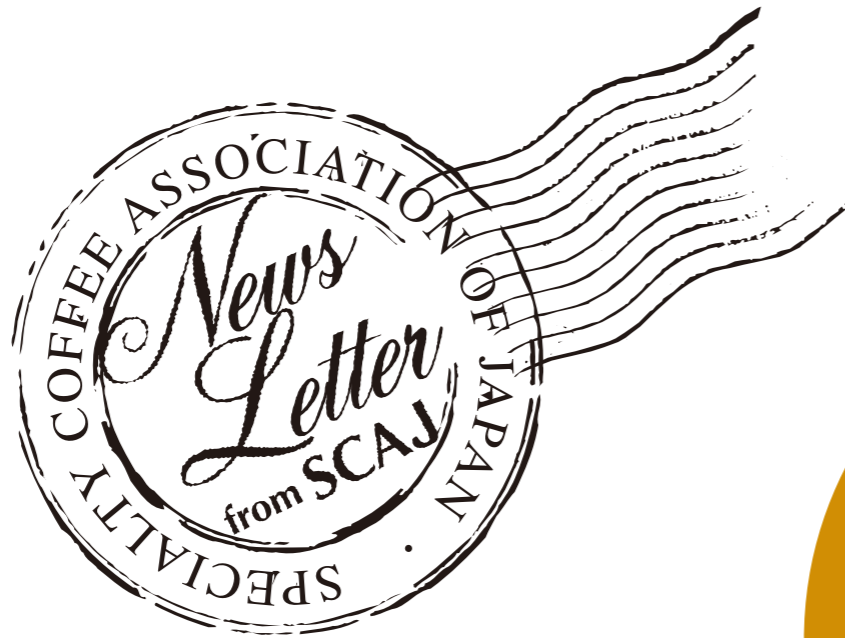


SCAJニューズレター

News Letter

vol.45



SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.45 2014年12月20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 12 NL 45

特集
SCAJ 2014総括
競技会・展示会・セミナー報告



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJ2014展示会は、来場者2万4142人と、昨年比5.7%増の大好評のうちに幕を閉じました。以前よりSCAJ展示会をご支援いただきましたスポンサー様、ブース出展者様、誠にありがとうございました。そして、展示会を支えてくださった各委員会の委員の皆様、ボランティアの方々、心より感謝を申し上げます。

2014年は、イタリアのリミニで行われたWorld Barista Championshipで井崎英典バリスタが優勝するなど、日本のスペシャルティコーヒー業界にとっては追い風の年でした。

他方、韓国、台湾、オーストラリア、中国、などアジアの新興コーヒー市場でも、スペシャルティコーヒーの消費が急伸し、コーヒー生産国より熱い視線が送られています。

11月19日より22日まで、韓国のソウルで行われたWorld Coffee Leaders Forum 2014とカフェショウに参加してまいりました。韓国の若者のスペシャルティコーヒーを学びたいという、まっすぐな熱意に感銘を受けると同時に、日本も、うかうかしてはいられないという気持ちになりました。日本市場も、いち早く価格競争から脱却し、競争の価値の源泉が品質競争であるスペシャルティコーヒーに大幅にシフトしてゆく必要性を感じました。韓国と日本は隣国であり、今後も両国のスペシャルティコーヒー業界が切磋琢磨していければ理想的だと思います。

コーヒー消費国としては歴史のある日本です。私達は自信をもってスペシャルティコーヒーに携わり、1杯でも多くの美味しいコーヒーを消費者にお届けしましょう。2015年も会員皆様の飛躍の年となりますことをお祈りいたします。

平成26年12月
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会
会長 長谷川 勝彦



SCAJ2014総括



一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会(長谷川勝彦会長)は、“Surprise!! ~誰もが驚きと感動を味わうことのできるスペシャルティコーヒー~をテーマに「SCAJワールドスペシャルティコーヒーカンファレンスアンドエキシビション2014」(外務省後援)を9月24日~26日までの3日間、東京ビッグサイト西4ホールで開催。期間中の来場者数は、昨年比5.7%増の2万4142人(前年2万2841人)を記録した。内訳は、初日7944人、二日目9508人、最終日6690人。特にJBC決勝大会が行われた関係で2日目が盛況だった。なお、来年(「SCAJ2015」)の会期は9月30日~10月2日で、10月1日「世界コーヒーの日」を挟む日程が組まれている。

開幕に先立つオープニングセレモニーでは、長谷川会長が以下の通り挨拶した。

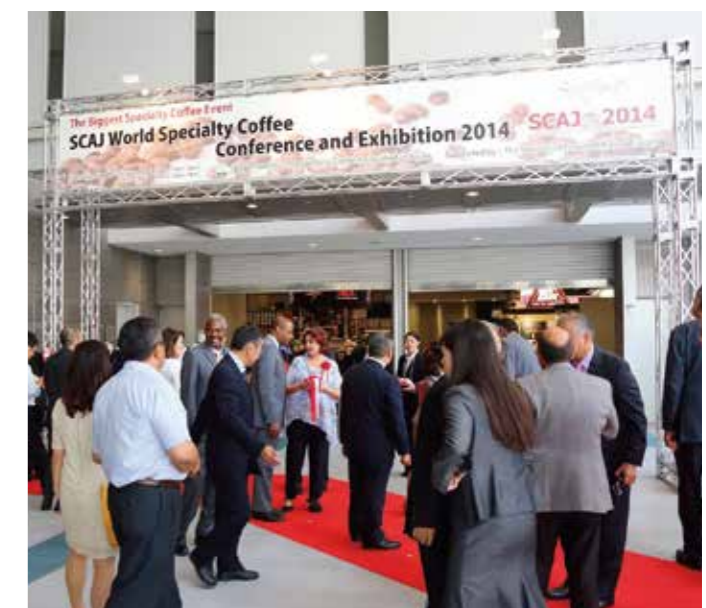
「当協会の年次イベント『SCAJ大会』は、2005年から単独開催に踏み切って、今年で第10回目を迎えた。この記念すべき大会のテーマは『Surprise!!』。スペシャルティコーヒーの定義は、消費者(コーヒーを飲む人)が手に持つカップの(コーヒー)風味が素晴らしい美味しさであり、飲む人がそれに満足すること。風味の素晴らしい美味しさとは、『際立つ印象的な風味特性』『爽やかな明るい酸味特性』、そして『持続するコーヒー感が甘さの中で次第に消えていく』という3つの味覚特性を持つ。『こんなコーヒー今までに飲んだことのない!』『今までと全然違う!!』というサプライズをスペシャルティコーヒーは引き起こしてくれることでしょう」。

なお、テープカットではグアテマラ、ホンジュラス、エチオピア、ルワンダ、ウガンダ、ジャマイカ、ブラジル、コロンビアの特命全権大使をはじめ11カ国の駐日代表、後援の外務省中南米局小林麻紀中米カリブ課長が臨んだ。なお、展示規模は100社/190ブースと過去最大。また、各生産国セミナー・カップングイベントなど併催イベントも多彩に繰り広げられた。さらに各種競技会の決勝大会は、特に今年6月開催のイタリア・リミニにおける「世界バリスタ大会」で日本代表が優勝したこともあり、例年以上に厳しい戦いが繰り広げられた。

各種競技会の優勝者は、JBC(バリスタチャンピオンシップ)が岩瀬由和さん(レックコレクティブ株式会社/レックコーヒー)、JCTC(カップテイスターズチャンピオンシップ)は田原照淳さん(珈琲蘭館)、JHDC(ハンドドリッピングチャンピオンシップ)は土井克朗さん(ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社/上島珈琲店御成門店)、また世界7カ国の代表が出場したWSC(世界サイフォニストチャンピオンシップ)は上野智代さん(ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社/UCCカフェプラザ大丸神戸店)、それぞれトロフィーと賞金(10万円)と副賞が授与された。またRMC(ローストマスターズチャンピオンシップ)では関東Aチームが優勝した。

なお、岩瀬さんは来年4月に米国シアトルで開催されるWBC(世界バリスタ選手権大会)、また田原さんは来年6月にスウェーデンのヨーテボリで行われるWCTC(世界カップテイスターズ選手権大会)への出場権を獲得した。

広報委員会 副委員長 狭間 寛



Contents [目次]

SCAJ 2014 Special Report

- 1 ・会長挨拶
- 2 ・SCAJ2014総括
- 3-4 ・ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2014 決勝大会レポート
- 5-6 ・ジャパン ハンドドリッピング チャンピオンシップ2014 決勝大会レポート
- 7 ・ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ2014 決勝大会レポート
- 8 ・ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2014 決勝大会レポート
- 9 ・ローストマスターズ チャンピオンシップ2014 大会レポート
- 10-12 ・SCAJ2014大会ハイライト
- 13-14 ・ルワンダ・ミーツ・コーヒーマイスターズ2014&第1回利き珈琲選手権!
- 15 ・コロンビアコーヒーとフードペアリング 生産者連合会(F.N.C.) 主催セミナー
- 16-19 ・生産国セミナーレポート
- 20 ・Alliance for Coffee Excellence 主催セミナー
- 21 ・カルモコーヒー主催セミナー
- 22 ・BSCA-ブラジル・スペシャルティコーヒー協会 主催イベント
- 23 ・Costa Rica - Exclusive Coffees S.A.セミナー
- 24 ・株式会社ノーザンコマースナル 主催イベント
- 25 ・SCAJコーヒーブリューワーズ委員会 主催イベント
- 26 ・SCAJサステナビリティ・認証コーヒー委員会 主催セミナー
- 27 ・SCAJ2014ブースアワード
- 28 ・IWCA会合

News

- 29 ・ジャパン コーヒーロースティングチャンピオンシップ2014大会レポート

Information

- 30 ・SCAJコーヒーカレンダー
- ・編集後記

ジャパンバリスタ チャンピオンシップ2014 (JBC2014) 決勝大会レポート

9月25日・26日 10:00~17:00



ジャパンバリスタチャンピオンシップ2014を終えて

日中はまだまだ残暑厳しい9月25日、ジャパンバリスタチャンピオンシップ2014 (JBC2014) が無事に終了しました。

見事今年のチャンピオンの栄冠を手にしたのは、レックコレクティブ株式会社 REC COFFEE の岩瀬由和選手。福岡で移動コーヒーショップからスタートし、今では薬院駅前・県庁前などに3店舗を構える人気店となったREC COFFEEのオーナーバリスタです。岩瀬選手は過去のJBCに於いても決勝進出の常連メンバーであり、同じくJBC上位進出の常連でもある共同経営者の北添修選手とともにスペシャルティコーヒーの伝道者として活躍してきた人物です。近年のREC COFFEEは、スペシャルティコーヒー業界において顧客サービスを極めたいという強固な信念のもと急激に業績を向上させ業界の注目を集めてきた、日本で最も勢いのあるコーヒーショップのうちのひとつと言えるでしょう。

さて、これまでのJBCを振り返ってみると、実に多くのチャンピオンたちが『生産地に足を運ぶ』『原料調達にかかわる』『焙煎する』といったプロセスを自らが体験して熟練しており、それらの経験をフルに活かした熱気ある競技には圧倒された方も多かったのではないかと思います。近年は特にその傾向が強く、『バリスタ』とは技量のみならずいかに多くの知識や経験を必要とするか、その職業意識が高まり続けているのは事実です。

そんな中、今年のチャンピオンとなった岩瀬選手は、バリスタという立場そのものをより真摯にシンプルに捉え、たゆまぬ鍛錬をもってバリスタという仕事を遂行してきた選手です。生産地とのパイプ・焙煎の環境などを持たない岩瀬選手は、そのような一見不利に見える条件をもとめず、結果堂々の勝利を勝ち取ることとなりました。彼の考え方や挙動に惹きつけられている多くのバリスタたちは、岩瀬選手が『バリスタとして』『JBC選手として』勝ち取ったこの勝利に大いに勇気づけられたことでしょう。これからのJBCへの参加者をより増やすことにも繋がるでしょう。バリスタが多くの夢と可能性をJBCに懸けることができるという、いわば将来を切り拓きかけたのではないかとさえ思います。

一方、自らが原料調達や焙煎など多岐のプロセスにかかわり日々刺激を得続けているバリスタたちもまた歩みを止めることはありません。ますます趣向を凝らしたプレゼンテーションを目指し研鑽を重ね、今後のJBCに挑んでくることでしょう。こういった個性のぶつかり合いもまた、JBCにおいて今までにないイノベーションを生み出すきっかけになるのかもしれません。

そして、今回JBC2014における岩瀬選手のプレゼンテーションは非常に興味深い内容でもありました。実際には味を体感することの無い観客の想像力をも存分に活かした工夫が随所に凝らされ、見るもの共感を得ることに非常に長けたプレゼンテーションであったと思います。こういったムードのプレゼンテーションを完成させるのは容易ではありません。岩瀬選手持ち前の感性と真摯な姿勢があってこそ成し得た至極のパフォーマンスでした。のちのインタビューでも、今回のプレゼンテーションについて『前回までのスタイルを一新し、ミスが無い・理解しやすい・かつジャッジにストレートなメッセージとなっ

て伝わるものを作り上げたかった』と語っていただきました。このコメントからも彼の競技に対する真摯な姿勢がうかがえます。結果、岩瀬選手独特の丁寧でポイントのブレることのないプレゼンテーションが生まれ、ゆえに的確に人々の共感を掴み、強く印象に残るものになったのではないのでしょうか。

また、競技中の精神集中についてもお聞きしたところ、『ビッグサイトでの最初のステージとなる準決勝では異常な緊張に襲われたが、その後の決勝では緊張は消え去り、リラックスして競技に集中する事が出来た』と答えていただきました。大舞台での競技に臨むバリスタ誰もが同じように感じているかもしれませんが、やはり決勝進出を視野に入れている選手たちにとっては特に、初戦での不調は最大の脅威であるとのこと。決勝を視野に積み上げてきた努力の重さを感じさせる、とても貴重な体験談でした。

さらに、使用したコーヒーについても『どうしてもこのコーヒーが使いたかった。このコーヒーの素晴らしさと、私が感じた全てを皆さんにも同じレベルで体感して頂きたかった』と熱く語り下され、その結果が優勝という栄冠に結びついたことの喜びと、満面の笑みで関係者への心からの感謝を述べる姿がとても印象的でした。

これからスタートする世界大会への準備は既に始まっているとのこと。世界から注目される日本代表選手としてのプレッシャーもあるかと思いますが、我々日本のサポーターたちの期待は高まるばかりです。世界という初舞台ですべてを出し切り、悔いのない競技となることを願ってやみません。

また、岩瀬・北添両氏の経営するREC COFFEEは今後も各分野からの注目を集めることと思いますが、更に注視すべきは、彼らが若くしてカフェ運営のみでの3店を経営し、全店が幅広い顧客層を誇る繁盛店に成長している点です。『最高品質のコーヒーの素晴らしさを、接客を通じて丁寧に伝えることこそが我々の仕事であり、その本質は変わることはない』と話す岩瀬氏ですが、今後のお二人のビジネスの展開の行方についても興味は尽きません。そして、間違いなくお二人のビジネススタイルは今後の新規開店希望者たちにとってひとつの目標となり、指針となっていくのではないのでしょうか。

