

News Letter

SCAJニューズレター

vol.
50



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.50 2016年4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

2016 04 NL 50



【特集】 競技会結果報告

JLAC2016
JCIGSC2016
JCRC2015

世界大会へ向けて

6人の日本チャンピオンに10の質問

新会長挨拶

SCAJトレーニング委員会 主催

コーヒーマイスター更新者向け特別講座

「あなたの知らない緑茶の世界」

産地や製法、品種による違いを飲み分ける!



NewsLetter

SCAJニューズレター
vol.50

SCAJコーヒーカレンダー

2016 April 4月

9日(土)	初級カップリングセミナー(東京) ジュニアSCカップパー資格講座試験(東京)
10日(日)	Qグレーダー勉強会(神戸)
24日(日)	初級カップリングセミナー(名古屋) ジュニアSCカップパー資格講座試験(名古屋)
26日(火)	ジュニアバリスタ資格講座(神戸)

2016 May 5月

11日(水)~12日(木)	第24期コーヒーマイスター実技講座(神戸)
16日(月)~17日(火)	ジャパンプリユワーズカップ予選(東京)
19日(木)~20日(金)	ジャパンスイフォニストチャンピオンシップ予選(東京)
20日(金)	初級カップリングセミナー(神戸) ジュニアSCカップパー資格講座試験(神戸)
21日(土)	中級カップリングセミナー(神戸)
23日(月)	ジャパンプリユワーズカップ予選(神戸)
25日(水)	ジャパンスイフォニストチャンピオンシップ予選(神戸)
25日(水)~27日(金)	第24期コーヒーマイスター実技講座(東京)
27日(金)	初級カップリングセミナー(東京) ジュニアSCカップパー資格講座試験(神戸)

2016 June 6月

5日(日)	中級カップリングセミナー(名古屋)
18日(土)	初級カップリングセミナー(札幌) ジュニアSCカップパー資格講座試験(札幌)
19日(日)	中級カップリングセミナー(札幌)

Contents [目次]

SCAJ2016 Special Report

- 1 ・目次、コーヒーカレンダー
- 2 ・新会長挨拶
- 3-4 ・JLAC2016 競技結果
- 5-6 ・JICIGSC2016 競技結果
- 7-8 ・JCRC2015 競技結果
- 9 ・世界大会へ向けて WBC/WLAC/WCIGSC
- 10 ・世界大会へ向けて WCTC/WCRC/WBrC
- 11-12 ・コーヒーマイスター更新者向け特別講座
- 13 ・バリスタ基礎講座
- 14 ・ワールドサイフォニストチャンピオンシップ(WSC)調印式
・新しい表紙デザインのお知らせ
・編集後記

新会長挨拶



平成28年3月
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会
新会長 関根 伸慈

日本スペシャルティコーヒー協会の5代目の会長に就任することになりました関根伸慈と申します。

2003年に設立された日本スペシャルティコーヒー協会は、今年2016年で14期目を迎えます。初代上島会長はじめ、2代目林会長、3代目田口会長、4代目長谷川会長と、先輩の方々が、協会の発展に尽力され、この13年の間に協会の会員数は順調に増え、2015年末には1500会員を超えるまでに成長してまいりました。

この間に、日本市場においては、コーヒー全体の輸入量の低迷や、コマーシャルコーヒーの消費の漸減傾向の中で、スペシャルティコーヒーマーケットは、順調に成長、拡大しております。日本スペシャルティコーヒー協会が行っている市場調査によれば、スペシャルティコーヒーの年間市場規模は、日本のコーヒー消費量全体の約7%(コーヒー生豆換算60kg麻袋で42万袋≒25,000トン)の規模まで拡大しているとの結果が出ています。

これは、協会の各会員、各委員会がスペシャルティコーヒーの情報、品質、教育セミナー、および、品質を競う競技会、展示会など、積極的な情報、商品提供活動を行うことにより、スペシャルティコーヒーの持つ、品質の素晴らしさ、多様性の魅力を消費者に評価され、その結果としての消費の増大につながっているものであると確信しています。

この消費トレンドを維持すべく、消費者に美味しいと評価され満足されるコーヒーの普及の為、From Seed to Cupのコンセプトのもとに、協会を挙げて品質の向上と、情報発信などの普

及活動に取り組み、会員の皆様が産業として成功するスペシャルティコーマーケットのさらなる拡大に取り組みたいと考えております。今後の協会運営に関しましては、今までの諸先輩の方針を踏襲しながら、スペシャルティコーヒーの多様化や、品質、技術のイノベーションに対応すべく、下記の様な項目をポイントとして、会員の皆様とともに、この協会活動を行っていきたいと思います。

