

News Letter

SCAJニューズレター

vol.
57



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.57 2017年12月20日 発行

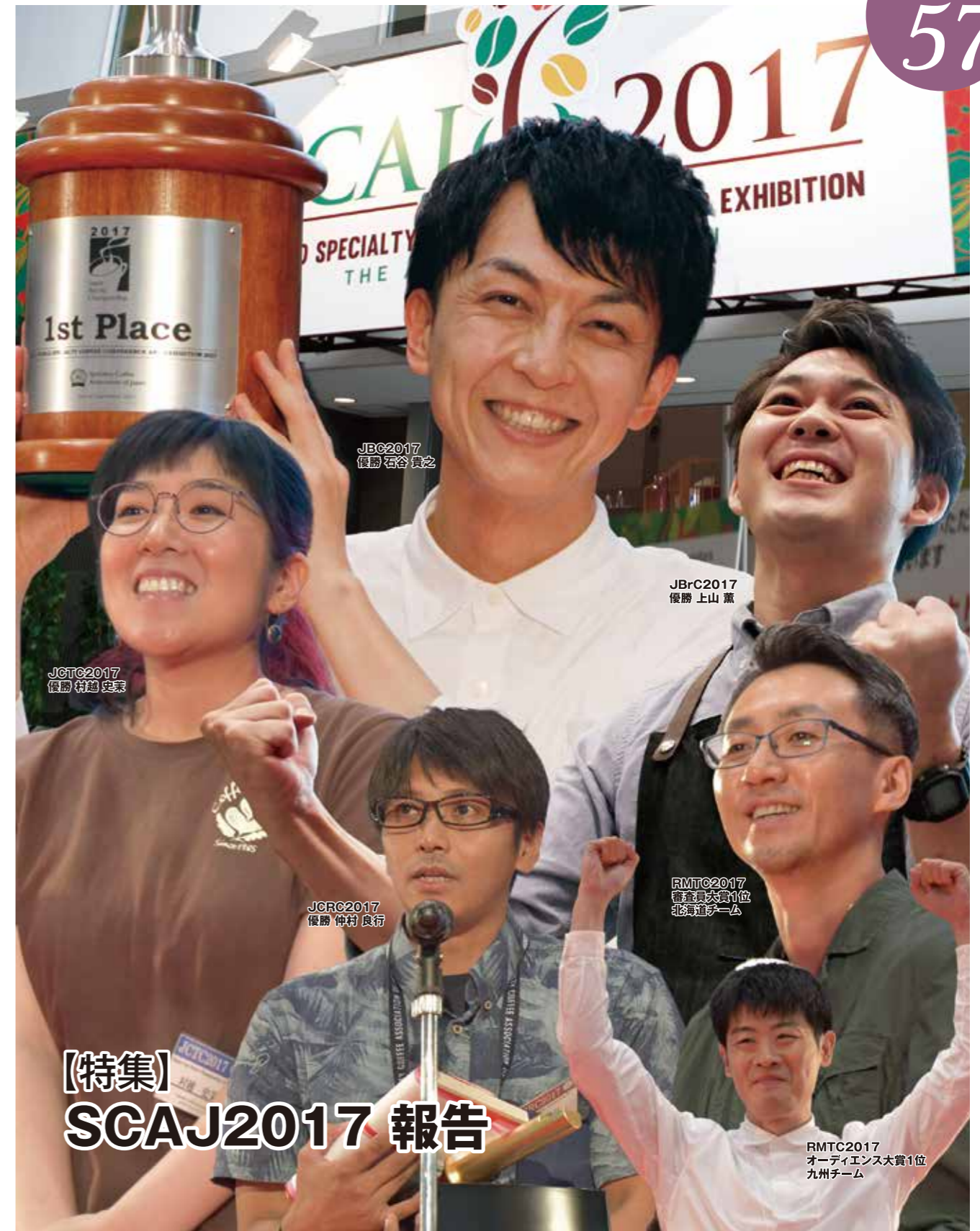
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 発行

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

2017 12 NL 57



【特集】
SCAJ2017 報告

SCAJ2017 展示会を終了して



Specialty Coffee Conference and Exhibition SCAJ2017は9月20日から22日の期間に行われました。展示会3日間で前年対比11.3%増、29,801人の入場者を数え、大盛況のうちに無事終了いたしました。開催前に出展国23か国、出展ブース数250と過去最大規模の準備体制で臨んだ展示会だけに、この大成功は、生産国、消費国からの各出展社の皆さん、ブース運営サポーターの皆さん、大会スポンサーのみなさまのご努力と御貢献の賜物だと感謝しております。