この度のJBCでは、これまでにないほど観客の興奮が伝わる大会となりました。

大会を通じてご協賛を頂いたスポンサー企業様・各地区予選から多大なご協力を頂きましたボランティアの皆様・予選大会前からカリブレーションなどで多くの時間を割いて頂き、競技者に対する敬意を前面に真剣に取り組んで頂いたジャッジの方々・そして運営に関しご理解を頂きましたSCAJ関係者の皆様はこの場を借りて厚く御礼申し上げます。

翌年、シアトルにて開催されますワールドバリスタチャンピオンシップ2015に日本代表として参加される岩瀬由和選手のご健闘を心からお祈りしております。

バリスタ委員会 委員長 左野 徳夫



ジャパンバリスタチャンピオンシップ2014 (JBC2014) 決勝結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地	スコア
優勝	岩瀬 由和	レックコレクティブ株式会社	レックコーヒー	福岡県	630
2位	山本 知子	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	Unir ウニール阪急うめだ本店	京都府	620
3位	鈴木 樹	有限会社丸山珈琲	東京セミナールーム	東京都	615
4位	石谷 貴之			東京都	607.5
5位	櫛浜 健治	有限会社丸山珈琲	東京セミナールーム	東京都	589.5
6位	杉浦 優子	有限会社スギコーヒーロースティング	スギコーヒーロースティング	愛知県	540

ジャパンバリスタチャンピオンシップ2014 (JBC2014) 準決勝結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地	スコア
1位	鈴木 樹	有限会社 丸山珈琲	東京セミナールーム	東京都	604
2位	石谷 貴之			東京都	603
3位	岩瀬 由和	レックコレクティブ株式会社	レックコーヒー	福岡県	577
4位	山本 知子	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	Unir ウニール阪急うめだ本店	京都府	570.5
5位	杉浦 優子	有限会社スギコーヒーロースティング	スギコーヒーロースティング	愛知県	560.5
6位	櫛浜 健治	有限会社 丸山珈琲	東京セミナールーム	東京都	554.5
7位	内部 利夫	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	Unir ウニール長岡天神店	京都府	548.5
8位	北添 修	レックコレクティブ株式会社	レックコーヒー薬院駅前店	福岡県	545.5
9位	中村 真悟	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	Unir ウニール京都御幸町店	京都府	536.5
10位	垣江 遵也	有限会社 タイムズクラブ	カフェタイム 京都	大阪府	529.5
11位	村山 春奈	小川珈琲株式会社	京都駅店	京都府	524.5
12位	田所 愛美	株式会社 サザコーヒー	サザコーヒー本店	茨城県	515
13位	吉住 美奈子	株式会社ディーンアンドデルーカジャパン	ディーンアンドデルーカ	東京都	509.5
14位	大澤 直子	小川珈琲株式会社	京都駅店	京都府	507
15位	高橋 光	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	Unir ウニール長岡天神店	京都府	451.5
16位	岡田 章宏	小川珈琲株式会社	三条店	京都府	437.5

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2014 (JHDC2014) 決勝大会レポート

9月26日 10:00~16:00



ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2014 (JHDC2014) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	土井 克朗	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社	東京都
2位	根本 紀章	株式会社グランプラス グランプラス/汐留店	東京都
3位	田原 照淳	珈琲蘭館	福岡県
4位	富川 芳伎	有限会社ワイオーシー セントベリーコーヒー/富山中田店	富山県
5位	細野 明美	VENGA! COFFEE	福井県
6位	高田 健一	株式会社バードフェザー・ノブ/TORIBA COFFEE	東京都
7位	脇坂 洋州	キャラバンサライ株式会社	石川県
8位	橋本 和也	カフェ ラヴニール	兵庫県
9位	山内 伸泰	株式会社バードフェザー・ノブ/ロイヤルクリスタルカフェ	東京都
10位	賦句 孝司	ENTRANCE FUSUKU COFFEE	福岡県
11位	指山 優	株式会社バードフェザー・ノブ/はまの屋パーラー	東京都
12位	天見 奈央	田代珈琲株式会社	大阪府

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ2014を終えて

9月26日(金)のSCAJ展示会の最終日にJHDC2014(ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ)が開催された。今年が3回目の開催となる本大会は180名の予選を福岡:1日、大阪:2日、東京:3日間の計6日間で行い、各日程の午前と午後のトーナメントを勝ち抜いた計12名がこのSCAJの展示会で行われる決勝大会に進んだ。

この決勝は昨年まではプレゼンなし・競技会側からの提供豆でテイスティングだけを競う1stステージと、競技者自身で豆も持ち込みする2ndステージの総合点で競われたが、今年からプレゼンし自分で持ち込んだ豆で抽出できる昨年までの2ndステージのみの要素の決勝競技で争われた。

よって、ハンドドリップというシンプルな抽出の中に決勝進出者の12名はどの選手も豆を選び、器具を選び、抽出を吟味し、そしてそれを伝えるプレゼンテーションを熟考、練習してきた選手ばかりでどの選手の競技も見ていると吸い込まれる様な競技であった。

その中で優勝を勝ち取ったのは土井選手であった。

土井選手は、テーマを「スペシャルティコーヒー(グアテマラエルインヘルト農園)の甘さ」として、堂々とプレゼンしていたのが印象的であった。抽出で印象的だった事として、ひとつの抽出作業の中で高い温度と低い温度のお湯を使った事である。最初の抽出には94℃の高温のお湯を使いドリップ

内の温度を84℃にしてフレーバーと風味を出し、その後は60℃のお湯を注ぎドリップ内の温度を74℃の低温にして甘味と余韻を抽出するという、新しい試みを競技会で実践した。またクラストキープと名づけたコーヒー粉から発せられる泡を落とし切らない方法でクリーンカップを表現した。このような新しい抽出を決勝戦で行うのは相当な覚悟と検証、そして練習が必要だったのではないかとすると土井選手はそれをこなし、まさに優勝者にふさわしいのではないかとと思う。

このJHDCも3度目の大会となり毎年ルールをよりよい方向へと模索し改善を行っている大会である。このJHDCは日本ではぐくまれたハンドドリップの大会で年齢層も20代~60代の方まで幅広く参加して頂き、競技会に挑戦して頂いているのは大変ありがたいと思うとともに日本でのハンドドリップの人口の多さと参加しやすい大会なのだと実感する。

毎年ルールの変更の中でご協力頂いている審査員の方や、予選そして決勝とボランティア含めて関係者の多大な努力の上に成功裏に終わる事が出来き、ご尽力頂いた方々に深く感謝いたします。運営者としては、来年さらに意味ある競技会へと進化させていけるよう、尽力してまいります。

コーヒーブリューワーズ委員会 委員 倉永 純一



ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ2014 (WSC2014) 決勝大会レポート

9月25日 10:00~17:00



ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ2014を終えて

SCAJ2014の展示会の9/25(木)にWSC2014(ワールドサイフォニストチャンピオンシップ)が開催された。参加国は日本・台湾・韓国・香港と昨年から参加の中国、そして今年はシンガポールとマレーシアの2か国が初参加となり昨年より2か国増えて7か国での開催となった。初参加のシンガポールとマレーシアは今年の1月に競技者への説明会を行い、3月のシンガポールでのコーヒー関係の展示会でWSCに選手を派遣する為に初めてシンガポールとマレーシアの共催でサイフォンの大会を行った。特にシンガポール代表のRyanサイフォニストはシンガポールのバリスタの大会やラテアートの大会で複数回優勝し、世界大会も経験しているサイフォニストとして期待され、初出場にして準優勝という結果を残した。また昨年から日本語に加え、英語も競技会の公用語となり、審査委員も認定審査員のテストを通過した8人の海外審査員が加わり、国際色がより深まった競技会となった。

さてルールの改定としては技術を見るテクニカル項目で大きな変更があり、4杯個別に抽出するブレンドコーヒーに対して、抽出時間を計り、その差を点数に反映させる項目が追加された。その事により、より選手もサイフォンコーヒー抽出のそれぞれのカップの均一性と再現性を念頭におくようになったと感じる。本大会も6年目となりアジア各国の代表が世界一を目指してサイフォンの技術・サービスマンとしての技能、そして熟考したブレンドコーヒーとシグネチャービブレッジをプレゼンした。優勝者は昨年に香港代表のHoi Yan Pinky Leung (Accro Coffee)と数年ぶりに海外選手が優勝したが、今年は見事に日本代表の上野サイフォニストが優勝を手に入れた。

上野サイフォニストは、「コーヒーへの圧力」をテーマに掲げ、ブレンドコーヒーでは攪拌とサイフォン特有のバキュームの力をブレンドコーヒーに活かし、シグネチャービブレッジでは簡易エスプレッソ器を使い、サイフォンで抽出したコーヒー液を再度コー

ヒー豆とグラニュー糖に通す事により、圧力を使ったダブル抽出を披露した。また、上野サイフォニストは作業している時にもプレゼンを続け、プレゼンテーションの情報量は他の選手よりも多いと感じた。競技会は技術や味での評価はもちろん大きなウェイトを占めるが、プレゼンテーションの評価やそのプレゼンのおりの作業と味に仕上がっているのが勝敗の決め手になってくる事が多い。そういった意味ではテクニカルでのミスによる減点を減らし、プレゼンテーションとその再現性の味を今大会で1番に表現できたのが、上野サイフォニストであったのであろうと思う。

今大会ではアジアから2か国の初出場を頂き、今後ますます参加国が増えると考えられる競技会であるが、大会の運営側としては今後も全世界に対し積極的に本大会への参加を呼びかけ、参加国が増える魅力的な競技会に発展させていく事に努力し続けていくことが、必要と感じている。

最後に運営した運営スタッフ、ボランティアの方々、本大会に携わって頂いた関係者の方々、そして業務との両立させ入念に準備しそれを見事に発揮したサイフォニストとそのサポートメンバーに深く感謝したい。

コーヒーブリューワーズ委員会 委員 倉永 純一

順位	氏名	国名	所属/店舗名
優勝	上野 智代	日本	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社
2位	Ryan Tan	シンガポール	Stranger's Reunion
3位	Yi-Shan Yang	台湾	UCC Coffee Shop Taiwan
4位	Dae Min An	韓国	UCC Coffee Seoul Branch
5位	Liao Yue De	中国	Cafe werwolf
6位	Tak Chun Jonathan Fan	香港	
7位	Cynthia Chai Wei Ling	マレーシア	Carffee

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2014 (JCTC2014) 決勝大会レポート

9月26日 10:00~12:00



ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2014を終えて

今年もジャパンカップテイスターズチャンピオンシップが無事終了しました。本競技会は、毎年応募人数が増加し、また、選手の皆さんのスキルもどんどん向上しているのが印象的です。

昨年より、より公平性を高める為に、東日本・西日本の予選を、同日、同時刻に行い、オリジンに関してもだんだん難易度が上がっているにもかかわらず、選手の皆さんの正解率は年々上がり、回答時間も短縮されてきています。

2014年の優勝者は珈琲蘭館の田原照淳さんで、今回2回目の栄冠となります。タイムも1分59秒(持ち時間8分)とダントツに速く、当然全問正解。正確性とスピードを兼ね備えた新チャンピオンには、世界大会での活躍に期待が膨らみます。

優勝した田原さんには当テクニカルスタンダード委員会より、記念のトロフィーと賞状、副賞として来年スウェーデン・ヨーテボリで開催されますWCTC(ワールドカップテイスターズ チャンピオンシップ)への旅費交通費一式が授与されます。

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップは、3つ並んだコーヒーの中から仲間はずれを見つける単純な競技です。ルールとしては8つのセットを8分間の持ち時間の中で回答して行くというのですが、毎回ドラマが生まれます。とにかくスピード重視で取り組む選手、時間を一杯まで使って正答率重視で取り組む選手、作戦は様々です。準決勝・決勝は、SCAJのエキシビジョンの中で開催される為、多くの観衆の前での競技となり、舞台度胸も求められます。

最近の傾向では、前述の通り、出場者全員のスキルが上がり、正答率とスピードの両方が求められて来ています。右下に添付させて頂いておきます通り、決勝の結果を見て頂ければ、それが理解頂けると思います。

数年前までは、決勝であっても全問正解が出ず、結果的にスピード順で優勝者が確定することもありました。逆に問題の設定が甘く、予選から全問正解者が続出し、これまたスピード順で、予選通過者が決ってしまった事もありました。しかし最近では問題や運営

も成熟し、一定のスタンダードは出来上がったのではないかと自負しております。

我々がこの競技をサポートしている背景には、スペシャルティコーヒー協会の会員の皆様のカップング技術の向上と定義の理解を深めるという目的があります。この別名トライアングレーションと呼ばれる間違い探しは、一件単純で、技術のいらない競技のように見えますが、そのスピードと精度を高める為には、各オリジンの地域特性や酸味特性の違いを知り、カップングの際にどのポイントを識別する為の根拠にするかを自分の中で決めて行かなくてはなりません。人によって香系が得意な方、酸味系が得意な方、アプローチの方法は様々です。

ここまで、かなり皆さんを脅かすような論調になりましたが、カップテイスターズチャンピオンシップは、他の各種競技会に比べ、準備も少なく経験も問われないので、私共は皆様に気軽に、そして積極的にご参加頂きたいと思っています。スポーツのようにカップングを楽しんで頂き、知らず知らずのうちにその道のプロになって頂く、テクニカルスタンダード委員会では、これからも世界に羽ばたく皆様のお手伝いをさせていただきます。

テクニカルスタンダード委員会 副委員長 中平 尚己

順位	氏名	会社名	正解数	タイム
優勝	田原 照淳	珈琲蘭館	8	1:59
2位	村越 史菜	有限会社 フルハシ	8	2:17
3位	杉浦 学	有限会社 スギコーヒーロースティング	8	7:01
4位	大島 準司	有限会社 スギコーヒーロースティング	6	4:28

ローストマスターズ チャンピオンシップ2014 大会レポート

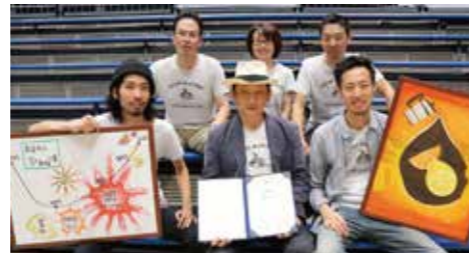
9月26日 13:00~16:00



優勝 関東Aチーム



第2位 関西チーム



第3位 関東Bチーム

ローストマスターズ チャンピオンシップ2014を終えて

RMC2014は『お客様に感動を!』という統一テーマのもと、全国より熱い焙煎人が終結し、エリアごとに6チームに分かれ、「お客様に美味しいと評価していただけるコーヒー作り」に取り組みました。