1. スペシャルティコーヒー産業先進国の品質評価、技術、マーケティング関連最新情報の取得と提供
2. 生産国における品質、取引の最新情報の取得と提供
3. スペシャルティコーヒーの多様化における、基本的品質レベルの維持と教育
4. 各委員会を通じた、教育、情報提供セミナーや、技術トレーニングセミナーの充実
5. 品質レベルアップを目的としたスペシャルティコーヒー各種競技会の継続
6. SCAJ資格認証制度の確立

日本でのスペシャルティコーヒーのさらなる消費の増大と、スペシャルティコーヒー産業発展の為、今後とも、協会の事業活動を通じた、会員、社員の皆様のご支援、ご協力をいただけます様お願い申し上げます。



JLAC2016決勝大会を開催

第44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 2016年2月16日(火)

Japan Latte Art Championship 2016

ジャパン ラテアート チャンピオンシップ 2016



2016年は、年初1月5日より東京予選2日間がスタートして翌週1月11日には大阪予選が同じく2日間行われました。総勢62名の予選参加者の中から、全日程のスコア上位7名と、今年初出場選手の中から最上位の選手を加えた8名が決勝に選出されました。

予選大会の競技内容は、13分間のリハーサルの間で作成提出するアートバー競技におけるクリエイティブな絵柄の作成と8分間のステージ上でのフリーポアによる2杯のカプチーノと2杯のエスプレッソ・マキアート、及び2杯のデザイナー・ラテの作成の構成になっています。

アートバーは、フリーポア、エッチング、アーティスティックな表現や工夫等で高度なバリスタ技術を際立たせるような創造性には高い得点が与えられ、表面デコレーション(チョコレートパウダー等)を使用することも可能です。事前写真は最低4名のジャッジによって、全体のビジュアル訴求と創造性に基づいて評価されますが、年々絵柄の完成度が上がり、芸術性を感じさせる作品が数多くありました。

ステージ上での競技は、8分間に合計6杯を提出するため、そのスムーズなワークフローや無駄のない動きなど、バリスタスキルをテクニカルジャッジが審査をします。審査はコーヒーの粉無駄やタンピング技術を細かく審査をします。限られた時間の中での競技なので、1つ1つを正確に完成させ

る技術が必要となり、さらに事前に写真で提出した絵柄の忠実な再現が求められます。卓越した技術と強い精神力が試されます。ビジュアルジャッジは、再現性やコントラスト、絵柄の創造性や難易度を提出されたカップの中から判断します。

決勝戦は2月16日第44回国際ホテル・レストラン・ショーにて、行われました。ステージ前の席はお客様で埋め尽くされ立ち見の方々に取り囲まれ大盛況の中で、8名のファイナリストは、観客の皆様を魅了する素晴らしい競技を披露してくれました。

実力伯仲する中、僅差で接戦を制したのは今年最後の出場と覚悟を決めて挑んだ吉住美奈子バリスタが栄冠を掴み取りました。完成度の高いアートバーは、もうカップの中に描かれた芸術作品となっているように思います。おしくも2位になった大澤直子バリスタは、高いバリスタスキルでステージ上その技術を披露してくれました。また、すでに大澤バリスタを象徴するアートになり



つつあるバタフライ(蝶)も、さらに完成度を上げ、この競技の創造性が、限りなく向上し続けることを証明してくれました。

優勝された吉住美奈子バリスタが上海で行われるワールドラテアートチャンピオンシップで飛躍することを願っております。

最後に、今大会に多くのご協力とご協賛を頂きました多くのスポンサーの皆様様に心より感謝申し上げますと共に、ボラ

ンティアにてご参加頂きました方々・正確な審査の為に、真剣に取り組んでいただきましたジャッジの皆様、運営に関して多大なご協力を頂きました協会関係者の皆様に深く感謝申し上げます。

バリスタ委員会
後藤 栄二郎

JLAC 2016 スポンサー

エスプレッソマシン スポンサー／グラインダーズponsor

ラッキーコーヒーマシン株式会社

シロップスポンサー

MONIN

コーヒー豆スポンサー

UCC上島珈琲株式会社

浄水器スポンサー

エバービュー・ジャパン株式会社

年間競技会スポンサー

株式会社 明治

雪印メグミルク株式会社

現金協賛スポンサー

株式会社エフ・エム・アイ

猿田彦珈琲株式会社

デロンギ・ジャパン株式会社

27 COFFEE ROASTERS

予選大会スポンサー

(東京)

株式会社サザコーヒー

トーエイ工業株式会社

丸美珈琲株式会社

(大阪)

株式会社Attic coffee and dining

極東ファディ株式会社

セントベリーコーヒー

レックコレクティブ株式会社

ジャパン ラテアート チャンピオンシップ (JLAC) 2016 結果

順位	氏名	所属/店舗
優勝	吉住 美奈子	株式会社ティーンアンドデルーカジャパン/ティーンアンドデルーカ
準優勝	大澤 直子	小川珈琲株式会社/京都駅店
第3位	館盛 いずみ	有限会社とみかわ/Coffee Beans+Café MicT
第4位	衛藤 匠吾	株式会社小川珈琲クリエイツ/本店
第5位	丹後 雅弥	株式会社小川珈琲クリエイツ/本店
第6位	田村 光嗣	株式会社小川珈琲クリエイツ/京都三条店
第7位	小賀 百悠	レックコレクティブ株式会社/RECCOFFEE 県庁東店
第8位	清原 健	Espresso&Bar LP

