

News Letter

SCAJニュースレター

vol.
51



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニュースレター

SCAJニュースレターVol.51 2016年7月29日 発行

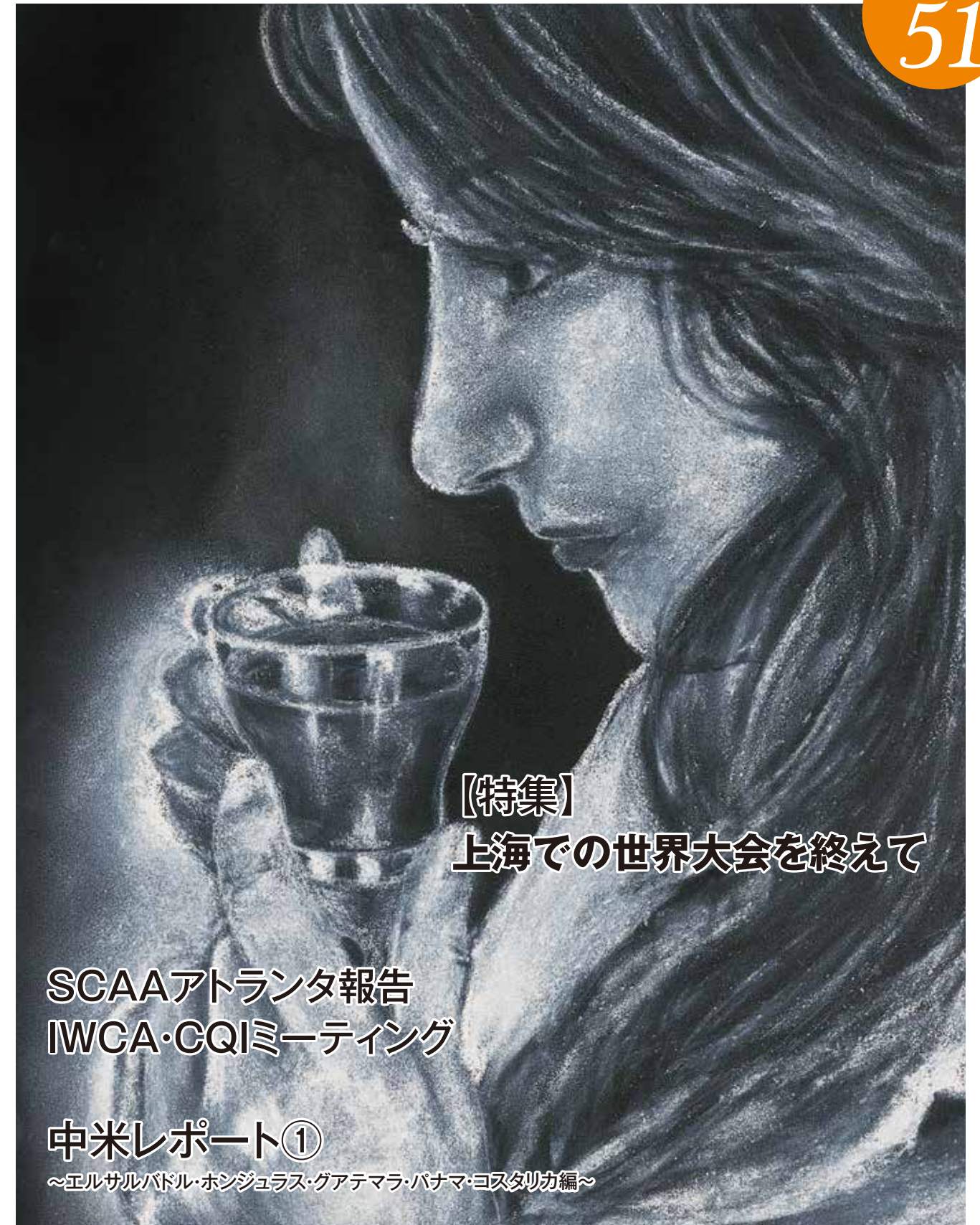
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 発行

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

2016 07 NL 51



【特集】
上海での世界大会を終えて

SCAAアトランタ報告
IWCA・CQIミーティング

中米レポート①

～エルサルバドル・ホンジュラス・グアテマラ・パナマ・コスタリカ編～



NewsLetter

SCAJニューズレター
vol.51

SCAJコーヒーカレンダー

2016 July 7月

2日(土)	中級カップリングセミナー(東京)
5日(火)~7日(木)	リトリート(焙煎合宿)(八王子)
7日(木)	アドバンスドコーヒーマイスター スクール③(東京)
9日(土)	ジャパンカップテイスターズチャンピオンシップ予選(東京・神戸)
12日(火)~15日(金)	ジャパンバリスタチャンピオンシップ 予選(大阪)
15日(金)	SCAJコーヒーマイスター認定試験(東京・大阪)
15日(金)	実践カップリング講座(東京)
24日(日)	ジャパンハンドドリッパチャンピオンシップ 決勝(東京)
25日(月)	ジャパンサイフォニストチャンピオンシップ 決勝(東京)
26日(火)~29日(金)	ジャパンバリスタチャンピオンシップ 予選(東京)

2016 August 8月

2日(火)	ジャパンブルーワーズチャンピオンシップ/ ジャパンハンドドリッパチャンピオンシップチャンピオンセミナー(東京)
24日(水)	大阪地区会員大会
29日(月)	ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ決勝(東京)

2016 September 9月

3日(土)	アドバンスドコーヒーマイスター スクール①(大阪)
5日(月)	アドバンスドコーヒーマイスター スクール①(東京)
27日(火)	Re:verb(東京)
28日(水)~30日(金)	ワールドスペシャルティコーヒー カンファレンス&エキシビション2016(東京ビッグサイト)

Contents [目次]