今年度はローストマスターズ委員会としてRMCのあり方を考え直し、一度全てを白紙に戻し再構築する年と決め、議論を重ねた末に辿り着いたのが「実際に各店舗でお客様へ向けて日々行なっている接客あるいはプレゼンテーションも素晴らしい品質のコーヒーをより魅力的にお伝えする重要な要素」として捉えることでした。

大会では、ご来場の皆様を実際のお客様に見立て、各チームそれぞれに今回の課題豆であるエチオピア産モカ・イルガチフェ・コチエレがより魅力的なコーヒーとなるよう訴えかけていただきました。

今回、審査員はご来場のお客様のみというシンプルな審査方法を採用しました。

お客様は各チームのプレゼンテーションを聞いた後、一斉に各チームごとのブースにて試飲していただき、最も美味しいと感じられたチームへ投票していただくという流れでしたが、スタンドを埋め尽くしたご来場のお客様は最後までお席を離れることなく各チームの熱いプレゼンテーションに聞き入っていただきました。

SCAJ最終日の最後のプログラムにも関わらず、最後まで競技を観戦し、投票してくださいましたお客様には本当に感謝の一言です。

『焙煎』という行程は、リレーで例えるならアンカーへと繋ぐ前の走者、つまりその後の行程である『抽出』へどのように繋げていくか…という非常に大切な行程とも言えますが、日々の店舗運営におきましてはなかなかクローズアップされることの少ない、どちらかと言えば地味な行程とも言えます。

通常で考えますと、実店舗において焙煎人が焙煎方法や狙った味へのアプローチの方法等を直接お客様へプレゼンテーションすることは考えにくいと思います。

そこであえて『職人』の要素が強い専門職である焙煎人本人がプレゼンテーションをすることで、結果として非常に興味深い大会になったのではないかと考えております。

各チーム持ち時間は7分間でしたが、7分ではアピールしきれないほどの熱いプレゼンテーションが繰り広げられ、思わずライバルである競技者の皆様も他のチームのプレゼンテーションに聞き入っていたほどでした。

各チームのプレゼンテーションや抽出方法は様々でしたが、一つ共通していた点がありました。

それは『生豆そのものが持つ魅力をまず深く探っていた』という点です。各チームは与えられた課題豆を何度もサンプル焙煎し、魅力を発見した上で、最大限にその魅力を引き出すにはどのような焙煎が良いか、どの抽出方法が良いかを決定して何度も話し合いが重ねられて

いきます。

その組み合わせによる味作りは無限大だと思いますが、スペシャルティコーヒーの魅力を発見するという観点で大切なのはやはり『カップング』です。今回、ステージでのプレゼンテーションでカップングを実演し、ステージ上でその魅力を確認しあうという斬新なチームもありました。

焙煎人同士でカップングを行うことにより、深くコーヒーの魅力を探ることができ、適切な抽出方法を発見できるのです。

そしてアンカーであるバリスタや豆販売の販売担当者へと想いを繋げていく…それは素晴らしいことであると再認識することのできた大会であったように思います。

また、RMCの特徴として、JCRCが個人競技であるのに対し、チーム競技である点が挙げられます。日常業務においてはなかなか焙煎人同士の交流は少ないものですが、この大会を通じた出会いや情報交換はとても有意義なものになっており、競技者のリピート率も極めて高く、ありがたいことに年々競技者が増える傾向にあります。

競技者の皆様におかれましては、来年度もさらにより競技性の高いより良い大会にまいりますので、是非とも参加をお願いいたします。

今年度の焙煎豆チャリティ販売におきましては、どのチームもほぼ完売し、たくさんのお客様にご購入いただきました。本当にありがとうございました。

なお、売上金は今年8月に発生いたしました広島土砂災害の災害義援金として寄付させていただきました。

最後になりましたが、スポンサーとして生豆をご提供いただきました株式会社珈琲工房 HORIGUCHI様、コーヒーミルをご提供いただきましたワタル株式会社様におかれましては多大な支援を賜り、心より感謝いたします。

また、裏方に徹していただいたボランティアスタッフの皆様、本当にありがとうございました。

RMC2015もたくさんの熱い焙煎人の皆様にお会いできることを楽しみにしております。

ローストマスターズ委員会 委員 越智 雄一郎

ローストマスターズ チャンピオンシップ 結果

順位	チーム名
優勝	関東Aチーム
2位	関西チーム
3位	関東Bチーム

SCAJ2014 大会ハイライト



Japan Barista Championship 2014



岩瀬バリスタ



山本バリスタ



鈴木バリスタ



榎浜バリスタ



石谷バリスタ



杉浦バリスタ



上野サイフオニスト



Yi-Shan Yangサイフオニスト



Dae Min Anサイフオニスト



Tak Chun Jonathan Fanサイフオニスト



Yue De Liaoサイフオニスト



Yi-Shan Yangサイフオニスト



Ryan Tanサイフオニスト

World Siphonist Championship 2014

SCAJ2014

大会ハイライト



Japan Cup Tasters Championship 2014



田原 照淳



佐藤 広規



杉浦 学



大島 準司

Japan Hand Drip Championship 2014



土井 克朗



根本 紀章



田原 照淳



山下 佐和子



村越 史菜



富岡 恒久



古橋 見洋

Roast Masters Championship 2014



富川 芳伎



細野 明美



高田 健一



天見 奈央



関東Aチーム



関西チーム



指山 優



橋本 和也



賦句 孝司



山内 伸泰



脇坂 洋州



関東Bチーム



中部チーム



北海道チーム

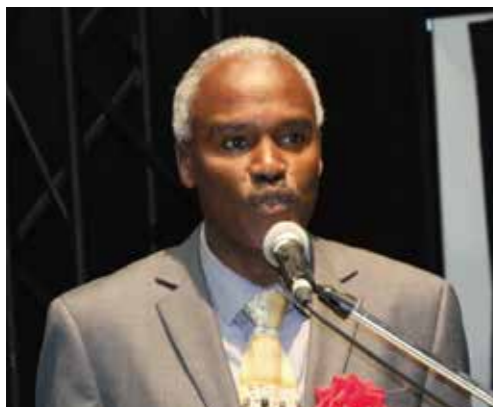


九州チーム

9月24日 11:00~13:00

SCAJトレーニング委員会 主催イベント

ルワンダ・ミーツ・コーヒーマイスターズ2014



ルワンダ共和国 特命全権大使 シャルル・ムリガンデ閣下



トレーニング委員会主催のコーヒーマイスター有資格者向けのステージイベントは今年で6回目となりました。過去パナマ、グアテマラ、コロンビア、エチオピアと生産国のコーヒー・プロフェッショナルの方々に講演頂き、関連のコーヒーを皆様とテイस्टングするというイベントを開催して参りました。今年は「利き珈琲選手権」を加え、教育型競技会として、新たな展開を致しました。

今年はスペシャルティコーヒーの生産国としては新しいアフリカのルワンダとのコラボで開催致しました。本年ルワンダ国にとりまして、ジェノサイドと呼ばれる「ルワンダ大虐殺」から20年目となる節目の年となります。ルワンダは東アフリカのタンザニアより西側に位置する内陸国です。全人口の80%以上が農業に従事し、コーヒーは重要な輸出品です。近年は鉱物資源や天然ガスが採掘され、安定的な経済発展を遂げております。

ルワンダは農業国であり、元来民族意識は希薄でした。19世紀以降貧富の差が生まれ、ベルギーによる植民地時代には、以前から存在していた社会階級が不平等な民族として制度化されていきました。ベルギーからの独立後も、民族紛争が絶えず、1994年の大虐殺が起こりました。3か月の間に数十万人の死者を出す大惨事となりました。2003年に新憲法が発令され、ポール・カガメ大統領による新しい政権となり、近年平和な時代が続いております。

イベントのオープニングは、ルワンダの大学生たちによる艶やかなダンスによって始まりました。ルワンダではダンスは伝統芸能で、種類も多種多様と言えます。当イベントはSCAJカンファレンス初日最初のステージイベントで、いつも何となく緊張感がありますが、ダンスはその緊張感を解きほぐしてくれました。身体が自然にリズムや歌に呼応してきます。大学生はシンガポールで勉学中、今回のイベントの為に来日して下さったそうです。

続きまして駐日ルワンダ共和国大使チャールズ・ムリガンデさんによるご挨拶、とても紳士な方でした。そしてルワンダコーヒーの収穫から

生産処理工程が素晴らしい映像で紹介されました。ルワンダ国立農業輸出開発局のンダンベ・ンザランバさんより、ルワンダコーヒーについてプレゼン頂きました。ブルボン種のコーヒーが標高1,500-2,200mで栽培され、収穫したチェリーは、各地の水洗工場に搬入され、水洗処理方式によって生産処理されます。2000年代前半から素晴らしい個性を持ったルワンダコーヒーが登場しておりましたが、同コーヒーが有名になったのは、アフリカ初のカップ・オブ・エクセレンス開催国となったことが挙げられます。今年で開催6年となるそうです。「SECOND SUNRISE」という二つの丘と昇る太陽を描いた素敵なロゴが紹介されました。これは日の出の後、ルワンダコーヒーを飲み、希望と新しい一日の始まりを意味するそうです。ルワンダコーヒーの麻袋、コーヒー製品には100%ルワンダ産豆を使用していればロゴを使うことができるそうです。

東アフリカ産のコーヒーは何れも個性的な風味を持つものばかり、商品として欠かすことの出来ないオリジンです。今後もルワンダコーヒーに注目していきたいと思っております。ルワンダの皆様、素晴らしい機会を有難うございました。

トレーニング委員会 副委員長 土屋 浩史



9月24日 11:00~13:00

SCAJトレーニング委員会 主催イベント

第1回利き珈琲選手権！



トレーニング委員会主催イベントの後半は、初の試みで「第1回利き珈琲選手権！」と題し、7つの生産国のコーヒーをカップングで比較して正解数を競う大会を開催しました。

コーヒーマイスター取得者をはじめとした会員各位の皆様は、日頃よりスペシャルティクラスのコーヒーに接する機会があり、カップングフォームに基づいてそれらのコーヒーを評価するというご経験をお持ちの方も多いためと思います。その際には、SCAJのスペシャルティコーヒーの定義に照らして、「際立つ印象的な風味特性」「爽やかな明るい酸味特性」「持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていくこと」などに注目して評価されることと思います。そして、素晴らしい風味特性を持ったコーヒーを評価するときには具体的なフルーツや花の名前をあげて表現したり、マウスフィールを表すときにはシルキーとかベルベティといった布地のイメージで伝えることもあります。そういった素晴らしいコーヒーに触れ、コーヒーの微妙な違いを識別し、様々な表現方法を身に付けることは大事なことです。

その一方で、コーヒー業界に携わる一員として、ベーシックなコーヒーの特徴をきちんと把握しておくことも大変重要なことだと考え、それを学ぶきっかけを作りたいという思いから、「利き珈琲選手権」を開催することとなりました。ただ単純に比較試飲するのではなく、競技形式にすることで緊張感を持ちながら感覚を研ぎ澄ませて試飲をしていただけるのではないかと考えました。

今回は34名のコーヒーマイスターの皆さんが参加。おなじみの7つの生産国のコーヒーをカップングしてどこの生産国かを回答してもらいました。用意したのは、ブラジル(No.2=ナチュラルの代表)、コロンビア(エクセルソ=コロンビア・マイルドの代表)、グアテマラ(SHB=アザー・マイルド)、ジャマイカ(ブルーマウンテンNo.1=カリブ海のコーヒーの代表)、インドネシア(マンデリンG1=スマトラ式)、エチオピア(モカG4、特徴的な香りを持ったナチュラル)、タンザニア(AA=コロンビア・マイルド)の7ヶ国のコーヒー。

まずは予選、というつもりで、34名の皆さんに一斉にカップングに挑戦していただきました。短い時間の中で7種類のコーヒーを利き分けるというのは簡単なことではありません。複数の方が同点で並び、決勝戦へ…という流れを想定していましたが、実際には全問正解された方はたった一人だけ。第1回利き珈琲選手権優勝に輝いたのは、珈琲蘭館(福岡県太宰府市)の田原照淳さんでした。田原さんは2010年・2014年の2回「ジャパンカップテイスターズ チャンピオンシップ」で優勝された強者です。参加者の皆さんには、各コーヒーに関する説明を聞いていただいた後、7つのコーヒーを再度カップングしてもらい、各コーヒーの特徴を体感し学んでいただきました。

優勝した田原さんには菅野真博トレーニング委員長よりクリスタルのトロフィーが授与されました。閉会後に参加者の皆さんの記念撮影。参加者全員に、ルワンダ2013COEのコーヒーをおみやげとしてお持ち帰りいただきました。

来年もぜひ第2回利き珈琲選手権を開催したいと考えています。さらにブラッシュアップして参加者の皆さんに楽しんで学んでいただけるイベントにしていきたいのでご期待ください。

トレーニング委員会 委員 長野 隆成



9月24日 14:00~16:00

コロンビアコーヒー生産者連合会 (F.N.C.) 主催セミナー

コロンビアコーヒーとフードペアリング



FNC アジア事務局長 サンティアゴ・バルド氏



FNC アドバイザー エドガー・モレノ氏

コロンビアコーヒーの背景には563,000世帯を超えるコーヒーの生産者たちの福祉を支える組織があり、目的はコロンビアコーヒーのサステナビリティを確立させることに加えて、世界中の顧客の消費に選択肢をもたらすと自負する前置きをしたFNCアジア事務局長サンティアゴ・バルド氏がフードペアリングについて説明を始めた。最近よく耳にする「フードペアリング」とはベルギーのシェフがコーヒーとフードとの組み合わせを考案したと言われている。コーヒーと相性の良い食材の組み合わせのこと。コーヒーの世界ではスイーツとの組み合わせが多く提案されているがそれだけではない。科学的な根拠に基づいたフードペアリングを通じてコーヒーと一番合う味の食材を発見することができる。飲食関係のプロは1,000種類、一般の人でも100種類以上の風味を確認できると言われている。コロンビアの食品分析センターで科学的に食材の風味分析を行い、どの食材とコロンビアコーヒーがマッチングするかをパワーポイント画面に描かれたフードペアリング・ツリーの図に示した。どんな人たちに役立つのでしょうか?・・・ホテルのシェフ、カフェのバリスタ、喫茶店経営者、コーヒー小売店、ソムリエ等。彼らは①新たな発想を得て、クリエイティブになる。②顧客満足度をたかめられる。③サプライズメニューを創りだせる。④相性の良い新しいデザートを開発する。⑤コーヒーメニュー、コーヒーカクテル等々新しいフードコンセプトを開発すると自信に満ちたバルド氏の様子が覗えた。そして、コロンビアコーヒーとのフードペアリングを是非体験してくださいと担当のFNCアドバイザー エドガー・モレノ氏を紹介し引き継いだ。モレノ氏は6つのコロンビアコーヒー産地の中から代表的なコーヒー3品とフードはコロンビア大使館のシェフに3品用意させたフードペアリングの提案だった。コーヒーとフードの説明後、コーヒーとフードが会場の前に順番に用意され、その都度、約100名来場したセミナー参加者の顔には提案された3つのフードペアリングに納得の笑みが覗えた。