JCIGSC2016決勝大会を開催

第44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 2016年2月16日(火)

Japan Coffee In Good Spirits Championship 2016

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 2016



バリスタの創造性とコーヒーの新しい可能性を感じさせる
 コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (JCIGSC)
 2016の決勝大会が終了しました。東京ビッグサイトで行われ
 ている国際ホテルレストランショー2016(HCJ2016)のイベ
 ントステージにて予選大会を勝ち抜いた6名の選手が競いま
 した。昨年まで、予選を関東・関西にて各一日で行ってありま
 した。参加者の増加により予選会の日程を各二日に増やしま
 した。それに伴い決勝へ進める選手も昨年までの4名から6名へ
 拡大しました。

大会には主にコーヒーを扱うバリスタや普段は主にアル
 コール・スピリッツを扱うバーテンダーが参加されていました。昨
 年はバーテンダーの大淵さんがチャンピオンでしたが、今回
 チャンピオンに輝いたのはバリスタとしての経験豊かな野里バ
 リスタです。ひとつのドリンクを味わう中で、異なる味わいを3度
 楽しむ事の出来るドリンクなどが高く評価されました。野里さ
 さんは2014年にも優勝経験があり今年再度チャンピオンに返り
 咲いた形になります。

年々、注目度の高まってきているJCIGSCですが、選手だけ
 ではなくジャッジへもジャパンバリスタ競技会(JBC)のファイナ
 ル入賞バリスタや日本バリスタチャンピオンシップ審査員資格
 (JCP)認定ジャッジなど大変多くのトップバリスタやジャッジ経
 験者が積極的に参加されている事で審査の厳正さだけではな

く、このJCIGSC大会が今後更にバリスタに浸透していく可能
 性を感じられます。今回、参加したジャッジの皆さんが競技の魅
 力やドリンクの美味しさを多くの人達に伝える事により、その魅
 力が広まり更に多くの方に参加して頂ける大会になっていくこ
 とでしょう。魅力的な大会は、競い合う選手にとっても魅力的な
 だけでなく同じくジャッジにとっても非常に魅力的なものです。

そして、バリスタにとっては新しい可能性のあるドリンクや提
 供スタイルとしてコーヒーとアルコール・スピリッツを使ったド
 リンクがこれから更に注目されていく事でしょう。バリスタは、ス
 ペシャルティコーヒーの持つ多様性のある味わいを使いエスプ
 レッソやカプチーノ、その他のコーヒードリンクを提供してきま
 した。そんな様々な味わいのあるスペシャルティコーヒーの中に
 世界中のアルコール・スピリッツの味わいの多様性が加わる
 事によりバリスタの創りだすドリンクは無数の可能性が出てき
 ます。さっと今まで予想もしなかったようなコーヒーとアルコー
 ル・スピリッツを使った味わいで皆様に魅了するドリンクが広
 がっていく事になるでしょう。そして、それはバリスタだけではなく
 バーテンダーによっても提供されコーヒーを楽しめる場所が更
 に広がるかもしれません。

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
 2016(World Coffee Events主催)の大会から新しくスピ
 リットバーという競技が追加されました。選手に提示されたアル

コールリストの中からスピリットバー競技が始まる前に抽選でア
 ルコールが決まり5分でドリンクを作る競技です。少しバーテン
 ダーにとって有利とも思える競技ですが、多くのバーテンダー
 の方にもコーヒーを使うコーヒー イン グッド スピリッツ チャンピ
 オンシップの大会に参加して頂きたいと思います。

カフェでバリスタのコーヒーとアルコール・スピリッツを使ったド
 リンクが楽しめる場所が多くなり、またバーではアルコール・スピ
 リッツとコーヒーを使ったドリンクを楽しめるようになる事がバリ
 スタ業界とバーテンダー業界にとって良い発展に繋がっていくの
 ではないかと思っています。

JCIGSC 2016 スポンサー

スピリッツスポンサー

サントリースピリッツ株式会社

シロップスポンサー

MONIN

エスプレッソマシン スポンサー／グラインダースポンサー

ラッキーコーヒーマシン株式会社

年間競技会スポンサー

株式会社 明治

雪印メグミルク株式会社

現金協賛スポンサー

猿田彦珈琲株式会社

27COFFEE ROASTERS

予選大会スポンサー

(東京)

株式会社サザコーヒー

トーエイ工業株式会社

丸美珈琲有限公司

(大阪)