今年の各ブースの展示は、昨年にも増して、デザイン、機能性、革新性に優れるものが多く、まさしく、展示会テーマの「革新の時」を表現において実践していただき、入場者にSpecialty Coffeeの魅力をも十分にプレゼンしていただいたことも成功の一因として挙げられます。

また、生産国のブース展示、カップリングセミナーもコーヒーの品質のプレゼンテーションが中心でしたが、その中で、新しい品種、生産方式、生産処理方式等、革新的な情報をご提供していただいたことも入場者の興味を大いにひいたと思われまふ。そして、コーヒー生豆のみならず、革新性の高い、コーヒー製造、抽出器具等の展示も目立ち、多くの観客を集めていました。これらのプレゼンはスペシャルティコーヒーの魅力である品質の多様性を高め、消費の拡大の要因になっています。

WCE関連のSpecialty Coffee各種競技会も、それぞれに多くの観客を集め、非常に盛況でした。世界的レベルにあるといわれるSCAJ大会で、それぞれの競技者は、Specialty Coffeeの伝道師たる思いを胸に、パフォーマンス、プレゼンテーションに熱い戦いを繰り広げていただきました。SCAJ代表として世界大会に臨まれる競技者の皆様は、今大会を勝ち抜いた自信と実力でさらに上のレベルをめざし活躍してほしいと思います。競技者の皆様の世界大会での活躍が、日本のSpecialty Coffeeのレベルの高さを世界に証明するものと大いに期待しております。

今回のSCAJ2017においては、生産国のスペシャルティコーヒー協会とSCAJのボードメンバーとのミーティングも数多く行われました。生産国側からの、スペシャルティコーヒービジネス拡大のための、産地情報、そして具体的な販売策等の提案等、また日本側からは、消費の現状、拡大のためのアドバイス等、有益な情報交換ができ、相互理解を進めることができました。このような各国スペシャルティコーヒー協会との交流は来年度もさらに広がるものと思われまふ。

今回の入場者数が過去最大となったことは、日本におけるSpecialty Coffeeの浸透と消費の拡大を証明しているといえます。そして生産国からの出展参加者も過去最大となったことは、日本のSpecialty Coffee Marketの将来の発展に更なる期待を抱いているともいえまふ。

今回の展示会のテーマ「革新の時」は、将来にむけてのSpecialty Coffeeのあり方と方向性を新たに示唆してくれたと理解しています。2018年のSCAJ展示会も今年の成功をベースとして、さらなるご提案を皆様にご提供出来る様、前進して行きたいと思ひます。

日本スペシャルティコーヒー協会 会長 関根 伸慈

Contents [目次]

SCAJ2017 Special Report

- | | | | |
|-------|--|-------|--|
| 1 | ・目次、SCAJ2017展示会を終了して | 27-28 | ・“Much More than Water”
The Evolution and Innovation of the Swiss Water®
Process of Creating Caffeineless Coffee |
| 2 | ・SCAJ総括 | 29-30 | ・Cup of Excellence: Growing the Model |
| 3-4 | ・ジャパン バリスタチャンピオンシップ
2017(JBC2017)決勝大会レポート | 31-32 | ・フェアトレードラベルジャパン |
| 5-6 | ・ジャパン ブリュワーズ カップ2017
(JBrC2017)決勝大会レポート | 33 | ・JBrC2017 チャンピオンセミナー |
| 7-8 | ・ジャパン カップテイスターズチャンピオンシップ
2017(JCTC2017)決勝大会レポート | 34 | ・IWCA Breakfast Meeting |
| 9-10 | ・ローストマスターズチームチャレンジ
2017(RMTC2017)大会レポート | 35 | ・AISCAミーティング |
| 11-12 | ・ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ
2017(JCRC2017)決勝大会レポート | 36 | ・生産国ミーティング コスタリカ共和国、SINTER CAFE |
| 13-16 | ・SCAJ2017 大会ハイライト | 37 | ・生産国ミーティング ニカラグア |
| 17 | ・生産国ステージイベント2017 | 38 | ・テロワールを解体・再構築するダテラ農園の挑戦 |
| 18 | ・第4回利き珈琲選手権! | 39 | ・景品表示法と食品表示法の注意点とHACCP制度化への動き |
| 19-20 | ・コロンビアコーヒーの多様なカッププロファイル | 40 | ・ジャンソン農園ゲイシャ カッピング |
| 21-25 | ・生産国セミナーレポート | 41 | ・ブースアワード |
| 26 | ・BSCA Taste of Harvest Tokyo 2017 | 42 | ・SCAJ2018告知 |
| | | | ・年間スケジュール |
| | | | ・第6回表紙プレゼント当選者発表 |
| | | | ・編集後記 |