●コロンビアコーヒーとフードペアリング (左側のコーヒーと右側のフードとのペアリング)

	コロンビアコーヒー	フード
1	キンディオ (中部地域) 特徴: ボディ.....ミディアム 酸味.....ミディアム フレーバー.....フルティ(チェリー)	セビーチェ(一品料理) ポイル小エビ、パン、生ミニトマト *チリ、胡椒、醤油を合わせたソースをトッピング。
2	ナリーニョ (南部地域) 特徴: ボディ.....ミディアム 酸味.....高い フレーバー.....フルティ(柑橘系)	フルーツゼリー(デザート) イエローワインゼリー、生ライチ、生ミント *はちみつトッピング
3	カウカ (北部地域) 特徴: ボディ.....ミディアム 酸味.....ミディアム フレーバー.....フルティ(柑橘系)	フルーツタルト(デザート) バタータルトの上に生ミント、生イチゴ、生マンゴ。

最後に参加来場者全員へ6つのエリアのコロンビアコーヒーと食材との相性を纏めた「コロンビアコーヒー & フードペアリング」のポスターを配布した。いつもながらコロンビアコーヒー生産者連合会の思考を凝らしたプレゼンテーションに来場者、SCAJ関係者は敬意を表すにはいられない。

広報委員会 委員 石川 康雄



生産国セミナーレポート



グアテマラ

9月24日 12:30~14:00

広報委員会 石川 康雄



今回グアテマラのセミナーは素晴らしいスペシャルティコーヒーのテイastingができるの期待もあり満席。前半はミケル・メディーナ氏によるグアテマラコーヒー生産の概要と近況説明、後半はカルロス・ムニョス氏によるグアテマラの異なる地域の気候や環境の違い要因がもたらすユニークな組み合わせによって生産されるスペシャルティコーヒーのテイastingが行われた。

グアテマラコーヒーは国土面積の2.5%にあたる2,760km²で栽培されている。グアテマラコーヒー生産者の代表であるANACAFÉではコーヒー産地を大きく8つの地域に区分しており約90,000軒の生産者がコーヒー生産に従事しているという。ANACAFÉでは117名の技術スタッフが生産者8つの大きなコーヒーエリア事務所とその他19の事務所を拠点に各コーヒー農園のコーヒーに関する様々なサポートを行っている。輸出量は最近の10年間ではほぼ350万袋前後で推移している。直近の2013/2014では300万袋輸出があり、6億1千万ドルの外貨収入があった。主な輸出先はアメリカ合衆国が43%、カナダが10%、北米だけで輸出の半分を占めている。日本向けの輸出は14%でアメリカに次いで2番目の輸出国となっている。2013/2014の日本への輸出したグレードは過去のEPW,HB低産地のものが減りSHBの高産地のものが大半を占めるようになり、日本の高品質志向の高まりであろうと日本のコーヒー市場の期待をのぞかしていた。昨年話題に上がった「さび病」の状況について説明があった。栽培エリアの70%にあたる1,932km²で「さび病」が確認され、特に南部エリアの比較的低地の湿度が高いエリアでの被害が大きかったが数年前より対策を講じていた成果が徐々に良い方向に向かっている。2014/2015予測では今年度より30万袋多い、330万袋の輸出量を見込んでいるという。グアテマラでは品種改良にも積極的に力を注ぎANACAFÉ14の新種に成功したという。ANACAFÉ14の新種の原型は30年前に誕生していた。マラゴジペとパカスを交配させパカマラが生まれ、それにカチモールを交配させた。その苗をさらに手を加え近年ANACAFÉ14の新種が

誕生したという。この新種は風味も良く、「さび病」にも強いという嬉しいニュースだ。ここでANACAFÉのマスターカップであるカルロス・ムニョス氏に講師が変わり、グアテマラの異なる地域の気候や環境の違い要因によるユニークなコーヒーの中から5つのコーヒーエリアの説明とテイastingが始まった。テイastingした5つのコーヒーはいずれも今年度のカップオブエクセレンスの入賞コーヒー。(下記)

<テイastingコーヒー品名>

	地域	品名	品種
1	Highland Huehue	Miralvalle y Anexos	Bourbon/Caturra
2	Traditional Atitlan	Pampojila y Anexos	Caturra
3	Antigua	Las Nubes	Bourbon/Caturra
4	Fraijanes Plateau	Agricola San Victor	Bourbon/Catuai/Caturra
5	Rainforest Coban	Santa Isabel	Caturra

グアテマラコーヒーの高品質の起源は特殊な天候、降雨量、土壌の質これらを十分に把握しこの環境に適合したコーヒー品種を植え、生産者が手を加え生産することによりパワーポイントの画面データに記載されたチョコレート、オレンジ、バランス等の素晴らしいフレーバードプロファイルを生み出す要因があるとの説明。

グアテマラのカップオブエクセレンスに入賞している80%のコーヒー品種はBaturra, Catuai, Bourbonの3種類。98%はシェードツリー栽培、日陰でゆっくり成長させることで糖度が増えてゆく秘密があるようだ。



ブラジル

9月24日 13:00~14:30

広報委員会 堀内 隆志



今年も多く聴講者を集めたブラジル生産国セミナー。まずBSCA会長のハヴィエル・ファウス・ネットさんよりセミナー内容についての説明がありました。それはブラジルのスペシャルティコーヒー産業は素晴らしい品質のコーヒーを生産するために、どのように発展し大きな進歩を遂げてきたのかということ。今回のセミナーでは7の項目についてのプレゼンテーションがありました。

- 1) ワイン産業がスペシャルティコーヒーにヒントを与えたこと
- 2) コーヒーの栽培から商品までのコモディティコーヒーの連鎖
- 3) なぜBSCAが設立されたか
- 4) BSCAが市場を作った-スペシャルティコーヒーの連鎖
- 5) BSCAはどのようにして市場を作ったのか
- 6) なぜブラジルだったのか?
- 7) なぜBSCAなのか?

- 1) ワインの生産者はぶどうの栽培からワインを醸造し、瓶詰めをし、コルクを閉めるまで、ワインの生産者は全ての工程を管理することができます。瓶からコルクを抜けば素晴らしいワインを楽しむことができます。ワインは栽培から製造、消費者が飲むまでの連鎖がシンプルです。
- 2) コーヒーはワインに比べて複雑な工程を辿らなければなりません。絶えず品質劣化を回避することを念頭におかなくてはなりません。コモディティ市場ではいかにして欠点を除いていくかに注目をします。生産者が地場の集荷業者へ持ち寄り、生豆を混合し品質を均一化します。その後、コモディティ市場に介入する利益主義の輸出業者、輸入業者、ロースター、販売店の手を経て消費者の元に届けられます。この連鎖ではワインに比べて生産者が素晴らしいコーヒーを生産したとしても、消費者がそれに出会うことが難しかったのです。
- 3) BSCA設立前は、生産者がどんなに高品質なスペシャルティコーヒーを生産したとしても、それに見合う利益を得る事ができませんでした。そのためには独自の連鎖を確立する必要がありました。1991年12月に12の生産者達が立ち上がりBSCAを創設いたしました。

- 4) 生産者は栽培から収穫、生産処理までの正しい技術を駆使して、生産連鎖において十分な注意を払う事により、利益を得ることできるようになりました。適格と認定されたカップバーが農場に赴いてスペシャルティコーヒーのロットを買い付け、ロースターは正しいロースティングプロファイルに基づき、高品質コーヒーを配合せずにシングルエステートコーヒーとして販売いたします。その後、バリスタによって正しい抽出がされ最高の一杯が消費者に届けられるようになりました。BSCAは経済的観点、社会的観点、自然環境の維持保全などにも力を入れています。
- 5) SCAA, SCAE, SCAJなど海外の展示会などに生産者も同行し、消費国との連携をしています。BSCAは1999年から始まったカップオブエクセレンスのプログラムを積極的にサポートし、今年100回目の国際審査会を開催。ブラジル連邦政府の機関APEXとの連携により更なる品質向上に務めています。
- 6) 1つの国で様々なコーヒーがあるということ。生産地域も多岐に渡り、それぞれの地域での品質特性も異なります。他の国に比べて、ウォッシュド、バルブドナチュラル、ナチュラルといった全ての生産処理方式を用いています。
- 7) BSCAは認証を発行し、番号とQRコードが付いているシールを要請することができるようにしています。BSCAのウェブサイトアクセスし、番号を入力すれば、そのコーヒーの情報が全て得ることが可能になり栽培、生産工程に関する透明性が高くなりました。

プレゼンテーションが終わり、ウォッシュド、バルブドナチュラル、ナチュラルの生産処理の異なる3種類のコーヒーをテイastingしてセミナーは終了しました。ブラジルのスペシャルティコーヒー市場の成り立ちと取り組みを知ることができた有意義なセミナーでした。

コスタリカ 9月24日 14:30~16:00 広報委員会 狭間 寛



『Understanding Flavors(フレーバーの理解)』
 Cafe de Costa Ricaのマーケティング責任者、マリオ・アロージョ・ウデル氏は「私たちは共通のCoffee Laverです」とフレンドリーな挨拶で講演を始めた。マリオ氏は2年連続のセミナー講師。前年のテーマは「Coffee Breeding Innovation」(コーヒー育種技術革新)だった。Caféはハイブリッド品種の開発で最先端を行く。それは過去20年間の気候変動に起因し、主たる温暖化現象が栽培環境に深刻な影響を及ぼしているからだ。特に病虫害の多発はコーヒー産業・経済に甚大な打撃を与えている。問題解決に Caféは複数の遺伝開発専門機関と協力し、品質と風味特性を厳守しながら品種改良に取り組んでいる。今年の講演は、この対策の一環として日本市場において「フレーバー」の理解を得ることを第一義としている。
 「一杯のコーヒーを作り出すには、geno type(遺伝同一性)とpheno type(物理的特性)が相互に作用する」。マリオ氏は聞き慣れない専門用語(遺伝子型と表現型)を使って講話、引き続き専属バリスタのホセ・マルティン・バエス・カレラ氏がコーヒーサンプル(4種)のテイスティングプレゼンテーション。予定の90分はあっという間の充実したセミナーだった。
 コスタリカの国土は世界の表面積の0.03%に満たないが、コーヒーは世界総生産量(2014/15年度=約148百万袋※筆者注)の1%を生産する。国内には5万の生産者、精選所は180ヶ所に点在し、輸出業者60社、焙煎業者は60社を数える。主産地は、セントラルバレー、トリスリオス、トリアルバ、ブルンカ、グアナカステ、タラス、オロシ、ウエストバレーの8地域。しかし「地域毎に風味特性は微妙に異なる」とマリオ氏は説く。
 「一杯のコスタリカコーヒーの、その心地良く心安らぐ体験の背後では、いくつもの相互作用が働き、独特な味わいを生み出している。播種

の段階から生産者が苗木に細心の注意を払って手入れを行うだけでなく、コーヒーが成長に伴って、その特性を表わし始めると、環境との相互作用が起こり、様々な味わいの非常に魅力的な品種を生み出す」。
 Pheno Typeでは地下帯水層との相互作用による生育の違い、さらに品種特性、病虫害抵抗性、気候変動や価格変動による作用。Geno Typeでは生産者(気候変動の順応性、反収率、物理的生育の容易さ、品質均質性の持続など)と消費者(品質、味覚特性など)が絡み合っていることを解説した。
 ホセ氏のプレゼンでは、高度(1,100~1,200m)など同一条件で生育した品種(ハイブリッド種セントロアメリカとカソーラ)の飲み比べ、またウエストバレー地域のカソーラはミリング(フルウォッシュドとハニー)の違いを、さらにタラス地域では生産農家が異なるレッドハニーとフルウォッシュの嗜好を比較するなど、各種各様のテイスティングで参加者の反応を探った。
 なお、質疑応答ではハニープロセスに質問が集中(「多糖類がキープポイントのようだが実際に液体になるまで焙煎も含め、どう変化して味に影響をもたらすのか」「ゴールド、シルバー、レッド、ブラックの違いは、ミューズレイジの量か、日数か」)した。講師は時間の許す限り懇切丁寧に回答したが聞き手の消化不良気味。最後にマリオ氏は「今回はコーヒーをビジネスでなくカルチャーとして『フレーバー』を理解して頂きたくてこの話題を選んだ。来年は皆さんが大変興味を持たれている『ハニープロセス』にフォーカスしたワークショップを開催したい」と約束して締め括った。

ルワンダ 9月24日 15:00~16:30 広報委員会 奥村 雄二



『スペシャルティコーヒー:千の丘の国(ルワンダ)に陽はまた昇る』
 SCAJ2007初参加から8年連続での生産国セミナーは、駐ルワンダ共和国館Charles Murigande(シャルル ムリガンデ)大使が冒頭と締めくくりで挨拶し、①DVDでの概要説明、②農家と輸出業者、それを支援するナイブ(NAEB)の話、③カップピングとの組み立てで進化した。(なお、掲題はレポーターの意識)
 ルワンダは、6年前2008年にアフリカ大陸で初めて「カップ・オブ・エクセレンス(COE)」を開催した国だが、今回は、1週間後10月1日にインターネットオークションを控えてのセミナーでもあり、特に力が入ったセミナーだった。
 ルワンダは福島県の2倍ほどの面積に人口1,178万人という小さな国のため、コーヒー生産量では競争できないが、品質にはこだわって生産している。40万の小農家が生産するコーヒーは、アラビカ・ブルボン種が98%を占めており、すばらしい品質だ。
 現在、取引は完全に民営化され、農民、CWS(水洗加工施設)、ドライミル(精選施設)、輸出業者などの業界関係者を、ナイブ(NAEB ルワンダ国立農業輸出開発局)が、重要産物であるコーヒー振興のために支援している。より高い付加価値のスペシャルティコーヒーの生産を目標に掲げている。フリーウォッシュドコーヒーの生産比率は、2002年の1%から2013年には13%にまで既に増加した。NAEBは、生産性と品質向上のために、多収・耐病性の品種の作付、肥料(除虫菊)殺虫剤使用の指導、様々な品質向上の施策および消費国へのマーケティングやブランド化なども手掛かり支援している。例えば、Rwanda Coffee Appellation(ルワンダコーヒー統制名称生産地域認定)によるブランド化の試みでは、5つの州が各州カップピング設備を持ちQグレーダーを養成、特定の地域原種で固有の特徴的なフレーバーを有しているコーヒーを認定し証明書を発行している。
 コーヒーのモンバサ港(ケニア)からの主要輸出先は、スイス56%、