株式会社Attic coffee and dining

極東ファディ株式会社

セントベリーコーヒー

レックコレクティブ株式会社

最後に、ご協力とご協賛を頂きました多くのスポンサー様に
 心より感謝申し上げますと共に、運営に関して多大なご協力を
 頂きましたボランティアの皆様、正確な審査の為に真剣に取り
 組んでいただきましたジャッジの皆様、協会関係者の皆様、
 本当に多くの皆様の多大なご協力を頂き大会を運営する事
 ができています。皆様に心より感謝申し上げます。

バリスタ委員会
 委員長 富川義之

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) 2016 結果

順位	氏名	所属/店舗
優勝	野里 史昭	Bar ISTA
準優勝	植松 大記	Synapse Network inc./Mixology Bar Source 2102
第3位	鈴木 ゆかり	アンリミテッド株式会社/UNLIMITED COFFEE BAR
第4位	廣井 拓也	株式会社 丸山珈琲/西麻布店
第5位	横田 雄介	Espresso&Bar LP
第6位	田中 恭平	アンリミテッド株式会社/UNLIMITED COFFEE BAR

JCRC2015決勝大会を開催

八王子セミナーハウス 2015年11月3日(火)～5日(木)

Japan Coffee Roasting Championship 2015

ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ 2015



昨年11月3日から5日にJCRC2015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3月に中国の上海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4回目となるこの大会ですが、その栄冠に輝いたのは株式会社松屋コーヒー部 河合佑哉選手です。さて、この大会はまだできてから日が浅いこともあり、少しずつ内容を変更しつつ運営しています。今年の予選会では、新しくグリーングレーディング(生豆評価)を行いました。それまで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、それを審査員がカップpingし、決勝進出者を決めるというものでしたが、世界大会では競技項目にグリーングレーディングもあります。今回、サスティナビリティ委員会の協力を得て、これを実施しました。

予選会は東京と神戸のUCCコーヒーアカデミーの2会場で行われました。ここで選手はグリーングレーディングを行い、同時に選手が焙煎した豆を審査員がカップpingしました。2つの会場で行われたグリーングレーディングとカップpingの結果をもとに上位8名を決勝進出者に決定しました。

SCAJローストマイスターズ委員会では毎年、2泊3日のリトリート(焙煎宿舎)、SCAJの時にを行うローストマイスターズチームチャレンジ、年2回の焙煎ワークショップを開催しています。決勝に進んだ方達の多くはこれらのイベントに足繁く通い、焙煎技術を向上させてきた方たちが多く感じます。焙煎人

はどうしても自分の焙煎機の前のみで焙煎を考えてしまいますが、是非、当委員会のイベントに参加してもらい、焙煎技術の向上を図って欲しいと感じます。

決勝には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、WCEよりキョンヒさんを招聘しました。会場は例年通り八王子セミナーハウスです。そしてヘッドジャッジにはサスティナビリティ委員会の中平副委員長を迎えました。

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を行います。また焙煎機や温度記録システムの特徴をつかむため、競技に使う焙煎機の練習も行います。この焙煎には練習用の豆を使いますが、それとは別に競技用の豆は、小型サンプルロースターを用いて焙煎し、カップpingを重ねて、豆の風味特徴の把握をしなければなりません。このうち、初日の採点対象となるのはグレーディングだけです。グリーングレーディングでは、競技者は支給された豆を使い生豆の水分や比重を計り、欠点豆のチェックを行います。決められた時間内に行う細かい作業なので、とても神経を使います。こちらの評価はサスティナビリティ委員会の伊藤委員長に協力をしていただきました。

また、この日は本釜のテストローストとサンプルローストの結果をもとに、焙煎プランを構築しなければなりません。プランは翌日に提出しなければならないのですが、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

りません。このプランと翌日行う焙煎との整合性は、評価に大きく影響します。その為、このプランを練るのに、一夜を明かしてしまう選手もいるくらいです。この日は選手にとっては心身ともに、とても疲れ果てる1日です。

そんな中、大会のサンプルローストに使用している小型焙煎機にキョンヒさんが興味を持ち、実際に焙煎を始めるというハプニングがありました。使い方の説明を熱心に聞くキョンヒさんの姿に、焙煎人に国境は関係なく、焙煎機を目の前にしてしまうと、自分で焙煎したくなってしまうという、焙煎人同士で心が通い合うひと時となりました。

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が自動的に記録されます。ひとりひとりの選手に与えられた時間は短いのですが、競技全体が終了まではとても時間がかかります。

各選手の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は評価対象となり、ほんの些細な違いも減点につながることがあります。選手は決められた時間内に、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。慣れない環境と焙煎機での焙煎は、選手の経験と勤が大きくものをいいます。

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pingすることはできないので、どの豆を提出するのか、今まで積み重ねてきた経験から判断せざるをえません。

今年は会場にて観戦ができるように変更したことをお知らせしたので、選手のご家族や友人の方が応援に駆けつけてくださいました。これらの声援や熱い視線は選手にとり、大きな励みとなったと思います。