SCAJ 2016 Special Report

- 1 ・目次、コーヒーカレンダー
- 2 ・World Coffee Events 2016 上海大会総評
- 3-4 ・上海での世界大会を終えて
- 5-6 ・SCAAアトランタ報告
- 7 ・SCAA 2016アトランタ IWCA BREAKFAST ミーティング
- 8 ・SCAA 2016アトランタ CQI (Coffee Quality Institute) ミーティング
- 9-10 ・中米レポート① ~エルサルバドル・ホンジュラス・グアテマラ・パナマ・コスタリカ編~
- 11-12 ・各委員会報告
- 13 ・SCAJ告知
- 14 ・第1回表紙プレゼント当選者発表
・第2回表紙プレゼントのお知らせ
・編集後記

World Coffee Events 2016 上海大会総評



WCE(World Coffee Events)では、Specialty Coffeeに関連する6つの競技種目の世界大会を主催していますが、このうち下記の4つの競技会が3月29日から4月1日までの4日間、中国上海の大規模食品展示会「Hotelex」会場で行われました。

- 1) World Latte Art Championship
- 2) World Coffee in Good Spirits Championship
- 3) World Cup Tasters Championship
- 4) World Coffee Roasting Championship

WCEは日本を代表するSpecialty Coffee協会のNational BodyとしてSCAJを承認しており、SCAJの各国内予選を勝ち抜いた、吉住美奈子さん(Latte Art)、野里史昭さん(Coffee in Good Spirits)、富川芳伎さん(Cup Tasters)、河合佑哉さん(Coffee Roasting)の4名がこの世界大会に参加し各競技を戦いました。

今大会でのSCAJ代表の最終成績は、Latte Artの吉住さんが第3位(36か国の参加)、Coffee in Good Spiritsの野里さんが7位(18か国の参加)、Cup Tastersの富川さんが32位(35か国の参加)、Roastingの河合さんが8位(12か国の参加)となりました。

各競技者とも、日本の国内予選終了後、SCAJ主催委員会の支援を中心としたトレーニング、世界大会のルール、評価基準などの情報の理解とともに、個人でも相当トレーニングを積まれてこの世界大会に臨まれました。結果として、決勝ラウンドに進出したのは、Latte Artの吉住さん一人でしたが、準決勝ラウンドを1位で通過し、決勝でも3位という輝かしい成績をおさめることができました。残念ながら決勝ラウンドに進めなかった他の3人の競技者も、一部の厳しい競技環境のなか、SCAJの代表として、日頃のトレーニングの成果を発揮して各競技を戦っていただいたと思います。

この大会は、Specialty Coffeeのコンセプトである「From Seed to Cup」の、Cupに位置するバリスタの、知識、技術レベルアップの為に競技会を行ったことから始まりました。それが世界大会に発展して、今や、エスプレッソ以外のSpecialty Coffeeの競技会も一緒に、WCEによって運営されています。従い、この大会に参加する競技者がこの意識を持ち、競技会を通じて得られた知識、技術をSpecialty Coffeeの発展に貢献していただくという目的を果たしていただければ、たとえ決勝ラウンドに残れなくても、この競技会に参加していただく意義は充分にあると存じます。

各競技の最終成績からみると、Specialty Coffeeの発展が著しい、韓国、台湾、中国等の東アジア諸国の競技者の活躍が目立ちました。Latte Artにおいては韓国、中国、日本が1位から3位までを独占しました。また、ホスト国である中国の選手の各競技での活躍

も、会場のHotelexの展示会場の規模の大きさと共に驚くものがありました。また、今回の上海大会運営に関しては、台湾や、韓国の協会から、多くの運営ボランティアサポーターが参加していたのも確認できました。Specialty Coffeeの発展は国境を越えて、世界同時に拡大する流れとなっています。

Roastingの競技の結果をみると、ヨーロッパの伝統的なコーヒー消費国の競技者が上位に名を連ねています。アメリカ発のサードウェーブで言われているLight RoastingがWCEの評価基準に影響を与えているのではと一部で囁かれていましたが、この結果を見ると、コーヒーのフレーバーを最大限に発揮させる技術を競う基本的な評価基準には、大きな変化は無いように判断されます。

Cup Tasterは生産国であるコスタリカの競技者が2年連続で世界一となりました。この競技者は、輸出業者の品質管理者で、この競技のポイントである「品質の違いの正確な評価」に優れた能力を発揮し、客観的に結果が判断されるこの競技で連覇したことは素晴らしいことだと思います。

ただ、WCEが競技会であり、世界大会での順位がある程度の技術レベルの証明となることもあり、今後も、SCAJとしては、委員会と協力して競技者の好成績を求めて行きたいと思います。そのためには、競技者のレベルアップの為に、下記の様な提案を考える次第です。

- 1) 各競技者の基本的技術の上達と、熟練性の安定化を目指す
コーヒーに対する総合的な理解度と知識の向上。欧米のバリスタは、コーヒー生産地のFarm Tourに参加して、コーヒーの生産現場を体験し、収穫、Cupping、Roastingなども勉強し、技術レベルの高い人も多い。
- 2) プレゼンテーションの技術のアップ
コーヒーの総合的な理解や、国際大会で競技する際のコミュニケーション能力のスキルアップもテーマとなります。
- 3) WCEの各競技会の最新の評価基準情報の取得と理解
その為には、日本人のWCE審査員をさらに増やすこと、WCEおよび各国の協会との技術交流の為に競技会や、情報交換等を行うことが必要

今後も、WCEの競技会においてSCAJ代表の競技者が活躍されて、日本のSpecialty Coffee産業発展の為に、貢献していただくことを願っています。

日本スペシャルティコーヒー協会会長 関根伸慈

WCE2016 上海での世界大会を終えて

2016年3月29日～4月2日
中国・上海

ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC)