ドイツ24%、ベルギー7%、英国5%、日本3%、米国2%、仏1%、豪州1%、その他1%でアラビカが主体。これをSCAJ2010時の数字(ニューズレターVol29)と比較してみると、アラビカ(米、日、独、ベルギー、英、仏)、ロブスタ(英、スイス)の順で、積み出しはモンバサ港とダルエスサラーム港(タンザニア)からしていた。
 今回セミナーでは、男性よりも人数も多くコーヒー生産に従事しているとしてエリダコミュニティ(団体)から女性のルーシー ビュクセンゲ(Lucie Byukusenge)さんが、農民代表として紹介された。ルーシーさんは、「10農家から成る団体で、私は、コーヒー畑2枚を持って生産しています。1994年の虐殺による孤児を育てて来たのもコーヒーのおかげで、コーヒーの品質と女性支援に力を入れている政府、そして何よりもルワンダコーヒーを買ってくれている日本の皆さんに感謝しています。今では自分の8人の子供は、HIV(エイズ)の子供を助けています」と述べた。(なお、大使館ホームページによれば、ルワンダ議会の女性議員数は56%と過半数を占めており、女性の30%以上の参加を憲法が制定しているようだ。)
 ムリガンデ大使は、最後に「皆さん、サハラ砂漠以南のアフリカで一番安全な国だと言われているルワンダに、ぜひお越しください」と、参加者に語りかけて締めくくった。
 セミナー翌日、大使自らルワンダのブースに立ち、訪れた人に丁寧に試飲のコーヒーを手渡す姿を拝見した。20年前の悲劇を乗り越えて、新たな国作りに取り組んでいる人々にとって、コーヒーはまさに太陽であり希望の光であると確信し胸を打たれた。

コロンビア 9月25日 10:30~12:00 広報委員会 永田 卓



例年のSCAJカンファレンスでさまざまな切り口でコロンビアコーヒーの魅力について紹介しているFNCだが、今年にはコロンビアで開発された新品種「カスティージョ」にフォーカスした非常にアカデミックな講演がおこなわれた。
 冒頭、FNCアジア代表のサンチアゴ・バルド氏から長年の日本・コロンビアの友好的関係の紹介と感謝の言葉があり、続いて早速「カスティージョ種・持続的コーヒー」と題した本題に移った。スピーカーは日本でもすっかりお馴染みになったFNCアドバイザーエドガー・モレノ氏である。
 過去10年ほど天候異変や病虫害等を要因としたコーヒーの減産に見舞われたコロンビアだがその後年間生産量は1200万袋(13/14クローブ)ほどまでに回復し、さらに回復基調にある。その回復に大きく貢献しているのが「カスティージョ種」の普及であるとの事。
 講演はカスティージョを含むアラビカの品種がどのように生まれてきたかを歴史をさかのぼることから始まり、どのようにカスティージョ種にたどり着いたかを科学的に解説するものであった。以下、見出しに沿って要約する。(見出し意識は筆者)
 ①世界のコーヒー品種
 世界にはおよそ100種のコーヒーが栽培されており、そのうち大きく分けて70%がアラビカ種、30%がカネフォラ種である。その起源はどちらもアフリカ大陸に求められるが、主に17世紀末から18世紀にかけてそれらの一部が世界各地に伝播して行った。
 ②なぜカスティージョ種が作られたか
 19世紀においてスリランカは当時世界有数のコーヒー生産国(1870年には約450トン輸出)であった。しかしながら1885年にサビ病のためコーヒー樹は全滅してしまった。アラビカ種がこのサビ病に対して抵抗力の無い事が認識されたことからサビ病対策が模索されていた。一方で東チモールに伝わったアラビカ種とカネフォラ種の間で自然交配による突然変異で対サビ病抵抗性のある品種が発見された。このハイブリッドチモールと名付けられた品種は水洗行程を経ることによりアラビカ種に劣らない風味を持つため以降のサビ病対策品種の開発の核となって行く。
 コロンビアでも1960年代からこのハイブリッドチモールに注目して新品種開発に取り組んでいた。その主たる目的は下記である。
 *コロンビアコーヒーの生産縮小を回避する。
 *農業の使用を減らして食の安全を確保するとともに農業購入経費を減らす。
 *持続可能なコーヒー事業の確立。
 ③カスティージョ種の誕生
 コロンビアで従来栽培されていたカトゥーラ種(矮小種)とハイブリッドチモールを交配した結果F

1はすべて耐病性を持つ矮小種になった(通称カチモール95)さらに交配を進めた第2世代(F2)では樹高の高いものと低いものが生まれ、その中から樹高の低い耐病性に優れたものを選択したのがコロンビア種(Variedad Colombia)である。第5世代(F5)以降の世代の中からさらにカップクオリティも含めて優秀なものをセレクトしていった40のゲノムタイプの総称が「カスティージョ」である。
 ④カスティージョ種の系統と地域適合性
 40のゲノムタイプを大きく8つに分類してそれぞれのコロンビア各地の気候や土壌への適合性を調べていった結果として各地ごとに最適なタイプのカスティージョを見出すことができた。たとえば「カスティージョ・ラ・トリニダ」(ゲノムNo. 5, 29, 35)はトリマ県北部に最適である。また、「カスティージョ・エル・タンボ」(ゲノムNo. 5, 9, 10, 15, 21, 29)はカウカ、ナリニョ、ウイラ、トリマ南部に最適である、といった具合に各地に推奨して栽培を進めている。
 ⑤カスティージョ種のカップクオリティ
 コロンビア各地においてカスティージョ種を栽培したところ従来のカトゥーラ種に比べて17%の生産性向上が見られた。また異なる複数のコーヒー会社のカップテスターによるテイスティングにおいてカスティージョ種と他のアラビカ種との間に重要な味の違いは見当たらなかった。2014年のコロンビアカップオブエクセレンスでも国際審査に残った上位59ロット中46ロットがカスティージョ種、コロンビア種、あるいはそれらとカトゥーラ種のミックスであり、残りの13ロットがカトゥーラ種、ティピカ種であった。またスイスの大手メーカーの最高級カプセルコーヒーのシリーズにも100%カスティージョ種の製品が採用されているとの事。
 結論
 現在FNCが全力を挙げてカスティージョ種をプロモーションする背景には病虫害による生産減少がコーヒー生産者の生活に与えるダメージが大きい事、従来の品種の生産量の年較差(表作・裏作)を平準化し、生産者の生活を安定させることがあげられる。だからこそFNCはカスティージョ種の開発、推進を以前よりもオープンに公表しているのだろう。講演の最後にカウカ、ナリニョ、ウイラ、サンタンデルのサンプルを試飲したが、地域や標高の違いによる差異はあるもののどれも素晴らしい風味のコーヒーだった。

ニカラグア 9月25日 11:00~12:30 ワタル株式会社 松元啓太



ニカラグア・ロスファボリスオークションロットのカッピングプレゼンテーション
 2013年、2014年と2年連続で農園のプライベートオークションを成功させた、ニカラグアのMierishミエリッシュ農園の2014年度のオフアロットのカッピング及び農園プレゼンテーションを行いました。集まった参加者は50人を超え、プライベートオークションを成功させたニカラグアの雄にいかに関心が高まったかが、伺えました。ミエリッシュ農園は家族経営の農園で、ニカラグア北部のマタガルバ県とヒノテガ県に8つの農園を所有しています。メインプレゼンターは4代目のEleane Mierisch エレアン・ミエリッシュ女史。ミエリッシュ女史は、ドン・エステバンドライミルの生産及び品質管理責任者です。
 ロスファボリスはスペイン語で「お気に入りの」という意味があり、ミエリッシュファミリーの「お気に入りの」厳選10ロットを今回カッピングしました。このオークションを行われたきっかけは、2013年のさび病による減産でニカラグアでのカップオブエクセレンス(以下COE)が開催されなくなったことによります。そんな中、ニカラグアのスペシャルティコーヒーを産地としてのプレゼンスを世界に向けて発信し続けなければならないということを使命として、ロスファボリートオークションが登場しました。同オークションは2014年にも2年連続で開催され、2014年にはCOEも開催されたのですが、同オークションは、成功を収めプライベートオークションの地位を確固たるものとなりました。
 さて、会場に並べられたサンプルは、合計10種類。カトゥーラエスト

レージャ、カトゥアイ、ジャパニカ、ブルボン、オレンジブルボン、パカマラの品種を、フリーウォッシュド、バルブドナチュラル、ナチュラルと3つの生産処理法でプロセスしたコーヒーをカップしました。
 全てのコーヒーにおいてそれぞれのキャラクターが如実に出ていたため、参加者の方の中には感嘆の表情を表す方もいらっしゃいました。
 今回焙煎はニカラグアCOEでも焙煎するホセ・ヴィジャルタ氏が担当しました。ヴィジャルタ氏は2日前に来日したその足で、焙煎場所のワタルカッピングルームに来社し、事前カリブレーションも行い最終的に完璧な焙煎豆サンプルに仕上げました。このことが本番のカッピングを成功させる大きなきっかけとなりました。
 最後は、セッションにてミエリッシュ女史と参加者とが、カッピングスコア、及びコメントを交換しあい、講義を終了しました。

 **パナマ** 9月25日 13:00~14:30 広報委員会 堀内 隆志

スターバックスが取り扱ったことで、広く一般的にも話題になったパナマのゲイシャ種コーヒー。テーマが「ボルカン地方が育む高品質パナマゲイシャ種コーヒー」ということで、受講者の期待が高かったセミナーでした。講演者はカフェ・ボルカン・パルー株式会社のカール・ヤンソン氏。ヤンソン氏が育てているゲイシャは2013年のベスト・オブ・パナマの水洗式部門で2位を受賞。その年に1位を取ったのが、スターバックスが販売したゲイシャだったそうです。

ヤンソン氏がコーヒーの話をする前にパナマで最も重要なものとして紹介したのがパナマ運河でした。その後はパナマという国とコーヒー生産地域についての説明。パナマは人口が400万人で公用語はスペイン語。コーヒーの栽培は1790年から始まりました。2013年の統計では、コーヒーの畑は20000ヘクタール。その内訳はアラビカが11000ヘクタール、ロブスタが9000ヘクタールで、7800人の生産者がいます。生産地域は標高3475mのバルー火山付近のボケテ、ボルカン、レナシメントの高原地帯。ヤンソン氏が住むボルカン地方は、有名なエスメラルダ農園のあるボケテ地方とバルー火山を挟んだ反対側に位置し、一年中春のような気候で、気温は日中に25度、夕方は15度までしか下がらず冷暖房不要な過ごしやすい地域なのだそう。

次はゲイシャの栽培の様子をスライドでプレゼンテーション。ヤンソン氏の会社は、現在2つのコーヒー農園を持っていて、総合面積は700ヘクタールでコーヒーを栽培している面積は80ヘクタール。品種は、ゲイシャの他にカトゥーラ、カトゥアイ。生産処理は水洗式がほとんどですが、一部でナチュラルやハニープロセスを用いています。2つの農園のコーヒーを混ぜる事なく、単一農園として処理しているため、ロットの区分けもできるようになっています。2つの農園のひとつロスアルベス農園では主にゲイシャを育てています。ゲイシャは1ヘクタールで2000本。カトゥーラやカトゥアイは1ヘクタールあたり3000~4000本植えているそうなので、いかに大事に育てているのかがわかりました。8年前からゲイ

シャの栽培が始め、現在は30ヘクタールで栽培をしています。通常コーヒーの木は3年くらいから収穫が可能なのですが、ゲイシャはもう少し時間がかかり、ゲイシャらしい風味特性がでるまでは6~7年かかります。

これまでヤンソン氏の農園にはサビ病が発生していません。それには3つの理由があると言います。

- 1)木が健康な事。
- 2)木に十分栄養が与えられている事。
- 3)バツファゾンを区画していることや、近隣にコーヒー農園がないので影響を受けることがない。

ゲイシャは3~5月にかけて開花しますが2月に開くこともあります。その時期に何回開花があったかによって収穫の回数も決まってくる。典型的なゲイシャは花がクラスターのような形で付きます。ゲイシャの花からお茶を作る計画もあるのだとか。ゲイシャの木には、あまり葉がありません。それはまるでガイコツのようですが健康なのです。と時折ジョークを交えて説明するヤンソン氏。赤く熟したチェリーを収穫し、3種類の精製処理を紹介してくれました。ドライヤーでの乾燥は最大42度まで。その後は袋の中で貯蔵します。ゲイシャはパーチメントを付けた状態で5~6か月休ませます。パーチメントの殻を取り除き生豆の状態です。サイズ選別してから比重選別します。最後にカップングをした後にバックングをして出荷します。

ベスト・オブ・パナマでは2011年から2014年まで毎年ボルカンのゲイシャが上位入賞しています。2012年と2013年ではウォッシュド部門で1位を受賞しました。今回は、いかにしてボルカンのゲイシャが栽培され生産処理されているのかを知ることができた興味深いセミナーでした。



9月25日 12:30~14:00

Alliance for Coffee Excellence 主催セミナー

カップ・オブ・エクセレンス: ブラジルが与える影響調査の中間報告



ACEのスージー・スピンドラー専務理事

ACE専務理事のスージー・スピンドラー氏よりカップ・オブ・エクセレンスプログラムとメンバーシップに関する説明があり、その後、カップ・オブ・エクセレンスがブラジルという生産国に与えた影響についてのアセスメントの中間報告がなされました。これはACEがテクノサーブ社に依頼しているものです。

カップ・オブ・エクセレンス(以後COE)は1999年以来、99回のオークションを11カ国で成功させてきた。100回目の記念大会を開催するに当たり、ブラジルでのプログラムの影響を調べるためにこの報告書は作られた。

1999年以来ブラジルCOEでは、国際品評会で441ロットが入賞しており2000以上の生産者もしくは生産者グループが報償を受けている。264の異なるバイヤーが参加し、750万ドル(約7億5000万円/\$1=1100換算。以降同じ)が使われた。最初のオークションではヨーロッパとアメリカから5社のビクターしか参加しなかったが、2003年には40以上のバイヤーが入札した。アジア、特に日本が強い入札国になった。以来、30~50のバイヤーがオークションに参加してきた。NY-C価格の20~30%アップのスペシャルティ価格に対して、COEのコーヒーは近年では500セントアップで買われている。

1999年以来ブラジルのスペシャルティコーヒー業界はかなり成長した。スペシャルティコーヒーの公式な統計が無いなか、見積もりではスペシャルティコーヒーの生産は、コンベンショナル(通常の)コーヒーの5倍のペースで成長している。1999年に50万俵/60kgだったのに対して、直近の収穫では400万俵、ブラジル全体のコーヒーの生産量の10%にまで達している。

コンテストが作り上げるスペシャルティコーヒーの報酬への興味、生産者にスペシャルティコーヒーの生産を勇気づける。プログラムに参加したことのある生産者は同じ成功を繰り返そうとするし、新しい生産者は同じ報酬にあやかりたいと試みる。生産者は最高の仕事をする、スペシャルティコーヒーを生産するための設備投資をする、高品質の仕事をするためのすごい注意を払う。この連鎖がスペシャルティコーヒーへの参加を促し、供給の増加をもたらす。