焙煎豆の提出が終わってしまうと競技としては終了です。その為、この日の晩はとても和やかな雰囲気となります。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すが、この大会を行って良かった、と感じるひと時です。

最終日はカップpingのみです。この様なスケジュールになるのは、この競技会のルールで焙煎終了からカップpingまでは8時間以上空けなければならないからです。この日のカップpingはおおよそ1時間かけ行います。別のテーブルでは一緒に選手もカップpingが出来ます。カップpingでは、どのカップが自分のもの

かはわかりません。カップpingはキャリブレーション(審査員同士の評価のすり合わせ)を行った後、始めます。今年はキョンヒさんを招聘したので、審査員のキャリブレーションにとても時間をかけました。世界で戦うためのロースト具合や焙煎と味の判断基準の説明などして下さったので、予定した時間を過ぎててもキャリブレーションは続きました。

カップpingの間、会場に響くのはコーヒーを吸引する(スラッピング)時の甲高い音のみとなり、とても緊張感が漂います。この審査終了後に、焙煎計画と実際の焙煎、カップping結果との整合性の審査に入ります。これら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。

競技会終了後には選手に対し、ディブ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。これが自分の焙煎へのフィードバックとなる貴重な時間となります。

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。

ローストマイスターズ委員会 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 (JCRC) 2015 結果

順位	氏名	所属/店舗
優勝	河合 佑哉	株式会社松屋コーヒー部 / GOLPIE COFFEE
準優勝	小林 伸也	株式会社 和珈屋 / 珈琲豆専門店 和珈屋
第3位	岡部 慎也	豆香洞コーヒー
第4位	青山 祐大	もとえ珈琲
第5位	大森 大助	自家焙煎珈琲DECO / DECO COFFEE
第6位	田原 照淳	珈琲蘭館
第7位	藤山 博康	タカムラ株式会社 / Takamura Coffee Roasters
第8位	加藤 日出夫	いつか珈琲屋 旭店

JCRC 2015 スポンサー

ゴールドスポンサー

ワタル株式会社
株式会社ノーザンコマース

シルバースポンサー

株式会社カフェントコム

ブロンズスポンサー

ワタル株式会社
極東ファディ株式会社
ジャパンコーヒーコープ
株式会社ノーザンコマース
ユースフーズ株式会社

世界大会へ向けて

(開催順・敬称略)

Questions 質問項目

- Q1** 日本大会で優勝した瞬間の気持ちを教えてください。
- Q2** 世界大会へ向けてどのような練習をしました/していますか?
- Q3** 世界大会へ必ず持つこうと考えているものは何ですか?
- Q4** 世界大会開催地(上海・ダブリン)で楽しみにしていることは?
- Q5** 座右の銘をお聞かせください。

ワールド バリスタ チャンピオンシップ (WBC) 2016 出場者

いわせ よしかず 岩瀬 由和 <i>Yoshikazu Iwase</i>	レックコレクティブ株式会社(REC COFFEE)	
Q1 2年連続で優勝をすることの難しさを感じていたので素直に「ホッとした」というのが感想です。同時に今からがスタートだとも感じました。	Q6 競技で行うすべてを観て頂きたいです。	
Q2 現在、使用するコーヒーの最終選定段階です。技術トレーニングを見直しています。	Q7 昨年に続き出場させて頂くので悔いの無いように全力を出しぎります。最高の結果を日本に持って帰りたいと思っています。	
Q3 ご協力して頂いてくださる方々の想い、応援して下さる皆様の気持ちを持って行きます。あとは、使用するコーヒー豆とタンパーです。	Q8 少し地味ですが、最近は読書です。	
Q4 WBCに参加する他の国の競技者の方々に会うこと、関係者の皆様に再会することです。美味しいウィスキーを飲むことも楽しみです。	Q9 大切にしていることは支えてくれている方々です。会社のメンバーや焙煎をして下さるロースター、ご協力をして頂いているすべての方々がなければこの大会には挑むことが出来ません。	
Q5 初心忘るべからず	Q10 最高の舞台に日本の代表として出場できることに感謝しています!そして、その舞台で最高のパフォーマンスを行います。皆様の応援よろしくお願い致します。	

ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC) 2016 出場者

よしずみ みなこ 吉住 美奈子 <i>Minako Yoshizumi</i>	DEAN&DELUCA JAPAN	
Q1 最高の奇跡を感じることでできた瞬間でした。	Q6 笑顔で楽しそうに競技しているところ。	
Q2 日本の良さが伝わるような美しい絵柄がかけよう工夫しています。	Q7 日本の代表というチャンスをいただいているのでしっかり自覚を持ってJAPANチームと一緒に頑張りたいです。	
Q3 楽しむ気持ち。感謝の気持ち。冷静な気持ち。	Q8 大自然にふれ、美味しいものを食べること。	
Q4 先ずは世界の空気感、雰囲気がどんな感じなのかを体験できることがとても楽しみです。上海料理も楽しみです。	Q9 幸せな日々を大切にしています。	
Q5 今を大事に楽しむこと。	Q10 ありがとうをみんなに沢山言えるように全力で頑張ります。	