吉住 美奈子

WLAC 出場にあたって、まず、はじめに世界大会に出場し無事終えることが出来心から感謝申し上げます。

今回、世界大会の競技順が2番目ということでもかなり早い順番となっていたので日本を出た時から競技前の準備の時間がちゃんと取れるか心配していました。

その不安が的中し、会場に入るのに手間取り、実際に競技に入ってから、想定外のことがありすぎて、最初は気持ちを整えるのに必死でしたがコーヒーを抽出した時の豆の状態を見て開き直りました。焙煎したて、浅すぎるロースト、ノークレマ、ペラペラの液質。これが世界というものなのだと受け止めたら、気持ちが楽になったので、そこからは自分のペースが作れました。日本でリハーサルの練習を何度も繰り返し練習していたので本当に良かったです。

日本から来られた、協会の方から沢山の応援があり、安心して競技に向かえられたし、何より声援が嬉しくて、パニックにならず順調に作品を完成させることが出来たのと同時に安堵感でいっぱいでした。

細かいことだけど気になったことはその都度確認しました。意外と誤解している事や、事前準備出来ることなのに遠慮してしないで必ず聞くようにして不安要素を出来るだけなくすようにしました。親切に教えてくれるし、世界大会の協会の方々ともコ



ミュニケーションが取れて、顔を覚えてくれるので、逆に向こうから気にしてくれるようになりました。日本での練習、準備の段階で、全てを体に覚え込ませ余裕持って終わらせるようにしておけば、世界大会でイレギュラーがあってもすぐ対応できると感じました。とにかく場に馴染む事が大事だと思います。

本番はボランティアの方も、観客の方々も、チームジャパンも選手もみんながエールを送ってくれて世界大会の素晴らしい空気に包まれ、緊張せずに自分らしく競技に集中出来ました。気持ち的には大満足だし、沢山のありがとうございました。

一人だったら会場にすらたどり着けていないと思います。力を貸していただいた皆様に心から感謝しています。

本当にありがとうございました。

競技結果			参加36カ国
順位	氏名	国籍	
優勝	UMPAUL	韓国	
2位	QI LI	中国	
3位	吉住 美奈子	日本	
4位	DHAN TAMANG	イギリス	
5位	AGNIESZKA ROJEWSKA	ポーランド	
6位	BEN MORROW	オーストラリア	

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 (WCIGSC)

野里 史昭

上海での競技会の本番において、難しく感じた点は、急な変更・決定などが当たり前に起こり、それに臨機応変に対応していくことです。応用力が試されます。

一方で、面白いと感じた点は、世界中のバリスタ、バーテンダーの作るコーヒーカクテルが飲め、美味しいものを作るという共通点からたくさんの人との交流が生まれることです。又、世界のトレンドが競技会を通じ、直接見て、一部はテイスティングもできて、勉強できることが、この競技会に参加する、大きなメリットです。

・他の代表者から受けた印象等、常に自信をもち、自分の作り上げた作品を表現豊かに、審査員が十分、その意図を理解できるように説明しているバリスタが多く、とても良い刺激になりました。



・今後の世界競技会へ対応すべき点
今回の競技会は想定外のトラブルで、力を充分に出し切れなかった悔しい思いがありました。あらゆるトラブル、危機を想定しながら、十分な対応策を準備想定していくことも重要です。

・改善すべき点、反省点
リスクヘッジ、応用力が試され臨機応変に行動する。

競技結果			参加16カ国
順位	氏名	国籍	
優勝	MICHALIS DIMITRAKOPOULOS	ギリシア	
2位	MARTIN HUDAK	スロバキア	
3位	BERG WU	台湾	
4位	SHAE MACNAMARA	オーストラリア	
5位	HU YING	中国	
6位	DAVID JAMESON	イギリス	
7位	野里 史昭	日本	

ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ (WCTC)

富川 芳伎

JCTC 日本チャンピオンとなっからは、世界大会を想定しての試行錯誤、特に日本の予選大会は、コーヒープレスを使用して大会が行われていますが世界大会がモカマスター（コーヒーマシン）で抽出され、ポットで保存をしたコーヒーが使用されるので、それを想定した練習をしました。お水のPHにも気を使い練習をしました。

上海の競技会本番において、難しく感じた点としては 問題がかなり難しかったです。理由として、セットごとの温度差（カップごとの温度差は感じられなかった）が非常に大きく特に想定を超える高い温度のセットがありペースがつかめなかった。

その反面、面白い、為になると感じた点は名前は発表されないのわかりませんがいろんなコーヒーが飲めるのは良かったです。いろいろな国の選手と交流ができた事が良かったです。又、他の代表者で、コスタリカの選手からはすごい余裕を感じ他の選手の方よりも圧倒的な強さを受けました。世界には猛者がいるものです。

今後の世界競技会へ対応すべき点としては、世界大会はペーパーフィルターを使ったコーヒーマーカーなので日本の大会



でもモカマスターは難しいかもしれませんが、コーヒーマーカーを使用してペーパーフィルターで抽出したコーヒーを使用して大会が行われると良いと思いました。大会の運営は日本の大会の方が圧倒的にしっかりとしている印象です。

改善すべき点、反省点として、昨年の大会の様子などを事前に聞くことができれば色々と作戦をたてやすいと感じました。前チャンピオンだけでなく、全チャンピオンに世界大会の日本代表としての情報、ノウハウ、トレンドなどの事前準備の重要性を痛感しました。日本代表として世界の舞台では事前準備、特に情報武装して望む事を痛感しました。

競技結果			参加35カ国
順位	氏名	国籍	
優勝	JUAN GABRIEL CESPEDES	コスタリカ	
2位	DONGHO LEE	韓国	
3位	MATEUSZ PETLINSKI	ドイツ	
4位	BORIS ORTNER	オーストリア	
32位	富川 芳伎	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 (WCRC)