ブラジルの高品質コーヒーとその生産地への認知が広がることで、ブラジルのコーヒーへの需要も押し上げることになる。需要の増大がこの循環の輪全体を力強いものにする。COEやブラジルの他のスペシャルティコーヒーの価格が上昇し、たくさんのコーヒーをスペシャルティな価格で商品化できる。これが生産とコンテストへの参加をうながす。新たな生産地域が参加し始めコンテストで結果を出し始める。そしてサイクルはまた繰り返すのである。

COEはブラジル全体と国内の複数のコーヒー生産地域の評判を上げるのを助けた。バイヤーインタビューの中でCOEがブラジルコーヒーへの考えを完全に変えてしまった、と65%の人が認めている。

高収益をもたらすコンテスト入賞により、品質向上をもたらす行動が促進される。自身の入賞欲と、他の生産者の成功を見ることで、より多くの生産者が品質の向上に励む。COE入賞者はしばしば品質のさらなる向上を果たすことができる。国際オークションで得たプレミアムを農園に再投資するからである。

COEコーヒーのオークション価格とNY-C価格の差は開き続けている。この

大きな需要は、COEオークション後に形作られたダイレクトトレードの数にも反映されている。COEオークションで自農園のロットを落札したバイヤーと関係性が構築される。オークションで落札してくれたバイヤーに、以後、高品質品を毎年販売するようになる。

生産者への聞き取り調査によると30近いダイレクトトレード関係がCOEの結果として成立している。何年にもわたって入賞を繰り返す生産者は、複数のバイヤーとダイレクトトレード関係を構築するケースが多い。

これを考慮すると、COEプログラムのおかげでバイヤーとブラジルの生産者との間で100から170の新しいダイレクトトレード関係が構築されたと見積もることができる。

一つの間接関係あたり約150袋の買付け量、平均買付け価格\$3.5/lbという数字に基づくと、この徐々に増大しているダイレクトトレードは、ブラジルのスペシャルティコーヒー価格より約3.500万ドル(3.5億円)多くの収入をもたらしていることになる。

加えてCOEはブラジルコーヒー全体の名声を高め、全く新しい地域をスペシャルティコーヒーの供給源として世に明らかにしている。カルモ デ ミナスのようなたくさんの小規模生産者がいる地域では「バイヤーが十分な買付け量を確保できるよう、農家は協力し合う必要があります。」とある生産者は述べている。

このやり方でCOEはブラジルのスペシャルティコーヒー部門の売上増大に間接的に恩恵をもたらしている。恩恵はコンテスト参加者だけに限定されていない。この間接的な恩恵は年間2,800万ドル(28億円)相当と見積もることができる。カップ・オブ・エクセレンスでもっとも知られているスペシャルティコーヒー生産地域に焦点を当てることでこの数字が見積もられた。COEを通して品質に対する名声を得た生産地域としてはカルモ デ ミナス(ミナスジェライス州)、ボソス デ カルダス近くのバレー グラマ(ミナスジェライス州およびサンパウロ州)、エスピリット サント州、ピアタンとシャパーダ デ ディアマンティーナ(バイア州)がある。これら4つの地域を合わせると、2011年以降のCOE入賞者の90%近くを占めていることになる。これらの地域のスペシャルティコーヒーの生産量に対して、COEが存在していなかった場合の通常のスペシャルティ価格をかけた金額とCOEが存在していたために確立された現在のスペシャルティ価格をかけた金額の差を見れば、このプログラムがもたらす間接的な恩恵を見積もることができる。そしてその後でこれらの4地域以外の金額も見積もることができる。

オークションによる収入、ダイレクトトレード、スペシャルティコーヒーの輸出の増大、という3つの需要の恩恵により、年間あたりブラジルに3,000万ドル(30億円)の恩恵をもたらしていると思えることができる。

中間報告とは言え、COEプログラムのブラジルでの成果を十分感じることができるプレゼンテーションでした。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

9月24日 10:30~12:30

カルモコーヒー 主催セミナー

一杯のコーヒーの背景にある科学: ラブラス連邦大学による科学的貢献

まずボレム教授は、日本に来てコーヒーについての発表をするのは長年の夢であった、と興奮気味に話されました。

講義はいくつかのコーヒー用語を整理することから始まりました。「コーヒーのフルーツは drupe、核果である。つまり特徴ある果皮に包まれた多肉質の果実で、果皮には外果皮、中果皮(ミスラージ)、内果皮(パーチメント)がある。通常は2つの種子があり、胚乳と胚により構成されている。収穫してから焙煎までの間に起こるコーヒーチェリーのもとの構造を変化させる全ての活動が、コーヒーのプロセッシングの一部と言えらる」。

「コーヒーの生産処理にはハニーコーヒー、サンドライコーヒー、セミウォッシュトなどがあるが、コーヒーの果実の構造を考え、これらの概念を単純化したい。コーヒーの果実は、内容物をそのまま保ちながら乾燥されることがあり、これがナチュラル。どのような熟度の状態にあろうとも、内容物を保ったそのまま乾燥されたものがナチュラルと呼ばれ、このプロセスは通常はドライプロセスと呼ばれる」。

「一方、外果皮と中果皮が取り除かれるとパーチメントに包まれたコーヒー、パーチメントコーヒーができる。3つの方法がある。フリーウォッシュト、セミウォッシュト、パルプトナチュラル。違いはミスラージがどのくらい存在しているかで決まる。ミスラージが除去されていなければパルプトナチュラルとかハニーコーヒーと呼ばれ、ミスラージが部分的にもしくは全面的に取り除かれるとセミウォッシュトと呼ばれる。発酵によりミスラージが取り除かれるとフリーウォッシュト」。

教授はこれらすべてを「パーチメントコーヒー」と言う呼び名で定義しました。

「コモディティコーヒーの品質が年によって違うことは知られている。この変化は、気候などの環境条件、コーヒーの生産処理のテクノロジーの影響を受けていて、欠点豆や欠点味の出現は、テクノロジー不足による結果」。

ここでブラジル、ミナスジェライス州南部の複数のコーペラティブで集められたデータが紹介されました。この、年ごとにそれぞれの農園で生産されたロットの平均点が色のついた点で表わされているデータを見ながら、いかに気候変動がコマーシャルコーヒーの品質に影響を与えるかが示されました。

「これらの品質の変動は、気候条件の変動、テクノロジーと知識の欠如によるものであるが、これはスペシャルティコーヒーにもあてはまることだろうか? 完熟チェリーのみ収穫され収穫後のテクノロジーも高等なスペシャルティコーヒーでも同じことが起きているだろうか?」と教授は続けました。

この質問に答えるために行われた、あるプロジェクトを紹介してくれました。

「2009/10、2010/11、2011/12の3シーズンにわたって、ミナスジェライス州のカルモ デ ミナス市にある複数の農園からコーヒーのサンプルが集められた。栽培地は標高により3つに、斜面の向きにより2つにクラス分けされ、それらを組み合わせると6つの特徴的な環境に分けられたことになる。これらの環境の中から完熟チェリー「のみ」収穫された。2つの遺伝的に異なる品種、イエローブルボン(黄色い実)とアカイア(赤い実)が選ばれた。

環境、遺伝子、の違う組み合わせに対して、それぞれナチュラルとパーチメントプロセスのサンプルが3サンプルずつ集められた。それゆえ1収穫期ごとに全部で72サンプルが集められたことになる。サンプルの作成にあたっては収穫、生産処理、乾燥の各過程において技術的助言がなされた。また、SCAAの技法を用いて官能分析が行われた。生豆の化学的分析は高速液体クロマトグラフィー法とガスクロマトグラ

フィー質量分析法を用いて行われた。」

「コーヒーの品質の空間的な分布を分析するためにまずロジスティック回帰分析というものを使い、緯度、経度、果実の色などの要素によって、コーヒーの品質を示すような一定のスコアが出現するかどうかを調べた」。

赤い実のコーヒーのカッピングスコアごとの地図上の分布図が映されました。スライド画面上で少しずつスコアのハードルを上げていくと劇的に分布図から点が消えていきました。これにより、赤い実のコーヒーで85点以上のコーヒーの高確率での発生は、ある特定の地域に限定されてしまうことがわかり、「コーヒーの品質は環境と遺伝子の相互作用に基づいていることがわかる。しかしこの方法ではコーヒーの液体の味覚プロファイルの説明することはできない」と教授は続けました。

「コレスポンデンス分析は、多数の変動要因が同時に調査されるときに、その変動要因間の関連性を見つけ出すために使われる方法で、最大の相関関係が見つかるように、いくつかの異なるグラフが作られる」といくつかのグラフが示されました。

「黄色い実のパーチメントコーヒーでは、1100m以上の標高と85点以上のコーヒーとの相関性、対応関係を見ることが出来る。次にコーヒーの液体の特徴を説明するための分析を行った。そのために、酸の特性、ボディ、甘さ、フレーバーをフローラル、フルーツ、チョコレート、というように記録した。結果として、黄色い実で、パーチメントコーヒー(ウォッシュト、セミウォッシュト、パルプトナチュラルどれかの処理をされたコーヒー)で、1100m以上の地で栽培されたこの地域の85点以上のコーヒーであれば、中くらいから強めの酸とボディ、強い甘みがあり、ボディの質はクリーミーで酸の特性は柑橘系、主要なフレーバー特性はフローラルで柑橘系、と95%の確率で言うことができる」。

「赤い実でも同じような結果が得られ、特徴の記述はとも似通っている。黄色い実のナチュラルでは、1100m以上の標高と86点以上のスコアには対応関係があると言える。黄色い実でナチュラルで1100m以上の地で作られた86点以上のコーヒーであれば、95%の確率で強い酸、ボディ、甘さがあり、ボディはクリーミー、酸の特性は柑橘系、主要なフレーバー特性はフローラル、柑橘系のフルーツと行うことができる。しかしながら赤い実では標高とコーヒーの品質の間に確実な対応関係を見つけることはできなかった」。

「生産処理方式の違い、遺伝子の違い、環境による違いを説明できる内容物質を見つけるために化学的分析を行った。異なった生産処理方式によるサンプルの違いは、ガスクロマトグラフ質量分析計でのデータに現れた。

ナチュラルコーヒーではLバリン、Lイソイロシン、ピログルタミン酸、Lフルクトース、Lチロシン、Lアラノイノシール、などの物質がパーチメントコーヒーより多く含まれていた。生成物、成分のプロファイルは遺伝子、標高、生産処理方法による相互作用によって決まる」。

それに続き、多変量解析による分析のスライドがいくつか示されました。遺伝子タイプ、標高、斜面の向き、トリゴネリン、クロロゲン酸、カフェオイルキナ酸、カフェイン、ショ糖、カッピングスコアなどをバイプロットと呼ばれる方法で可視化したもので、「斜面の向きにかかわらず、イエローブルボンで、標高1200m以上で採れたナチュラルもしくはパーチメントコーヒーは、トリゴネリンとショ糖の値は高く、90点以上のカップスコアの傾向がある」といった分析を解説されました。

続いて乾燥と生産処理がコーヒーの品質にもたらす影響について話が続けました。

「菌類とポリフェノール、オキシダーゼ、ペルオキシダーゼのような酵素の働きは細胞膜を痛ませ、リオやフェノールなどの欠点味と関係して

いる。パーチメントコーヒーを40℃、50℃、60℃の温風で乾燥し、乾燥後に10粒がそれぞれの温度帯から選ばれ光学顕微鏡、電子顕微鏡で分析した」。



フラビオ・メイラ・ボレム教授

40℃で乾燥されたコーヒー

豆は形質膜の配列は保たれ、細胞内に油体が留まっているが、60℃で乾燥されたものは細胞膜の膜胞の破裂と癒着が起きていることがスライドで映されました。

「では

- ・いつ細胞の破壊が起きるのだろうか?
- ・乾燥のプロセス中にどのような変容がおきるのだろうか?

そこで天日乾燥している最中のナチュラルコーヒーとパーチメントコーヒーから40℃、60℃に達した時のサンプルを集めることにした。含水量も40、30、20、11%の異なるレベルのもので集めた。細胞の収縮は走査電子顕微鏡写真で調べた。

ウォッシュトのコーヒーを天日干し、40℃の温風で乾燥させるものが、細胞のゆっくりとした細胞の収縮を引き起こすのに対して、60度の温風で乾燥させたものはナチュラルでもウォッシュトでも胚乳細胞の収縮と膨張の両方を起こしていた」。

「次の疑問は

- ・細胞の破壊が起きた時にどのような変化がおきるのだろうか?
- これに答えるために、40、30、20、11%と異なる含水率の同じサンプルを使用した。加えてサンプルはメタボローム解析された。

乾燥工程におけるナチュラルとウォッシュトコーヒーの品質の違いは、ミスラージから甘みが種子に移動していくといった単純な考え方では説明できない。

メタボローム解析によると、コーヒーの代謝物のプロファイルは乾燥工程中に変化することが分かった。大きな変化は含水率30%以上の時に起こり、最終的な代謝物のプロファイルは乾燥工程と温度に影響を受ける。

ナチュラルの場合、60℃の温風で乾燥されたものと、天日乾燥や40℃の温風で乾燥されたものでは、代謝物のプロファイルは異なっている。驚くことにウォッシュトコーヒーでは高温での乾燥による変化は、ナチュラルのそれと比べてそれほど深刻ではない。ただしウォッシュトコーヒーの乾燥でも40℃以下の温度で乾燥すべきである。

ナチュラルでもウォッシュトでも、乾燥している間にショ糖(スクロース)の含有量には変化は無い。しかし、ブドウ糖(グルコース)と果糖(フルクトース)の量はナチュラルでは増え、ウォッシュトでは減少する。ナチュラルでは呼吸と発芽によるショ糖の加水分解が少し起きることで、ショ糖全体の量を変えることなくブドウ糖と果糖の割合が増えている。

ナチュラルコーヒーとパーチメントコーヒーでは生産処理中や乾燥中の代謝物質はまったく異なり、最終的な代謝物に大きな違いをもたらしている。この違いは、ナチュラルとパーチメントコーヒーそれぞれのフレーバーとアロマを形成することになる前駆物質の合成に違いをもたらす、それぞれに異なるカッププロファイルをもたらしている」とプレゼンテーションを乾燥工程の話で締めくくられました。

その後、ボレム教授の自著が聴講者10名に抽選でプレゼントされ和やかに終了しました。化学的用語も多く、難しい内容ではありましたが、非常に興味深い内容でした。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

9月25日 15:00~16:30

BSCA-ブラジル・スペシャルティコーヒー協会 主催イベント

BSCAテイスト・オブ・ ハーヴェスト・東京2014



シルビオ・レイテ氏 ガベira・マリア・カネロ・ガベira ハヴィエル・ファウス・ネット氏

まず初めにハヴィエル・ファウス・ネットBSCA会長の挨拶がありました。「今年のブラジルはスルデミナスを中心とした地区の早魃の影響で収穫量が減った。本来雨が降るはずの雨季に雨が降らず、過去何十年も経験したことのない早魃であった。コーヒー以外の農作物にも影響が及んでいる。木になるチェリーの数はあまり変わらないように見えたが、計量してみると重量が少ない。スクリーンサイズが小さくなった。特にスクリーンサイズの大きなものが減少してしまった。それにもかかわらず品質は良いので安心してほしい」という内容でした。