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) 2016 出場者

のざと ふみあき 野里 史昭 <i>Fumiaki Nozato</i>	Bar ISTA	
Q1 もう一度世界大会に挑戦出来る嬉しさでいっぱいでした。	Q6 意外と真面目。	
Q2 美味しいものを美味しく、美味しく作る練習です。	Q7 二回目なので、全てをやりきり、全てを伝えます!	
Q3 御守り	Q8 寝ることです。	
Q4 世界中のいろんなバリスタ、バーテンダーに会えること。	Q9 人との繋がりで。	
Q5 神は細部に宿る	Q10 頑張ります!	

- Q6** アピールポイントは?
- Q7** 世界大会にかける意気込みを教えてください。
- Q8** どのようなことで気分転換をしていますか?
- Q9** 大切にしていること、物などがありますか?
- Q10** 最後に一言!!

ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ (WCTC) 2016 出場者

とみかわ よしき 富川 芳伎 <i>Yoshiki Tomikawa</i>	セントベリーコーヒー	
Q1 めちゃくちゃ嬉しかったです!!でもまだ次があると思ったので優勝した実感が全くなかったです。	Q6 若さ!!	
Q2 とにかくカップングをしています。	Q7 世界チャンピオンになる!!	
Q3 スプーンと吐き出し用のカップを持っています。	Q8 気分転換とは思ってませんがよく友達と遊んでいます。	
Q4 たくさんの企業が来ていると思うのでそこを見て回りたいです。	Q9 携帯電話ですね。突き詰めるとLINEです。	
Q5 逃げ道を作らない	Q10 優勝狙って頑張ります!!あと終わったあとに蟹を食べたいです!	

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) 2016 出場者

かわい ゆうや 河合 佑哉 <i>Yuya Kawai</i>	株式会社 松屋コーヒー部 GOLPIE COFFEE	
Q1 大会期間が長かったので、ほっとしました。	Q6 初挑戦でどこまで結果を残せるか。	
Q2 通常業務の焙煎と焙煎後のカップングについては、今まで以上に真剣に取り組んでいます。	Q7 国内大会で優勝してみて、改めて普段からとても多くの方々に支えられ、応援していただいていることを実感しました。世界大会では皆様の期待に応えることができるよう、精一杯頑張りたいと思います。	
Q3 JCRC2015決勝に参加した時のノート。	Q8 家族との時間。	
Q4 競技後の現地のカフェ・ロースター視察。	Q9 嘘をつかないこと。	
Q5 「白珪尚可磨」(はっけいなおみがくべし)	Q10 頑張ります!	

ワールド ブリュワーズカップ (WBrC) 2016 出場者

かすや てつ 粕谷 哲 <i>Tetsu Kasuya</i>	COFFEE FACTORY	
Q1 努力が報われたー!みんなありがとう!	Q6 丁寧な動き	
Q2 「世界一美味しいコーヒー」とはどんなコーヒーかを考えています。	Q7 世界大会で人生終える勢い	
Q3 プレスレット	Q8 散歩と靴磨き	
Q4 パブでギネスビールを飲むこと	Q9 夢を持つことと、夢を叶えるために努力し続けること	
Q5 世界一は目指した人しかなれない	Q10 世界大会の場に立てるのは周りの皆のサポートがあってこそ。自分のためにも恩返しのためにも必ず優勝します。	

SCAJトレーニング委員会 主催

コーヒーマイスター更新者向け特別講座 「あなたの知らない緑茶の世界： 産地や製法、品種による違いを飲み分ける！」 開催報告



日本スペシャルティコーヒー協会が主催する「コーヒーマイスター養成講座」を受講し、認定試験に合格されたコーヒーマイスター資格の取得者は、2015年12月現在、全国で3,766名となりました。

コーヒーマイスターとは、「コーヒーに対するより深い知識と基本技術の習得をベースとして、お客様へ豊かなコーヒー生活が提案できるプロのコーヒーマン（サービスマン）」であると定義しており、コーヒーマイスター資格は3年に一度更新していただいております。

コーヒーマイスター養成講座を運営しておりますトレーニング委員会では、2012年度より、その年に更新していただいたコーヒーマイスターの方々を対象にした特別講座を開催してまいりました。2012年～2014年の3年間は「コーヒーテイスティング力を高めるために」と題し、ワインアドバイザーの先生をお招きしてワインにおけるテイスティング用語・風味表現などを学び、その表現手法をコーヒーのテイスティングに当てはめて評価してみるという内容で、多くのコーヒーマイスターの皆様にご好評をいただきました。