河合 佑哉

競技について、ジャッジのコメントの多くはオーバーローストでした。国内大会決勝での最終提出品よりも焙煎度合は浅くしましたが、他の競技者の焙煎はそれ以上に浅く、焙煎の言葉を使って表現すると「1ハゼピーク前で排出」と言った具合の焙煎度合が多かったです。コンペティターが参加できるオープンカップリングでも全ロットの4割ぐらいいは、湯を注いですぐに粉が沈殿、またはブレイクの4分になる前に沈殿するような焙煎でした。そういった国内大会と世界大会の基準の違いに対して対応しきれなかったことが敗因です。他の競技者は半分ほどが複数回、世界大会に参加したことのある選手で、そういった焙煎が評価されるということをすでに分かっているようでもありました。

協会、委員会の協力体制については内田委員長を初め、委員や事務局からはまめな連絡を頂いたり、R&R の和訳をして頂いたり、大変感謝しております。反省として歴代日本チャンピオンの世界大会での競技内容や経験談や、委員会からのアドバイスを、もっと勉強しておくべきだった反省しております。委員会からは個人的な情報収集は可能とのことは言われていたので、前回日本チャンピオンに連絡をとっていましたが、複数年にさかのぼって日本チャンピオンの競技内容や経験談を



収集できると、世界大会自体のトレンドも更に深く読み取ることができたかもしれません。WCE に対しては世界大会でコンペティターも含めたカリブレーションがあると、とても良いと思いました。

日本スペシャルティコーヒー協会、ローストマスターズ委員会の皆様、通訳として同行していただいた三神さんのサポートには大変感謝しています。今後、世界チャンピオンの日本人を一人でも多く排出し、スペシャルティコーヒー産業と SCAJ の発展に自分のような若輩者がすこしでも貢献できればと思います。

競技結果			参加12カ国
順位	氏名	国籍	
優勝	ALEXANDRU NICOLAIE	ルーマニア	
2位	DMITRII BORODAI	ロシア	
3位	MATTHEW ROBLEY-SIMEONSMA	イギリス	
4位	JOANNA ALM	スウェーデン	
5位	RUBENS GARDELLI	イタリア	
6位	ÖZGÜN SARISOY	トルコ	
8位	河合 佑哉	日本	

SCAA2016 アトランタ報告

SCAA2016 アトランタ大会

2016年のSCAAは米国南東部にあるジョージア州の州都アトランタ市でRe:coシンポジウム(4月13日～14日)、展示会、セミナー等が4月14日～17日で開催されました。

会場はアメリカンフットボールMFLファルコンズのジョージアドームに隣接する巨大なジョージア州ワールドコンgresセンター内で開催されました。アトランタでSCAA展示会が開催されるのは2009年以来となります。ここは日本からの直行便もあることから日本人の参加者も多く見受けられました。



ウェルカムパーティー



競技会場

今年の世界コーヒー競技会が2016年は上海とダブリンで開催されたことから、SCAA会場で開催され、全米の競技会の決勝まで行われ米国チャンピオンが選出され、余裕のある大きなスペースで各競技会(ブリューワーズ、バリスタ)が隣り合っており、それなりに盛り上がっていましたが国際大会のそれとは違い、観客、応援席も仲間内で占められている状況でした。

【展示会】

一方で展示会の方は中南米からの便も良く生産国のブース出展も多く目立っていました。生産国からも生産者、輸出業者が単独ブースを出展しており大きくアピールし個々の取引先との面談の場として活用し、原料の展示、試飲もスペシャルティコーヒー品質のプレゼンが主流で行われていました。又、今回のアトランタでのポートレートカントリーはインドネシアが取りあげられ展示ブースも大きく、本国からコーヒー協会の理事が多く参加され、アラビカコーヒー中心のプレゼンとなっていました。



インドネシアブース



ケニアブース



グアテマラブース

コーヒー器機関連も新しいモデルや機器の紹介が多くされておりました。新しい機能付きエスプレッソ用グラインダー(SCAA新製品賞 SCAA New Best Product)、デジタル制御画面付きのエスプレッソマシン、ブリューワーが数多く出展されていました。



Mahlkonig社



Baratza社

今回も目を引いたのは自動バッチ抽出器(Automatic Batch Brewer)関連機器が目立っていました。



HARIO社



Cartis社



Alpha Dominche社

以上3社が代表格でした。

カウンターテーブル上にスマートな抽出用ヘッド部分が出ており、テーブル下部の见えない部分に、その他の部品や抽出部分の本体が内蔵されています。その他のアクセサリ関連ブース、焙煎機関連会社のブースも数多く出展がありました。

【セミナー、ミーティング】

また、WCR(World Coffee Research)のセミナーが年次報告書をベースに開催され、

IWCA(International Woman Coffee Alliance)の朝食ミーティング、CQI(Coffee Quality Institute)の昼食ミーティングが開催され、其々に2016年度の活動報告や優秀活動への個人、団体への表彰式がミーティング内で行われました。同時に、懸案のSCAAとSCAEの統合問題に関しても経緯報告と意見交換がされました。今、世界のコーヒーの競技会がWCE(World Coffee Events)に統合され運営されており、トレンドとしてはSCAAとSCAEの統合の方向で推進されています。アトランタでは一部の有力会員からの異議が発表されましたが米国、欧州の2団体の活動を一つに統合してシンプル化して効率を高めるよう進められる方向にあります。

SCAJ 事務局

SCAA2016アトランタ IWCA BREAKFAST ミーティング

4月16日SCAAアトランタ大会にて開催されたIWCA (International Women's Coffee Alliance) 朝食会は、チケット完売の中、360名以上が参加しました。

前回のシアトル大会に比べて各国男性の参加が多くなり、今回のテーマでもある、gender equity (男女平等) の認識の高さが伺えました。

【調印式】

カメルーン支部が、20番目の国の支部として設立され、調印されました。



IWCA President Mery Santos 会長と
カメルーン代表 Madame Patricia Tomaino

【基調講演 Mbula Musau 女史】

東アフリカで実施したジェンダープロジェクトの実例を紹介。男性向けに行われている研修に女性が参加する重大性は、男女平等を促進するうえで重要であり、女性のグローバルレベルの権限や教育を行うには、IWCAのような組織がなくてはならないと強調しました。