その後、BSCAのヘッドカッパーであるシルビオ・レイテ氏のプレゼンが続き、まず2013/14クロップと2014/15クロップの違いについての説明がありました。

「2013年はスルデミナスで豪雨が降った。今年はスルデミナスで早魃の影響で実が小さくなった。しかし収穫期の気候が良かったので品質そのものは良くなった。今日のカッピングでそれは感じていただけたと思う。来年がいい年になるように、雨が降るように祈っている」と話されました。

今年は品質が良かったので今回のテスト オブ ハーベストは45ロットと例年より多くなったと説明があり、ナチュラル、パルプトナチュラル、フリーウォッシュトの処理がされた豆が用意されました。

内訳はパルプトナチュラルが26サンプル、ナチュラルが17サンプル、フリーウォッシュトが2サンプル。地域で言うと下記の8つの地域のサンプルがありました。

スル デミナス
マンチキエラ デミナス
シャバーダ デミナス
セハード ミネイロ
アルタ モジアナ
メディア モジアナ
シャバーダ デディマンティーナ
モンターニャスト エスピリットサント

カッピングは2セッション行われました。まずはパルプト ナチュラルとウォッシュトの第1セッション。第2セッションはナチュラルのみとなりました。

第2セッションの前にはシルビオ・レイテ氏から最近のナチュラルコーヒーのトレンドについて説明がありました。今回のSCAJ2014のカルモ・コーヒーセミナーでもプレゼンターを務められたラブラス大学のフラビオ・メイラ・ボレム教授によってすすめられているナチュラルの研究の影響を受けた生産者が様々な新たな試みをしているとのことでした。

今回のテスト オブ ハーベストもたくさんの参加者でにぎわい、カッピング後の生産者のみなさんと参加者の直接交渉も進展があったようで、人気のロットはかなりの高値で交渉成立になったということです。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

9月25日 15:00~16:30

Costa Rica - Exclusive Coffees S.A.セミナー

コスタリカ・ブティック品種の少量ロットに用いる焙煎技術



(左)エクスクルーシブコーヒー社代表 フランシスコ・メナ氏
(中央)同社 品質管理責任者 ワイネル・ヒメネス氏
(右)ロス・アノス農園オーナー マルビン・ロドリゲス氏

今回のセミナー内容は、Exclusive Coffees社ローストマスターのワイネル・ヒメネス氏によるコスタリカ・ブティックコーヒーの焙煎アプローチです。

焙煎時に豆の内部では何が起きているのか・着目すべきポイントはどこなのかを明確にしつつ、3段階にカテゴリ化し、表現したいプロファイルを作り上げていきます。

- 1: 水抜き(密度、標高、品種、水分値)
- 2: 酸の生成、栄養素の変態、孔径拡大
- 3: 糖類の保護

コスタリカのブティックコーヒー(トップスペシャルティ)はアシディティがはっきりと出る為、焙煎カーブを調整する事で豊かな甘味も同時に楽しめます。

焙煎カーブを計画する上で必要な要素は、カテゴリ1の品種/標高/プロセスです。

一般的にカトゥーラ種やビジャサルチ種は細胞繊維が硬く、ゲイシャ種やブルボン種は柔らかい傾向にあります。加えて標高が高くなると日中の気温差が大きくなり、種子の収縮活動が活発になる為繊維が硬くなります。

ウォッシュ→ハニー→ナチュラルと進むにつれ糖分が多くなり、より'焦げ'に注意する必要があります。

例えば標高2,000mで栽培されたビジャサルチ種のウォッシュプロセスを焙煎する場合。

ビジャサルチ種はアシディティが特徴的に出て来る為、甘味を引き出しながらバランスを整える様焙煎を進めていきます。硬い豆を焙煎する為には、まず水抜きの段階で'水抜きし過ぎない'事が重要になります。

多めに水分を残すことで、硬い細胞繊維を内側から膨らませる圧力の基になります。

水は100℃で沸騰しますが、130℃以上になると種子内の

栄養素が熱反応を起こし'味の生成'が始まってしまいます。その為水抜きは100~130℃の間で行う事をお勧めします。豆全体に白い斑点模様が出始めたら水が沸騰している合図になり、ビジャサルチ種の場合はそこで水抜きが完了します。以降は熱反応により味の生成が始まりますが、アシディティを抑えながらバランス良く仕上げたい場合は時間を長く温度上昇を緩やかにするとバランスを取りやすくなります。

1ハゼ以降は最終段階のカテゴリ 3に入り、糖類の保護に専念します。

190℃以上で糖分は炭化しカップの様々なファクターにネガティブな影響をもたらしますので、この温度を越えない様調節して下さい。

1ハゼ時点で190℃に近い場合は、火力・ダンパー調節で緩やかに温度が上がる様にします。

生成されたアロマと糖分を逃がさない為、焙煎終了後は可能な限り素早い冷却を行って下さい。

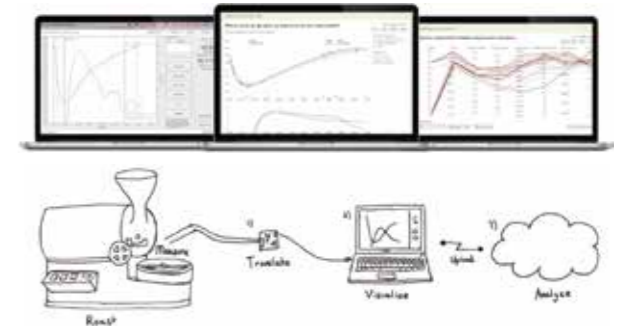
ワタル株式会社 井上 隆裕

9月24日 16:00~17:00・9月26日 11:00~12:00

株式会社ノーザンコマース 主催イベント

ク롭スター

Cropster コーヒー統合管理アプリケーションの説明



SCAJ2014において私たち株式会社ノーザンコマース及びCropster(ク롭スター)のセミナーにご参加いただき誠にありがとうございました。短い時間でしたが、私たちの提供するサービスをお伝えすることが出来大変感謝しています。

Cropsterとはコーヒービジネスのスローガンであるfrom seed to cupを、クラウド上でサポートするアプリケーションシステムです。インターネットがつながる環境であれば世界中どこからでもスマートフォンやパソコンからアクセスできます。コーヒー農園の生産管理、サンプルマネジメント、生豆ロット管理、グリーングレーディングと生豆サンプルカップpingによる品質管理、焙煎プロファイルのデータ管理や焙煎後のプロダクションカップpingなど様々なツールで品質や情報管理をすることが出来ます。Cropsterを導入することにより、コーヒーの仕事に関わるすべての方たちにとってより快適なビジネスをサポートします。

Cropsterのチームスタッフは、情報管理エンジニア、MBA、農学者等の専門家から成り立っており、それぞれの専門家が各分野においてとても深く研究しています。2008年にオーストリアのインスブルックで立ち上がりました。コーヒーやカカオに特に情熱を傾けていて、品質のよい商品を作るのが常識であるという哲学を持っています。生産者と消費者両者にとってより良い世界を作ることが出来るという強い信念を持ってこのようなシステムを生み出す努力を重ねています。現在Cropsterのシステムは急速に世界中で広がり、生産者・輸出業者・輸入業者・ラボや焙煎業者に利用されています。

我々株式会社ノーザンコマースも彼らの考えに感銘を受け、チームとなって共に歩んで行くことにしました。Cropster Japanではご使用中の焙煎機にCropsterをインストールするお手伝いを行っています。焙煎機の種類は問いません。どんなメーカーでも可能です。2015年早々にCropster(ク롭スター)のホームページにCropster Japan(株式会社ノーザンコマース)による日本語版もUPされます。Cropsterが求められる時代が日本でもこれから始まると思っています。1ヶ月間の無料お試し期間(機器設置は料金発生)を設けておりますので、ぜひお試しください。詳しくは03-3481-0544またはinfo@cropster.jpまでお気軽にお問い合わせください。

株式会社ノーザンコマース 清水 愛子



9月24日 13:00~14:30

SCAJコーヒーブリューワーズ委員会 主催イベント

ワールドブリューワーズカップセミナー



株式会社サザコーヒー 尾籠一誠氏

「ワールドブリューワーズカップセミナー」が9月24日、SCAJ展示会初日に開催された。講師はJHDC2013、JBrC2014でチャンピオンになった尾籠一誠氏(株式会社サザコーヒー所属)。

セミナーは「抽出理論」と「世界への挑戦」の2部構成。抽出理論の部では彼が繰り返し検証して得た経験をふんだんに盛り込んだ内容で、とても興味深い話がたくさん出てきた。まずは「パウダーコントロール」。粒度サイズによる味わいの違いを理解することを大切に何度も解説していた。粒度サイズは抽出スピードに影響し、スピードは味わいに影響する。この違いを明確に理解することで、いろいろな味をコントロール出来るようになる。ここを理解しているというところから検証が始めるのだと。

その後、水や器具の説明などをしていよいよ抽出理論へと入る。参加された方々はとても真剣な表情で話を聞いていた。

「抽出」では粉の成分をどこまで引き出せるかを考えて抽出することが大事。また、均一性を重視することで高い再現性を求めた。この高い再現性が競技会はもちろん、日々の店舗での営業でももっとも大切なことだと尾籠氏は説明した。次の章ではVSTとMOJOを使用して濃度や抽出効率をテストングとは別に数字で管理、把握することの重要性を解説した。最近日本でも注目されている計測器だけに参加者の方々も高い興味を持ったと思う。

第一部の抽出理論では、その後抽出した記録やトレーニングについて触れ、いよいよ第二部「世界大会への挑戦」へと繋がる。

話は少し逸れるが、このセミナーを我々委員会が開催したいと思った要因の一つがこの第二部である。今年6月リミニの世界大会へ挑戦した尾籠氏。たくさんのトラブルがありながら、それらを乗り越えオープンサービスで6位という順位を獲得した。しかも通訳を使っていたので情報量としてはとても少ないプレゼン

テーションでありながら。そんな尾籠氏の経験と次回もし再び世界に臨むなら!の考えなどをセミナーを通して多くの方に説明してもらい、情報を共有したかったのです。それこそがチームジャパンへの第一歩だと我々は考えました。第二部「世界大会への挑戦」では、国内大会を優勝してから世界大会までのスケジュール作りやブリューワーズカップでのスコアシートを使用しながらのポイントの確認。プレゼンテーションでの大切な事など一通り解説した後、質疑応答の時間が15分程度あり、質問も沢山出てきました。

最後に尾籠氏が言ったことがとても印象的でした。

「自分が参加したマツ・ページャーのセミナーは真剣に競技会に向き合うきっかけになりました。自分のセミナーでも同じように、きっかけにしてもえれば幸いです」

最後に尾籠氏だけではなく、世界大会へ参加するのにとても高い金額の費用を負担してくださったサザコーヒーさんも快くこのセミナーに賛成してくださいました。深く感謝いたします。

コーヒーブリューワーズ委員会 委員 小林 智也

9月25日 15:00~17:00

SCAJ サステナビリティ・認証コーヒー委員会 主催セミナー

サステナビリティ・プログラム・セミナー



サステナビリティ・認証コーヒー委員会 伊藤委員長

このセミナーでは、コーヒーとサステナビリティの関わりについて取り上げました。

「サステナビリティ」とは、最も広義には地球環境と人類社会の持続可能性のことです。現在はそれが危機的状況にあるという認識が世界的に広く共有されています。それがなぜコーヒーと関わるのか、コーヒーから見たサステナビリティの状況はどうか、コーヒーがサステナビリティにどのように貢献することができ、実際にどのような成果が出ているのかについて、具体的な取り組みを知ることを通じて理解することを目指しました。

具体的な取り組みについて学ぶため、今回はUTZ Certified(ウツ・サーティファイド)、フェアトレード・ラベル・ジャパン、レインフォレスト・アライアンスという3団体からそれぞれオルティスリベラ美由紀さん、松井譲治さん、堀内千恵子さんを講演者としてお招きしました。これらの3団体はいずれもサステナビリティとコーヒーの接点で国際的に活動する代表的な非政府団体(NGO)で、講演者のみなさんは各団体の日本代表者またはそれに準ずる立場の方々です。

サステナビリティに関する基本的な知識や各団体に共通する特徴を当委員会の代表者が説明した後、各団体からの講演者が自分たちの団体についてごく簡単に紹介しました。今回のセミナーではここまでが導入で、本格的なトピックはこれに続く座談会で掘り下げていきました。

そのトピック(テーマ)は次のとおりです。

(1) 理想と現実、そのギャップ：各団体が目指す理想的な状態とは?これに対し現実・現状はどうか?理想と現実の間にはどのようなギャップがあるか?各団体はなぜコーヒーを通じた取り組みをするのか?

(2) 仕組みと活動：理想と現実のギャップを埋めていくためにどのような取り組みをしているのか?各団体ともなぜ「基準+監査→認証」という方法をとっているのか?主にコーヒー産地において、誰を対象とし、どんな内容の基準を設けているのか?認証された生産者がつくったモノが消費者に届くまでどのような仕

組みになっているのか?認証マークの付いた商品を買うと、なぜ、どのようにしてサステナビリティに貢献できるのか?

(3) これまでの成果：コーヒー産地では各団体の認証制度がどれだけ普及しているか?認証を受けた生産者による生産量はどれほどあるのか?消費国ではどれだけ普及しているか?サステナビリティの観点からコーヒー産地で、あるいはより広域で、どのような成果が上がっているか?

(4) 今後の課題：どんな分野や地域において成果が比較的乏しいか?今後の重点課題や新たな課題は何か?新しい取り組みや活動はあるか?コーヒー事業者や消費者に期待することは何か?