コーヒーマイスター更新者向けの特別講座は、受講していた皆様にとって、ワインに限らずコーヒーとは異なるいろいろな飲料や食品など他業界の知識や情報を得られる機会にしてい

きたいと考え、トレーニング委員会で検討を重ねてまいりました。その中で、菅野委員長より、「日本には伝統的に続いてきた緑茶（抹茶）の文化があるが、それが若い世代に伝わっていない、啓蒙されていないと感じていた。しかし、茶葉の生産～摘採（摘み取り）～精選～火入れ仕上げまで、お茶のことを知れば知るほどコーヒーとのつながりが深いものだと感じるようになった。SCAJはスペシャルティコーヒーに特化した団体ではあるが、お茶のことを知る機会を作り、受講者の皆様それぞれの見識を深めていただくことで、さらにコーヒーやお茶という飲み物の市場を広げていくことにつながるのではないか？」という提言があり、新たに緑茶に関する勉強ができる講座を開催しようということになりました。

そのような背景のもと、2015年度は新たな講座「あなたの知らない緑茶の世界：産地や製法、品種による違いを飲み分ける！」と題して、日本人にとって身近な飲み物でありながら意外と知られていない緑茶に関する幅広い知識を学んでいただくとともに、普段は飲み比べることがない産地が異なるお茶や、1番茶・2番茶の違い、品種の違いによる香味の違いなどを、実際に比較試飲していただき体感していただきました。

講師には、NPO法人日本茶インストラクター協会認定：日本茶インストラクターの永井大士（ながい まさひと）氏をお招き

し、2015年11月25日（東京・J.C.ビルディング）、11月27日（大阪・大阪商工会議所）の2日間、それぞれ午前・午後の計4回の講座を開催いたしました。東京会場では合わせて33名、大阪会場では19名の方が参加してくださいました。

2時間半の講座のうち、前半の1時間は緑茶についての知識を学ぶ座学の時間、後半1時間半は様々なお茶を実際に比較試飲して体感していただく時間となりました。

緑茶についての座学では、茶の歴史、茶の生産量、世界のお茶市場、日本の主な茶産地、緑茶の品種、茶の栽培～加工、お茶の淹れ方、茶の成分とその機能性など、非常に幅広い内容をスライドや動画を見ながらわかりやすく学ぶことができました。お茶の産地のお話で印象的だったのは、「宇治茶」というのは京都府宇治市で栽培されたお茶だけではないということです。実際には、京都・奈良・和歌山・三重の4府県で生産された茶を京都府内の業者が府内で仕上げ加工したもの、と定義されているそうです。また、収穫のタイミングにより一番茶と二番茶・三番茶、秋冬番茶に分かれていることや、緑茶の品種は日本で栽培されているものだけでも20品種以上あることなどの講義が続きました。

緑茶の仕上げ段階では「火入れ」という工程があり、この火入れを弱火でするか強火でするかによって最終的な味・香りの印象が変わってくるというお話もあり、この部分はコーヒーの焙煎とも通ずるところがあるように感じられ、受講者の皆さんも興味を持たれたようでした。

そして、後半は24種ものお茶のサンプルを用意し、様々な切り口で比較試飲をしました。

まずは、国内の緑茶生産量第1位の静岡県産のお茶と第2位の鹿児島県産のお茶の比較。同じ静岡県産のお茶でも一番茶・二番茶・秋冬番茶の違い、鹿児島県産の一番茶・二番茶・秋冬番茶の違いに加え、それぞれのお茶で火入れの条件が弱火か強火かの違いも比較して体感することができました。



さらに、茎茶・粉茶・玉露・碾茶（てんちゃ）・抹茶など、お茶の使用部位の違うものや栽培の仕方による違いなどを比較試飲しました。碾茶というお茶を飲んだことがある方はほとんどいっらっしゃらなかったようですが、実は、碾茶を石臼で挽いて粉末状にしたものが抹茶になるのです。碾茶の生産方法や仕上げ加工方法も独特なのですが、それはまたの機会に…。

最後に、様々な品種の中から「ゆたかみどり・さえみどり・あさつゆ・そうふう・べにふうき」という選りすぐりの品種を永井先生に準備していただきました。その中でも先生のおすすめ品種は「そうふう」。この品種は、緑茶でありながら、なんとジャスミンティーのような香りがするのです！ 受講者の皆さんからも驚きや感動の声が上がりました。

講座が終了した後、お帰りの際には比較試飲をしていただいたお茶の中から、産地違い・火入れ違いのお茶のセットをおみやげとしてお持ち帰りいただきました。

受講者の方からは「貴重なお話を聞くことができて良かった」「こんなにいろいろな種類のお茶を飲み比べることは、もう一生ないかも…」「これからは自分でも品種名を見ながらお茶を選んでみます」という声をいただき、また皆さんが笑顔で帰って行かれたのが心に残りました。