IWCAの使命は、有意義かつ継続可能な生活を実現する為に女性の権限を与えあらゆる側面に女性の参加を奨励する事であると締めくくられました。



【ITC (The International Trade Centre) との取り組み】

東アフリカでのIWCA支部設立の支援を実施。支部を通して社会的経済的な課題に関して解決する為のサポートにリーダーシップ研修、マイクロファイナンス、ブランディングから構成されたプロジェクトで、ブルンジ、エチオピア、ケニア、ルワン

ダ、タンザニア、ウガンダで実施。

また、ITCのデジタルプラットフォームをツールとして相互利用し、生産地情報や品質評価、可用性に関する情報を提供し、IWCAと生産者との情報交換を活性化させます。



【IWCA カッピングセッション】

生産者の女性達とカッピングを実施。直接購買出来る機会となりました。

2014年に世界経済フォーラムが発表した日本のジェンダーギャップ指数は142か国中104位であるいまだ「男女平等」を達成しているとはいえない日本の状況中、各国の女性リーダー達のエンパワメントを体現してゆく姿に圧巻されました。フェミニストではなく、しなやかに取り組む女性の生き様は、多様性に満ち溢れておりました。

◆IWCAは2003年に設立され世界中のコミュニティで女性の促進を促しており、4つの基柱に焦点を当てて活動しております。日本支部は2015年に設立されました。

1. 支部統轄と開発
2. コミュニティ構築の為の改善・向上活動
3. コーヒーの各分野における能力開発の為の研修
4. 資本開発とコーヒー生産設備の支援開発

◆IWCA日本支部 今後の活動予定

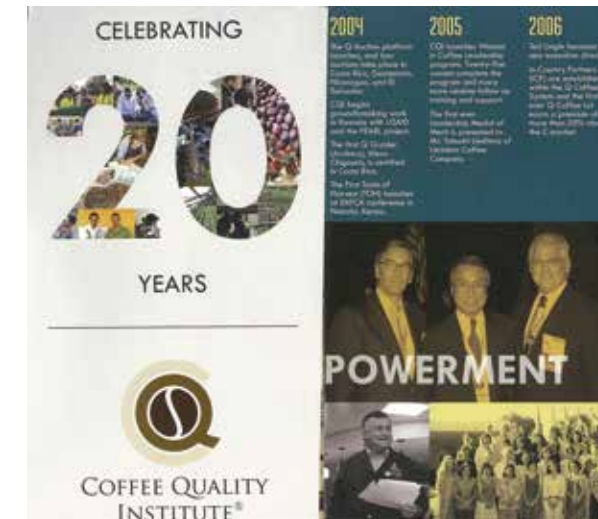
1. SCAJ2016におけるIWCAセミナー
2. SCAJ2016におけるIWCA日本支部朝食会
3. SCAJ2016におけるIWCAカッピングセミナー

となっております。今後とも皆様のご協力、ご支援の程、お願い申し上げます。

IWCA日本支部 事務局 漆原、長瀬



SCAA2016アトランタ CQI (Coffee Quality Institute) ミーティング



CQIが設立され20年が経った、記念すべきミーティングで昼食ミーティングが4月16日SCAA2016アトランタに合わせて開催されました。

1996年にSCAAの部会として、CQIの前身 Specialty Coffee Instituteがコーヒーの品質向上をミッションとして各地域で活動が始まり、2001年に現在のCoffee Quality Instituteの組織に変更されました。このミーティングには創設者のテッド・リングル氏夫妻をはじめSCAAの理事の方々や関係者の大勢が参加した大きなミーティングでした。

このミーティングでは、先の3月末に上海で開催されたコーヒー関連を含むHOTELEX展示会に合わせてCQIが中心となって主催した「雲南コーヒーの品質コンテストとネットオークション」の関係か、このアトランタでのミーティングの最大のスポンサー (プラチナ・スポンサー) が雲南珈琲交易中心 (Yunnan Coffee Exchange) であったのが印象的でありました。雲南コーヒーの品質も向上しつつあり中国パワーを印象付けるミーティングでもありました。

今までの日本のスペシャルティコーヒー業界がCQIに対して果たした貢献も大きく評価されました。このCQIの活動は後の

IWCA (International Woman Coffee Alliance) 活動にも引き継がれコーヒー業界に多大な貢献をしてきた組織ともいえます。

スペシャルティコーヒーの品質管理の点からもSCAJとCQIとは関係強化される方向にあると思います。

SCAJ 事務局



中米レポート①

～エルサルバドル・ホンジュラス・グアテマラ・パナマ・コスタリカ編～

1月から3月にかけて2度にわたり収穫期のエルサルバドル、ホンジュラス、グアテマラ、パナマ、コスタリカを回ってきました。今回はその報告をさせていただきます。

私たち消費国のコーヒー関係者にとって最も気になるのがサビ病による被害です。エルサルバドルでは15年11月に約800mmの雨が降り、収穫間近のチェリーが落ちてしまって収量の落ちた農園が多く、また12月からはサビ病が蔓延したそ



エルサルバドルで見られたサビ病にかかっている葉っぱ

うです。スペシャルティに力を入れている農園主たちは「なんとかコントロールできている」と言っていました。一本一本の木を見るとサビ病にかかっているのですが、葉の内側に小規模に胞子はとどまっています。葉を落とすまでにはなっていない状態でした。この状態で雨が降り、その後晴天で温度が上がると錆び状の胞子が一気に葉の表面に広がってしまうので、薬剤のスプレーをタイミングみて実施しているとのことでした。

最近の新聞等の記事でも知られているとおり、首都サンサルバドルをはじめ治安が悪化しています。複数のオーナーと話しましたが「Violence 暴力」という単語が何度も会話に出てきました。怖くて農園に行くこともままならない、という方がおりました。エルサルバドルは首都のサンサルバドルからコーヒー栽培地域まで2時間以内で行けるので、週末のみ農園を訪れる生産者



サビ病の被害を受けた農園(ホンジュラス)

