焙煎技術の確かな基礎がその



間に構築されていたと考えられます。

美味しいコーヒーへ向けられた探求心と真摯さ、情熱は本参加・半日体験参加者の間で相違無く、同時に雰囲気は終始新鮮で自由さがあり、今回のリトリートは私自身がつくりたいコーヒーそのものでありました。

折しもWBC2014で井崎バリスタがコーヒー消費国における「from seed to cup」の憧れのプレゼンテーションにより、衝撃的な優勝を果たした直後のリトリート。バリスタの一回答を前にして、「これから、「日本の」スペシャルティコーヒーロースティングはいかなるべきか?」という問いかけから始めた焙煎合宿でした。そこで私が目にしたのは、初参加・初対面の、その日たまたま出会った方々が、ほんの数時間後には一杯のコーヒーを前に激論を交わす姿でした。それこそが美味しいコーヒーの持つ力であり、コーヒーを愛する全ての人々が身に覚えのある出来事であり、その可能性を信じるのがスペシャルティコーヒーロースティングの先にある、幸福な一杯に繋がると胸に落ちました。この度、大きなトラブル無く滞り無く合宿が終了致しましたのは全て、ご協力ご協賛頂きました皆様、そしてリトリートにご参加頂いた皆様のお陰です。この場をお借りして厚くお礼申し上げます。

ロースターマスターズ委員会
リトリート担当 齋藤 浩基



アドバンスド・マイスターのスキルアップセミナー(焙煎)

アドバンスド・コーヒーマイスターの焙煎のスキルアップセミナーが実施されました。

このセミナーでは筆記と実技にそれぞれ試験があり、筆記試験は4月15日に東京のJCビルにて行い、実技試験は6月23日に八王子セミナーハウスで行いました。今回の受験者は20名でした。

筆記試験会場では、試験前に講義と小型焙煎機を使った焙煎機の説明と実際の操作を行い、その後試験を行いました。試験はスペシャルティコーヒーの焙煎にかかわる基本的なことを中心に出題されました。

実技試験では小型焙煎機を使い、受験者は実際に焙煎を行いました。「焙煎機の操作を行う中で焙煎の基本事項を確認すること」を中心に試験を行いました。実技では焙煎機が受験者にとり慣れないものだったり、受験者の焙煎経験にも差がありましたので、焙煎機の操作方法の説明に時間を割くことを心がけました。

今回の試験合格者の方々はこのスキルアップセミナーをもとに、より多くのお客様に、コーヒーの楽しさ、魅力を伝えていただけるようなアドバンスド・コーヒーマイスターとなられることを願っております。

ロースターマスターズ委員会
副委員長 内田 一也



第7回リトリート(焙煎合宿)スポンサー紹介

焙煎機スポンサー

アプテジャパン株式会社
APゼネラル株式会社
株式会社カリタ
有限会社センチュリーフレンド
株式会社ディーシーエス
DKSHジャパン株式会社
株式会社ノーザンコマースナル

生豆スポンサー

アタカ通商株式会社
株式会社イーコムジャパン
兼松株式会社
C-COOP
ジャパンロースターズネットワーク
丸紅食料株式会社
ユーエスフーズ株式会社
ワタル株式会社

その他スポンサー

カップングルームのご協力：株式会社エム・シー・フーズ
資材スポンサー：株式会社キャメル珈琲
認証試験用焙煎機スポンサー：株式会社三洋産業
コーヒー器具スポンサー：株式会社フレッシュロースター珈琲問屋
コーヒー器具スポンサー：メリタジャパン株式会社
焙煎機・コーヒー器具スポンサー：ラッキーコーヒーマシン株式会社

初めての JBrC2014競技会開催

Japan Brewers Cup 2014 ジャパン ブリューワーズ カップ2014



日本で第一回目の開催となるジャパンブリューワーズカップの準決勝と決勝が3月27日に東京の司厨士会館で行われた。この競技会はエスプレッソマシン以外の抽出器具を使い3杯のコーヒーを規定時間内に提供する競技である。2月の予選では味だけの評価であったが、今回の準決勝、決勝ではそのコーヒーの味とプレゼンテーションが評価される。抽出器具はペーパー/ステンレスメッシュのハンドドリップ、クレパー、コーヒープレス、エアロプレスが多く使われていた。当日は2月に行われた予選を勝ち抜いた10名の選手が準決勝を行い、5名が決勝へと駒を進めた。

優勝者はWorld Coffee Events(WCE)が開催するWorld Brewer's Cup(WBrC)への出場キップを手に入れる事が出来るため、予選を勝ち抜いてきた10名の選手は各々が最高のコーヒー、考え抜いた抽出プロセス、プレゼンテーションをしっかり準備し、それを披露した。

その中で優勝を勝ち取ったのはサザコーヒーの尾籠選手であった。

尾籠選手は昨年のジャパンハンドドリップチャンピオンシップの優勝者でもあり、2冠を得た事になる。また昨年9月に当委員会が開催したWBrC2012 チャンピオンのマット・ページャー氏(オーストラリア)のセミナーを受講し、マット氏の抽出のあり方・試みる姿勢・コーヒーに対する探究心にふれ、彼を尊敬し、そこからパウダーコントロールと名付けた粒度調整を今大会で試し、優勝をたぐり寄せた。

今大会は初めての開催ということもあり、開催前から長い時間と多大な労力をかけなんとか成功理に終える事が出来たのは関わった全ての方がこの大会を成功させ、世界へ日本選手を送り出すという熱い気持ちがあったからに違いない。その中でも審査員プログラムから予選、準決勝、決勝と今大会のノウハウを教授頂き、成功に導いて頂いたWCEのキョンヒ女史にはここで深く感謝の意を表したい。

コーヒーブリューワーズ委員会
委員 倉永 純一



JBrC2014結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地
優勝	尾籠 一誠	株式会社サザコーヒー	サザコーヒー東急二子玉川店	東京都
2位	竹本 顕路	小川珈琲株式会社		東京都
3位	上田 脩太	株式会社石井商事	Amameria Espresso	東京都
4位	重歳 修	有限会社しげとし珈琲	しげとし珈琲	岡山県
5位	佐藤 公倫	株式会社NOZY珈琲	THE ROASTERY BY NOZY COFFEE	東京都



日本最大のスペシャルティコーヒーイベント SCAJ2014 開催!

会期 2014年9月24日(水)~26日(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

年に一度のスペシャルティコーヒーイベントを今年も東京ビッグサイトにて開催。スペシャルティコーヒーに特化したイベントでは日本最大。国内外のコーヒー関連企業100社、200ブースが出展。また、展示会場の特設ステージでは、「ジャパンバリスタチャンピオンシップ2014」など、あわせて6つの競技会も開催。日本が世界に誇るスペシャルティコーヒーを体感いただくとともに、大きなビジネスチャンスにもつながる『SCAJ2014』へ、是非ご来場ください。

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

Editor's note 【編集後記】

広報委員会 / 奥村 雄二

今号で念願の世界一の報告ができました。“ワールドバリスタチャンピオンシップ”WBC2014で日本人が初優勝！広い地球が狭くなった中で、世界一となることの厳しさと重みを痛感します。コーヒーへの情熱が、夢を持つ人に勇気を与える。そうしたニュースをこれからも皆様にお届けしたいと思います。