2016年度も緑茶に関する講座を開催できるかどうかは今のところ未定ですが、いずれにしてもコーヒーマイスター更新者向けに、何か一味違った、ためになる講座を開催してまいりますので、ぜひご参加いただきたいと思います。

トレーニング委員会 委員 長野隆成

バリスタ基礎講座



バリスタ委員会では昨年より、全国各地で「バリスタ基礎講座」を開催してきました。

この講座は、「バリスタに興味があるけども、まったくやったことがない」もしくは「バリスタをやっているけども、そのことを体系的に学んだことはない」そのような方々を対象とした、完全な初心者向け講座です。

初心者向けだからこそ、基礎だからこそ、その内容を充実させ、「エスプレッソにおけるスペシャルティコーヒーの在り方」について、しっかり共有していこう、という強い想いからスタートしています。

講義をおこなう座学講師はエスプレッソに詳しいバリスタ委員会のメンバーがおこなっています。講義時間は約1時間で、バリスタの歴史、SCAJが考えるその職業の意味や意義、スペシャルティコーヒーにおけるバリスタの在り方、エスプレッソという飲み物を理解する基礎知識、テイスティングの方法や意味、そしてバリスタチャンピオンシップとは何か、などについて学びます。

実技の手ほどきは、ジャパン・バリスタチャンピオンシップで優勝やファイナルを飾るような、日本でも屈指のトップバリスタの皆様がおこないます。エスプレッソマシンの基礎知識を知り、グラインダーでの技術、抽出の方法やタイミング、そしてエスプレッソのテイスティング実技まで、幅広くトップバリスタから指導を受けられる仕組みになっています。

近年スペシャルティコーヒーの発展はめざましいものがあり、エスプレッソマシンを設置し、エスプレッソやカプチーノを提供する店がどんどん増えてきています。しかし実際ヒアリングしてみると、「知識を学べる場所がない」「社内教えてくれる人、わかる

人がいない」などの問題も抱えており、この拡大に対して情報不足の傾向は否めません。

その状態を打破し、多くの方にSCAJの考えるエスプレッソ・バリスタを学んでもらうために、今回の講座を昨年開講しました。

日本でもトップクラスの技術や知識を持つメンバーに教わることができるこの講座は、とても人気が高く、東京講座は募集受付日に受講者定員が満員になるほどになりました。参加者の方々の中には「まったくマシンに触れたことがない」という方々から、「会社でエスプレッソを教えているけど、もう1度基礎の理論を勉強し直したい」という中級者の方々もいらしており、幅広い層に参加してもらえる講座です。

今年もまた開催予定ですので、ぜひ皆様もバリスタ基礎講座を受講し、バリスタの基礎知識や技術を学んでみてください。

SCAJバリスタ委員会 副委員長 阪本義治



ワールドサイフォニストチャンピオンシップ (WSC) を韓国で開催

2003年より開催されてきた「ジャパンサイフォニストチャンピオンシップ (JSC)」を世界規模に広げるため、2009年からSCAJ展示会場内で行われてきた「ワールドサイフォニストチャンピオンシップ (WSC)」を、本年から海外で開催することになりました。

海外開催初年度に当たる本年2016年の開催国は韓国に決定し、2016年2月12日(金)にソウル市内でKOREA COFFEE ASSOCIATION (KCA)とSCAJの両者による調印式が行われました。

よって、「WSC2016」は、10月9日(日)に、韓国の展示会「Café & Bakery 2016」(会場 KINTEX)で行われます。

WSCウェブサイト: worldsiphonistchampionship.org/



右: KCA Lee会長
左: SCAJコーヒープリュウズ委員会 岩本副委員長

新しい表紙デザインのお知らせ

最近、飲食店等でも見かけることが多くなってきたチョークアートを用いて「コーヒーを楽しむ人達」をテーマに表紙を飾っていきます。次号以降、こういった表紙で届くのかも楽しみにしていただければと思います。

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

〒105-8577
東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 事務局
News Letter Vol.50 プレゼント係

応募締切: 2016年4月末日

HARU Smile Chalk Art



Editor's note 【編集後記】

広報委員会 / 奥村 雄二

日本スペシャルティコーヒー協会が設立後13年経ち、ニュースレターは今回が50回目の発行となります。13歳といえば中学生。野球ではまだ甲子園にも出られない年齢です。協会が生まれたばかりの頃、愛しいながらもどこか頼りなげで早く丈夫に育てと願った家族の気持ちからすれば、現在の協会の隆盛はすばらしいものだと思います。

今回ニュースレター Vol.50 をお読みいただくと、各競技会や講座内容が相当レベルアップして深くなっていると感じていただけたと思います。現在の協会の活気は、まさしく、諸先輩、同志のご尽力の賜物です。一方で、この熱気は、会員企業の若手や新会員の参加など、若い世代の前向きな姿勢に押し上げられたことによるところも大きいと思います。これから新しい読者、そして、競技会へのチャレンジャーが増えるよう、襟を正して編集に取り組みたいと思います。