が多いのですが、もう何ヶ月も農園を訪れていない、という生産者の話を何人も聞きました。実際に生産地域に行ってみると、放棄された状態の農園が多くサビ病により葉っぱが落ちた木ばかりで壊滅的な状態でした。

毎年買い付けをしているコーペラティブではおなじみのサンプルが並びましたが、それぞれのロットサイズが小さくここにもサビ病の影響が見られました。例年であればスペシャルティロットを150袋作る農園が30袋といった感じです。ただし品質的には例年通りで、きれいな酸とフルーツ感を感じました。



ホンジュラスでのカップping

ホンジュラスでは現場レベルの話では、ほぼ昨年より20%程度収量が増加するのではないかとのことでした。昨年のSCAJのIHCAFEのプレゼンテーションでも説明があった通り、ホンジュラスではサビ病への戦略的取り組みがこの数年進められてきました。IHCAFE90、レンピーラなどのサビ病への耐性のある品種を多く見かけています。

一般的にこれらの品種はカップクオリティがブルボンやティピカと比べて落ちると言われています。ブラインドで様々な品種のものを70サンプルカップpingしました。驚いたことにIHCAFE90やレンピーラで87点以上ついた物が10サンプルありました。生産者に話を聞くと、標高が1600m以上あり施肥をしっかりとっていると高品質のものができるとのことでした。地球的な気候変動は明らかな影響をもたらしていますが、耐性品種でカップクオリティの良い物が出てくると希望を感じられるものです。

グアテマラのウエウエテナンゴのかなりの高地、1600m以上のところでもサビ病は見受けられました。カティモールへの

植え替えも一部進んでいます。ちなみにグアテマラでは耐性品種でカップが良い物は巡り会えませんでした。ブルボン、パカスなど伝統品種のもの50以上のサンプルをカップpingしましたが、悪い物はないのですが飛び抜けて素晴らしいものの数は例年より少ないような気がしました。



グアテマラ西部、ウエウエテナンゴ地域からの眺め

パナマはボケーテを訪問してきました。エスメラルダ農園をはじめゲイシャ種で有名な農園のひしめく地区ですが、ここ10年は住宅・別荘用地としての地価高騰が続いておりコーヒー生産エリアは年々減少しています。コスタリカのCATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) (カティエ 熱帯農業研究と高等教育センター)からの品種コレクションなどから種子を入手し、エチオピア由来の品種の現場での検証がここ数年進んでいます。カップ的にはユニークなものも多いようですが、香りが強いが後味が苦いといったように一長一短で、ゲイシャの次のスターになるようなものはなかなか見つからないようです。生産処理で言うとナチュラルを各農園熱心に作っています。特に中国、台湾からのリクエストが多いそうで、ベスト・オブ・パナマ・オークションの影響を感じます。有名農園によっては全体の70%以上をナチュラルで処理しており少々びっくりしました。



パナマでのチェリーの選別作業

コスタリカは2000年代前半から始まった「マイクロミル・ムーヴメント」、巨大生産処理場から小規模生産処理場への流れが成熟し、中米でもっとも安定した品質を継続的に作り出せる体制になっているように感じられます。もちろんサビ病の影響はありますが、若い木への植え替え、きめの細かい施肥、スプレー散布などによって管理がしっかりされている農園は多いです。欧米や日本のスペシャルティマイクロロースターとのダイレクトトレード関係もしっかりと確立されています。ここでも生産処理方法の様々なトレンドが垣間見られます。ハニー製法はホワイト、イエロー、レッド、ブラック、ゴールデンなど色々ありますし、バルピング前のチェリーを冷水に12時間浸しておくものなど、フォローしきれません。ケニアのように発酵処理後水洗した後でのソーキング(水に浸しておくこと)などはかなり定着しています。今はSNSなどもありますし生産者同士の最新情報のやりとりが盛んです。また中米の生産者が実際にエチオピアやケニアなど別大陸の生産現場を訪問することが増えています。

ところで中米各大都市のここ数年の交通渋滞の悪化ぶりがひどいです。経済的な活気を感じます。スターバックスも各国で少しずつ増えており、若者のコーヒーブームは相変わらずです。地元のスペシャルティカフェも増えています。ここ数年は生産国からのWBCチャンピオンは出ていませんが、バリスタカルチャーはしっかり定着したように感じられます。消費国としての中米もこれからますます注目していきたいと思います。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎



パナマ、ボケーテの農園からボケーテ町内を望む

各委員会報告

会員開発委員会

会員開発委員会は、スペシャルティコーヒーの普及、啓蒙を一層促進するためのSCAJ会員増強活動を企画、推進することを目的にしています。当委員会におけるこれまでの努力に加え、特にサードウェーブに代表されるように、近年我が国においてもおいしいコーヒーに対する理解と需要の高まりもあり、現在会員数は法人640、個人861、海外11と順調に増加しています。

当委員会では、現在の状況はスペシャルティコーヒーへの理解と消費を一層推し進め、業界の発展をはかる絶好の機会ととらえるとともに、当協会の果たす役割が今まで以上に求められていると認識しています。スペシャルティコーヒーのすばらしさをできる限り広めるため、引き続き会員開発活動に全力で取り組む所存です。

地方における会員の裾野を広げなければ、協会の発展もありえないと考えます。今年は、非会員向けSCAJ事業説明会（カップリングセミナー付き）を東京で開催し、それぞれの地区における会員獲得に集中的に取り組めます。また、これとは別に、地方での会員大会を名古屋、大阪、九州で開催し、会員でありながら、東京での展示会や教育事業等に参加できない皆さんのために、当協会の活動状況や、スペシャルティコーヒーの最新情報をお届けし、会員同士の親睦、交流を深める機会の提供も企画しています。中期的には、各地域で核となる会員を育成し、SCAJが開催する各種セミナーなどを地域単位で誘致し活発に実施できるようになればと考えています。