座談会の途中でコーヒーブレイクも設け、各団体の認証マークが付いた商品(コーヒーやバナナ、チョコレート)を聴講者の方々と楽しみました。今回のセミナーではコーヒーに焦点を当てましたが、各団体ともコーヒー以外の商品にも取り組んでおり、身近なところにもそうした商品がある、ということを知っていただこうという試みでもありました。

テーマごとに時間を区切り、座談会として進行したことで、各団体の考え方や活動内容をテーマごとに比較することができ、取り組みの共通点や相違点が明確になりました。各団体とも認証の普及を通じて一定の成果を上げることができているものの、環境・社会・経済の各分野において今後も解決して行かなければならない課題を多く残していることがわかりました。

各団体ともウェブサイトが充実しています。今回のセミナーで取り上げられたことに加え、各団体の考え方や具体的な仕組み、活動内容について詳しく知ることができます。ぜひご覧ください。

・レインフォレスト・アライアンス：<http://www.rainforest-alliance.org/ja>
・フェアトレード・ラベル・ジャパン：<http://www.fairtrade-jp.org/>
・UTZ Certified：<https://www.utzcertified.org/ja>

サステナビリティ・認証コーヒー委員会委員長 伊藤 亮太

SCAJ2014 ブースアワード



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

第1位となった出展者には、来年のSCAJ2015へのブース出展費用のうち20万円分が、第2位には10万円分が、第3位には5万円分が割引となる目録と賞状が長谷川勝彦コンファレンス・展示会委員長より授与されました。



UCC上島珈琲株式会社



コロンビアコーヒー生産者連合会



ワタル株式会社



ブラジル・スペシャルティコーヒー協会



HARIO株式会社



株式会社エフ・エム・アイ

IWCA会合

9月25日 10:30~12:00



2014年9月25日(木)、東京ビックサイト内の会議室にて、第1回インターナショナル・ウーマンズ・コーヒー・アライアンス(IWCA)日本支部 設立準備委員会を開催しました。
 昨年の9月に、IWCA日本支部設立の意向書をIWCA本部(米国)に提出し、準備委員会が発足。今年の第1回委員会は12名の関係者が出席し、IWCA創設者のMs. Grace Mena(グレース・メナ)女史の基調講演後、日本支部設立に向けての組織づくりと具体的なアクション計画について協議しました。

母体のIWCA(世界女性コーヒー同盟)は、2003年にコーヒー生産に携わる女性の生産技術と地位向上、持続可能な社会生活の実現を目的としてコスタリカで発足。その後米国ニューヨークに本部を置き、2014年現在でコーヒー生産国の約60%である17か国がIWCAに加盟し、支部数は21へと成長。コーヒーを通して生きがいのある暮らしの実現のために、それぞれの地域の女性達が協力し合い活動しています。
 実は、IWCAの支部がコーヒー消費国に設立するのは我が国日本が初の試みで、コーヒー消費大国からの"開拓者(trailblazer)"として、世界各国から日本人女性の積極的な参画が期待されています。種子の育成から一杯の美味しいコーヒーを淹れるまで、コーヒーの生産や販売で働く人々の約70%は女性です。生産国では、コーヒーチェリーのピッキングや選別作業等で生産物に長く向き合っているのは女性であり、消費国では、カフェやレストランでお客様に最も近い存在は女性の接客者です。また、働く女性は一人の人間として、妻として、母として、関わる周囲の人々に応じて多様な役割を社会で担っています。

特に、きめ細やかなホスピタリティ精神を持つ"おもてなし"上手な日本人女性として、コーヒーを愛する世界の生産国・消費国の人々とのように協力し合えるのか。まずは、日本国内のコーヒーウーマン(もちろん男性も)のネットワークを構築し、各分野で活躍している女性の紹介、エンパワーメント向上の良事例の情報共有などから活動を開始し、日本市場ならではの"多様な"コーヒーウーマンのよりどころとなるよう、SCAJの協力を頂きながら世界第22番目の支部づくりを目指します。

この記事にピン!ときたコーヒーを愛する女性の皆さん、私達と一緒に日本と世界の女性coffee loverとつながりませんか。

【主な活動内容】

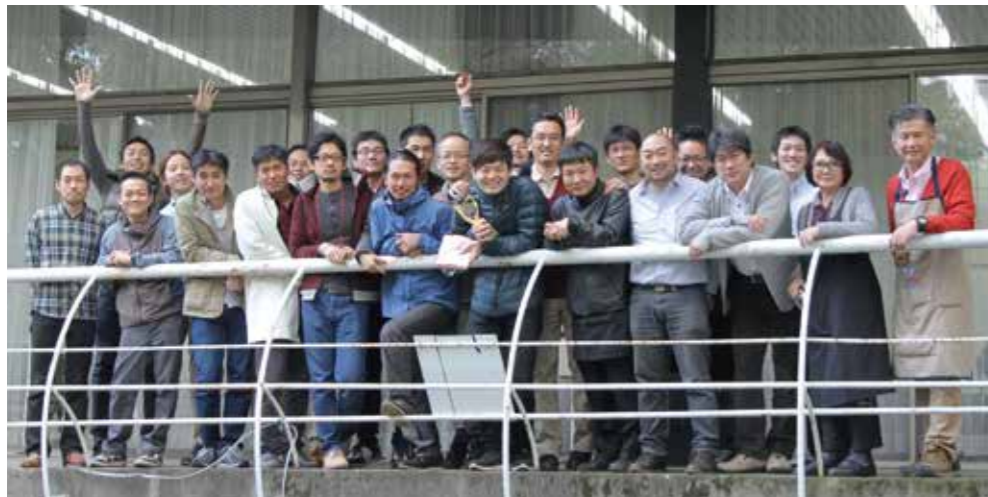
1. コーヒーに携わる女性のリーダーシップの確立
2. コーヒーに携わる国内外の女性のネットワーク構築と人的交流および情報配信
3. 各分野におけるコーヒーやエンパワーメントの技術の習得および向上のための体験型講座の企画実施

【今後の予定】

- 2014年12月： 登記登録
- 2015年 4月： SCAAシアトル大会 IWCA朝食会で正式調印
- 2015年 9月： IWCA日本支部定例会議 (SCAJ展示会第3日目に朝食会を毎年実施)
- 2015年10月： IWCAコロンビア大会:初のIWCAバリスタ大会に日本の女性バリスタ出場(参加募集予定)
 FNC、CQI主催コロンビアコーヒー/セレクトハーベスト(カップング・オークション)の参加

IWCA日本支部 事務局長 長瀬 智子

ジャパン コーヒーロースティング チャンピオンシップ2014 (JCRC2014) 大会レポート



今年もJCRCが開催されました。この大会はコーヒーの焙煎技術を競う大会です。ここで優勝した方は来年6月にスウェーデンのヨーテボリで開催される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)への出場の権利を獲得します。今年で3回目となるこの大会ですが、2013年の第1回WCRCでは、日本代表の後藤直紀氏が世界チャンピオンとなり、日本人の焙煎技術の高さは世界の注目を集めました。

さて、今年の大大会も募集枠の50名がすぐに定員に達してしまうほど盛況でした。まず予選は事前に開催されますが、これは競技者の元に課題豆を送り、自身の焙煎機にて焙煎した豆を送り返してもらい、それを6名の審査員にてカップリングし、順位を決めるというものでした。

予選会は10月15日に行われました。当日は49人(1名失格)の応募者のコーヒーを3つのグループに分けカップリングし、決勝進出者を決めました。当日は最初カリブレーションを行ったので早くから集まり、審査に入りました。この競技会の特徴でもあるのですが、応募された豆は全て、ダブルブラインドの上で挽いたものしか審査員の目には触れません。同じ豆を異なる焙煎人がローストし、それを評価するというのは、とても大変なことでした。ジャッジの方たちは集中力を途切れさせないよう、粛々とカップリングを重ね、上位12名を決定しました。

決勝は11月5日から7日まで、八王子のセミナーハウスで行われました。このセミナーハウスは当委員会の開催する、全国の焙煎人の集まるリトリートでも毎年利用する施設です。昨年はリトリートと同時開催されましたが、今年は本大会のみです。ここは八王子郊外の丘の上にたたずみ、丹沢から奥多摩、秩父山塊を望むことができます。宿泊設備も整い、朝は澄みきった青空と野鳥の鳴き声が迎えてくれます。また夕焼けもとても素晴らしく、童謡「夕焼け小焼け」が八王子市内の近くの里で生まれたのも頷けます。昨年はこの景色を眺めつつ、まるでグアテマラのホテルの風景のようだ、という話題で盛り上がりました。都内でこのような景色に出会えるのは、何度訪れても新鮮です。

決勝はWCRCを主催するワールドコーヒーイベント(WCE)のルールに従い、ヘッドジャッジに加藤慶人氏を迎え進行しました。決勝大会でどんな豆が課題になるかは大会当日まで発表されませんが、今年はケニアのニエリ地区の豆が課題豆となりました。

決勝は3日間にわたり行われます。1日目はそれぞれの選手が決められた時間内に生豆のグレーディング(生豆評価)、焙煎機の特徴をつかむため本釜を使つてのテストロースト、小型サンプルロースターを用い

てローストしてからカップリングを重ね、課題豆の風味特徴の把握をします。このうち、初日の採点対象となるのはグレーディングですが、この日のテストロースト、サンプルローストをもとに焙煎プランを構築し、そのプランを翌日に提出しなければなりません。課題豆をどのように焙煎し、どんな味に自分が焙煎するのか、をこと細かく書かねばならないのですが、このプランと翌日行う自分の焙煎との整合性は、評価に大きく影響します。その為、選手にとっては緊張感漂う一日となります。

グリーングレーディングでは、競技者は支給された500gの豆を使い生豆の水分や比重、欠点豆などを計ります。こちらの評価はサスティナブル・認証コーヒー委員会の伊藤委員長とテクニカルスタンダード委員会の中平副委員長にいただきました。

2日目は各競技者が本釜にて焙煎を行います。この焙煎機には焙煎ログシステムが導入されているので焙煎温度と時間は自動的に記録されます。選手に与えられた時間は1時間だけと短いのですが、2台の焙煎機で6人ずつの焙煎となるので、終了までとても時間がかかります。

朝提出した焙煎計画に記載されている投入温度や焙煎時間との整合性も評価対象となります。選手は得点比率も考慮しつつ、実際に起こる焙煎での変化の中、何を優先とするのか、瞬時に判断しつつ焙煎を進行しなければなりません。選手にとっては慣れない環境と焙煎機での焙煎は、緊張がピークとなります。

審査用に提出する豆は、焙煎終了後に選手自身で決めます。この段階ではこれらの豆をカップリングすることはできないので、どの豆を提出するのか、頼りになるのは選手自身の経験と勘だけといえます。

そんな中、とても嬉しかったのは、一部の選手のご家族や友人の方が応援に駆けつけてくださり、選手に熱い視線を向けてくれたことです。提出が終わってしまうと競技会は3日目のカップリングのみとなります。その為、この日の晩はとても和やかな雰囲気となります。ささやかな親睦会も行ったのですが、緊張から解きほぐされた為、いろいろな話題で盛り上がりました。この大会を行って良かった、と感じるひと時です。

いよいよ最終日で残すはカップリングのみです。ルールで焙煎終了からカップリングまでは8時間以上空けなければならないので、この様なスケジュールになります。この日のカップリングジャッジは、関根、土屋、川平、菊池の4氏と加藤ヘッドジャッジの計5名です。およそ1時間かけカップリングを行いますが、同時に選手もカップリングが出来ます。しかし、この時もダブルブラインドのため、どのカップが自分のものかはわかりません。

カリブレーションを行った後、カップリングを始めます。この約1時間、会

場に響くのはカップをとる時の甲高い音のみとなります。カップリング審査終了後に、焙煎計画と実際の焙煎、カップリング結果との整合性の審査に入ります。この結果とグリーングレーディングの結果の総合得点によりこの競技会の順位は決定します。

競技会終了後には希望する選手に、ディフリーフィングという選手と審査員とのディスカッションが行われ、選手は自分の競技に対しどのような評価がなされたのか、話し合うことが出来ます。

今年のチャンピオンは江口崇臣氏に決定しました。江口さんは予選でも1位で通過しており現在、初代世界チャンピオン後藤直紀氏のもとで働いています。後藤氏の日々の指導のもと、今大会でも地道に一つ一つの点数を積み上げたことが、結果につながったのではないかと思います。

最後になりますが、今大会にご協力、協賛いただきましたスポンサー各社、ボランティア、運営スタッフの方々にこの場を借りて深くお礼申し上げます。

ロースターズ委員会 副委員長 内田 一也

ジャパン コーヒーロースティングチャンピオンシップ (JCRC2014) 結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	江口 崇臣	豆香洞コーヒー / 豆香洞コーヒー	福岡県
2位	森 崇顕	COFFEE COUNTY / COFFEE COUNTY	福岡県
3位	坂尾 篤史	ONIBUS COFFEE / onibus coffee	東京都
4位	有延 宏之	アリーカフェ / アリーカフェ	石川県
5位	山田 哲史	COFFEE potohoto / COFFEE potohoto	沖縄県
6位	千葉 公次	株式会社おちば / チバコーヒー	栃木県
7位	橋本 和也	cafe L'avvenir	兵庫県
8位	田村 英治	株式会社RUINS VIATOR COFFEE / cafe tsukikoya	神奈川県
9位	吉田 一哉	PUBLIQ COFFEE	愛知県
10位	杉目 覚	cafe fua	宮城県
11位	小山 彰一	太陽と月の珈琲 / 太陽と月の珈琲 旅人のコーヒー店	茨城県
12位	国分 陽平	自家焙煎珈琲 / ジュリアン	埼玉県

JCRC2014スポンサー紹介

	会社名	商品名	国名
焙煎管理ソフト	クロップスタージャパン	クロップスター Cropster	オーストリア
焙煎機	株式会社ノーザンコマース	ギーセン Giesen W6A	オランダ
測色計	株式会社ノーザンコマース	カラートラック Color Track	アメリカ
サンプルロースター	株式会社富士珈琲	ディスクバリー	日本

Information

SCAJコーヒーカレンダー

2015 January 1月

10日(土)・11日(日)	ジャパン ラテアート チャンピオンシップ2015 東京予選
12日(月)	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2015 東京予選
18日(日)	ジャパン ラテアート チャンピオンシップ2015 九州予選
20日(火)	ジャパン ラテアート チャンピオンシップ2015 北海道予選
25日(日)・26日(月)	ジャパン ラテアート チャンピオンシップ2015 大阪予選
27日(火)	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2015大阪予選

2015 February 2月

17日(火)	ジャパン ラテアート チャンピオンシップ2015 決勝大会 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2015 決勝大会 (第43回国際ホテル・レストラン・ショー 東京ビッグサイト)
--------	--

2014年12月10日現在の予定です。詳細はHPでご確認ください。

Editor's note 【編集後記】

広報委員 / 永田 卓

一年があっという間に過ぎてしまうこの感覚。かなり以前から年齢とともに増えています。9月のSCAJカンファレンスからここまでの2~3か月はさらに速く感じられます。来年こそは余裕をもって編集作業をこなしたいと、例年のごとく思う今日この頃です。さて、2015年のSCAJカンファレンスは10月1日の「世界コーヒーの日」にまたがる記念的イベントになるようです。今年は日本人初のWBCチャンピオンが誕生し、海外のスペシャルティコーヒーロースターの日本上陸が大きな話題になっていますが、毎年のカンファレンスを見るまでもなく生産国と消費国、さらには生産国どうし、消費国どうしのコミュニケーションは活発になっており、今後もますますコーヒー世界の精神的距離感は縮まってくると思われまふ。このニューズレターもそのようなコミュニケーションツールのひとつとして会員の皆様に役立てるよう広報委員一同頑張りますので来年もよろしくお願いいたします。