会員の皆さんからのご意見にも耳を傾けながら、会員増強を進め、当協会の活動をさらに活発なものにしていきたいと考えますので、ご指導とご支援をお願いいたします。

会員開発委員会 委員長 秋本修治

ローストマスターズ委員会

ローストマスターズ委員会は、スペシャルティコーヒーの焙煎技術の習得と啓蒙を目標としています。スペシャルティコーヒーのもつ素晴らしい風味特性を表現するのに、焙煎技術の構築は欠かせません。本年度も活動の概要に変わりはありませんが、内容をもう一度焙煎技術の向上するために、何をしなければならないのか、という点に重点をおきたいと思っています。その為今年は、風味特性の素晴らしい生豆を使用し、焙煎人によりどこまでその魅力が引きだせるのかをひとつの課題といたします。

当委員会で焙煎技術の向上を図るための活動としては以下の3つがあります。これらに欠かさず出席することで焙煎人同士の交流と情報交換の場が出来、焙煎技術の向上に大きく寄与します。

◆ワークショップ「Roasted Coffee 参加型品質ワークショップ」

こちらは年2回行います。ひとつの課題豆を各自の焙煎機にて焙煎し、それを持ち寄りブラインドでカップリングします。毎日同じ環境で行う焙煎はついで、マンネリになりがちです。しかしこれに参加することで、同じ豆でも焙煎方法・環境の違いにより大きな味の差につながる事が実感できます。カップリング会場に来られない方は通信で受講することも出来ますが、是非会場まで足を運んで頂きたいと思ひます。

◆リトリート「焙煎合宿」

7月上旬に2泊3日で行う焙煎人の合宿です。今年も例年と同じ八王子のセミナーハウスで開催します。例年は国内で販売されている焙煎機の多くを会場に揃えましたが、今年は焙煎機の数よりも焙煎の中身を考える合宿といたしました。セミナーも焙煎技術の向上には欠かせないカップリングや実際に技術向上した焙煎人の体験談など、充実した3日間です。

◆ローストマスターズチームチャレンジ

SCAJの最終日に行っていた「ローストマスターズチャンピオンシップ」の名前を昨年から改めました。これは日本国内の地域ごとに集まった焙煎人でチーム編成をします。そのチームで協力してひとつの課題豆を焙煎し、SCAJ会場に持ち寄って評価いたします。こちらも今年は原点に戻り、会場での評価方法もシンプルにいたしますが、その分、焙煎技術を学べる場にしたいと思ひます。

◆資格認証試験と競技会

ジュニアローストマスター等、認証試験の実施。

資格認証試験は今年も数回行う予定です。

◆ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ

今年も6月に予選を終了し、勝ち残った6人で8月に決勝大会を行います。優勝者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に日本代表として派遣する予定です。今年は予選会から選手が1箇所に集まり焙煎を行い、翌日カップリングを行って決勝進出者を決定いたしました。決勝会場も八王子のセミナーハウスから都心に移し、選手や運営の負担を減らします。

ローストマスターズ委員会 委員長 内田一也

トレーニング委員会

トレーニング委員会では、スペシャルティコーヒーの普及・啓蒙活動の一環として「コーヒーマイスター養成講座」「アドバンスト・コーヒーマイスター講座」を運営しています。

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、各講座ではコーヒーに関する正しい基礎知識を習得していただける内容となっています。近年のコーヒーブームの影響もあり年々受講希望者は増加しており、もちろんコーヒーの販売にたずさわる方が中心ですが、コーヒー業界以外の一般の方がコーヒーに関する知識を増やしたいという思いから受講されるケースも増えてきたようです。

SCAJの資格制度におきまして、コーヒーマイスター養成講座は基礎コース、アドバンスト・コーヒーマイスター講座は中級コースに当たります。アドバンストでは、コーヒーの歴史・生産方法・産地情報・コーヒーの科学と健康などについて最新情報を交えながら深く学んでいただく座学講座（3講座必修）とともに、エスプレッソ・カップリング・抽出・焙煎のいずれか一つの基礎実習講座（選択）を受講していただき、各講座の試験に合格されますと資格が得られます。

昨年度（2015年1月-12月）に誕生した新たなコーヒーマイスターは465名、累計では3,766名となりました（2015年12月現在）。また、昨年度に新しくアドバンスト・コーヒーマイスターになられた方は43名で、その後の講座で合格された方も含めると189名のアドバンスト・コーヒーマイスターが誕生しています（2016年4月現在）。

次回9月に開講します第25期コーヒーマイスター養成講座の受付は8月1日からWEB上でスタートする予定です。また、アドバンスト・コーヒーマイスターの必修座学講座のひとつ「コーヒーの歴史／コーヒーの科学と健康（第2章・第7章）」が9月3日（大阪）・9月5日（東京）で開催されます。

一方、毎年秋に行なわれますSCAJ展示会では、生産国の最新情報を紹介するセミナーや、ベースとなるコーヒー産地を当てていただく利き珈琲選手権を開催し、楽しみながらコーヒーに関する情報を体感しながら学んでいただける場を提供しています。さらに、コーヒーマイスターの更新者向けには無料特別セミナーも開催（本年は11月予定）しています。

いずれにしても、コーヒーに関する正しい知識や情報を学んだコーヒーパーソンが増えることは、それぞれの職場やコミュニティで、さらにたくさんのお客様へ正しい知識を広めコーヒーに関する理解を深めていただくことにつながり、それがコーヒー業界の発展につながるものと確信しております。今後も、様々な切り口でコーヒーに関する正しい最新情報を発信してまいりますので、皆様のご参加をお待ちしております。

トレーニング委員会 委員 長野隆成

テクニカルスタンダード委員会

昨今のコーヒー業界は、日本の人口減少・高齢化の流れに逆らうように隆盛を極めています。単純に日本の人口減とともに胃袋数も比例して減少していき、食品業界や外食産業が苦戦する中、コンビニエンスストアのカウンターコーヒーの台頭や、サードウェーブというキーワードと共に確立されてきたスペシャルティコーヒーのマーケットがこれを力強く推進してくれています。

カウンターコーヒーは5年前ではほぼゼロに等しかったマーケットが今や19億杯もコーヒーを消費するマンモス市場へと変貌を遂げています。淹れたての新鮮なコーヒーが100円で飲めるという手軽さも手伝って、これまでコーヒーを飲用していなかった人々、または缶コーヒーやインスタントコーヒーで済ませていた人々が、このカウンターコーヒーを通じてレギュラーコーヒーに親しむようになり、コーヒー飲用層を大きく横に押し広げる結果となっています。

もう一つのサードウェーブの流れは、決して安くはないけれどコーヒー本来の持つ良さを最大限に楽しむと言う事で、シングルオリジンというキーワードと共に雑誌や新聞にも頻繁に取り上げられて一つのムーブメントになっています。このスペシャルティの流れは、コーヒーをおしゃれでかっこよく見せてくれる結果となり、一般の消費者がコーヒーの産地に憧れ、バリスタやサイフォニストという職業が注目される形で顕在化してきています。

前置きが長くなりましたが、我々テクニカルスタンダード委員会は、新任の三浦委員長の下、この空前のコーヒーブーム、スペシャルティーコーヒーブームと言っても過言ではないこの世相を反映した形で委員会運営に邁進しております。

テクニカルスタンダード委員会では、初級・中級カップリングセミナーの運営をはじめとして、ジャパンカップテイスターズ選手権の運営、カップリングに関する資格認証の運営管理を行っています。

昨年来、募集を開始するたびにキャンセル待ちが常例化し、なかなか受講頂けない初級・中級カップリングセミナー、年々出場者が増え、レベルも向上しているジャパンカップテイスターズ選手権、昨年からスタートしたものの、受験者数が伸びないジュニアスペシャルティカップの認証等、様々な問題を抱えた形でのスタートでした。

スペシャルティコーヒーのブームとその評価という曖昧さ、機会の少なさがセミナーの受講者数を大きく押し上げる原因となっている為、我々は資格認証と同時開催という形でこの問題に対峙し、資格認証を受講しやすくし、セミナー回数を倍増することに成功致しました。この策が功を奏し、セミナー受講者、認証受験者は順調に増加し、お待ち頂く時間が短くなってきています。

カップテイスターズ選手権におきましても上位団体のWCEの規約に基づきルール&レギュレーションを見直し、どなたでも参加頂けるオープンな大会に改善し、参加者希望の方々の増加に伴い、予選の受け入れ態勢を改善しております。

我々、テクニカルスタンダード委員会はスペシャルティコーヒーの普及の為の基礎となるスタンダードを皆様に共有頂く事を理念に活動させて頂いています。

今後も、ストレスなく、楽しく参加頂けるよう改善を続けてまいりますので、是非我々の持つスキームを上手く活用いただきまして、各種事業の発展・充実したコーヒーライフの実現に利用して頂ければと考えます。

テクニカルスタンダード委員会 副委員長 中平尚己



国内外的コーヒー関連企業団体約100社・200ブースが出席。
世界のコーヒー生産者や機械メーカー、関連業者などの最新情報が日本に集結。
スペシャルティコーヒーのすべてが世界中から集まるアジア最大のスペシャルティコーヒーイベントにぜひとも来場ください。

アジア最大のスペシャルティコーヒーイベント
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2016



WORLD SPECIALTY
COFFEE CONFERENCE
AND EXHIBITION

*Diversity
and
Innovation*

スペシャルティコーヒーの
多様性と革新

2016.
9/28 [水] ▶ 30 [金]
10:00~17:00 ※最終日は16:00まで
東京ビッグサイト 西4ホール

入場料：1,500円(税込)
3日間共通(来場事前登録割引あり)

ウェブサイト
www.scajconference.jp
来場事前登録・各種セミナー申込は展示会ウェブサイトにて受付

RE:
VERB

2016.
9/27 [火]

RE: リバープ
VERB 同時開催決定!

9:30-17:45 (予定)
東京ビッグサイト【会議棟605-6】 受講料 20,000円(税込) ※予定

スペシャルティコーヒーの世界をリードする業界著名人のコーヒーシンポジウム
現在候補となっているスピーカーは、
米国 Starbucks社から Arthur Karuletwa (アーサー・カルレトワ氏)
デンマークから WBC2006世界チャンピオン Klaus Thomsen (クラウス・トムセン氏)
米国 Blue Bottle Coffee 社から Danielle Harris (ダニエル・ハリス氏)
プログラム詳細・参加登録は8月中旬以降、SCAJ2016公式ウェブにて公開予定です。

【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

【問い合わせ先】
SCAJ展示会事務局

TEL: 03-3831-2698 FAX: 03-5807-3019
info@scajconference.jp

第1回表紙プレゼント当選者発表

News Letter vol.50 に使用した表紙の作品は、
抽選の結果下記の方が当選されましたので発表いたします。

大分県 肝付 様
おめでとうございます。



第2回表紙プレゼントのお知らせ

News Letter では初めての試みだったプレゼント企画。希望される方がいない場合も予想していたのですが、無事巣立っていったようで大変うれしく思っております。

今号も女性にしましたが、横向きです。見る方により寂しくみえたり、リラックスしているように見えたりと様々なご意見を頂いております。今期は女性で攻めようかとも思っていますが、いかがでしょうか。次号もお楽しみに。

表紙に使用している作品は1点物となります。
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.51 プレゼント係

応募締切：2016年8月末日

HARU Smile Chalk Art



Editor's note 【編集後記】

広報委員会／丸山 健太郎

SCAA シンポジウムに参加しました。地球温暖化対策の様々な施策が実を結びはじめていて、以前よりはアラビカコーヒー栽培の危機度は和らいでいるようですがまだまだ安心できません。普段何気なく飲んでいるコーヒーのありがたみを特に強く感じる今日この頃です。