SCAJ2017 総括



2017年9月20日からSCAJ2017Conference & Exhibitionが東京ビッグサイト西館にて3日間の会期で開催された。今年のテーマは「革新の時(The Age of Innovation)」。会場は23カ国、246ブースの出展と過去最大の規模となった。3日間のトータル入場者数は29,801名とこれも過去最多を数えた。

開幕に先立って行われたオープニングセレモニーではSCAJ 関根会長より列席のコーヒー生産各国の大使及び外務省の皆様への感謝の言葉とともに我が国のスペシャルティコーヒー産業の順調な発展、拡大に対して関係各位への祝辞が述べられた。挨拶の中で関根会長は2003年のSCAJ設立以来、今日まで日本におけるスペシャルティコーヒーの消費は年率10%の伸びを見せ、2016年にはコーヒー消費全体の8%と堅調に推移している。このスペシャルティコーヒーのさらなる発展、消費拡大のためには多様化する消費者のニーズに対応してコーヒーの生産、流通、製造、提供の全ての過程において品質向上のための技術革新、意識改革が必要であると述べ、今回のテーマである「革新の時」へとつながった経緯を説明した。

オープンと同時にほぼ満員の盛況となった会場では生産国ブースや出展ロースターでテイ스팅や定期的なカップリングが積極的に行われて順番待ちの列があらこちらに出来ていた。多くの生産国ブースでは「革新の時」のテーマにふさわしく従来にない新しい栽培品種や精選方法により生み出された新しい風味のコーヒーが紹介され、ロースターや機械、器具メーカーのブースでは最新の抽出器具や抽出方法による実演が人気を集めていた。別棟のセミナー会場では各コーヒー生産国や認証団体、コーヒー輸出入の各社による様々なセミナーが開かれたが、事前申し込み時点で満席になるセミナーも多く、スペシャルティコーヒーに対する注目度の高さがうかがえた。

また、会場内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(JBC)、ジャパンプリュワーズカップ(JBrC)、ジャパンカップテイスターズチャンピオンシップ(JCTC)の各競技会が開催された。それぞれの競技会での2017年の日本チャンピオンが決定した。JBCではフリーの石谷貴之氏が10度目の決勝進出で念願の日本チャンピオンを獲得。2018年6月にオランダのアムステルダムで行われる世界大会への出場切符を手にした。JBrCでは上山薫氏(綿丸山珈琲)が初の決勝進出で優勝、JCTCは村越史菜さん(有フルハシコーヒーファクトリー)が10秒以内の差で3

名が全問正解という接戦を制して優勝した。JBrCの上山氏とJCTCの村越さんは2018年9月にアラブ首長国連邦のドバイで行われる世界大会に出場が決定した。

今年のSCAJ2017で特筆すべきはあらゆる場面で出会う「革新」のテーマにふさわしい「新機軸」であった。特に生産国のブースやセミナーで紹介されていた「新しい栽培品種」「新しい栽培方法」「新しい精選方法」は従来、比較的保守的であったコーヒー生産国が国境の壁を超えてコーヒー栽培に関わる情報交換を密にしていることがうかがえる。

特に品種の移動には目覚ましいものがあり現在ではすべての中米諸国でゲイシャ種が栽培され輸出されているという。今回のJBCでも決勝に残った6名が全てゲイシャ種を使用して挑戦しており、その産地もエチオピア、パナマ、コスタリカ、ホンデュラスと多岐にわたっている。エチオピアから持ち込まれコスタリカを経てパナマで爆発的な人気を得たゲイシャ種に対して今ではほとんどのコーヒー生産国が注目しその種を手にして栽培を始めるということは一昔前の生産国間の交流が少なかった時代では考えられなかった。また、ナチュラル、ウォッシュと大別されていた精選方法もパルプナチュラル、ハニーと派生し、さらに化学的なノウハウを取り込んだ新たな精選方法まで登場している。それらを実現しているコーヒー生産国の現状はまさしく「革新(Innovation)」の言葉にふさわしいと大いに実感させられた。消費国が主導して始まった感のあるスペシャルティコーヒーのムーブメントが完全に生産国に受け入れられ、そのスピード感消費国の我々を凌駕しているのではないだろうか。今年2017に得られた驚きや感動が来年2018でもさらに増幅されて与えられるだろうと確信させられた3日間であった。

広報委員会 副委員長 永田 卓

ジャパンバリスタチャンピオンシップ 2017(JBC2017)決勝大会レポート

9月21日 10:00~17:00



ジャパンバリスタチャンピオンシップ2017の準決勝・決勝がSCAJ2017のステージにて9月20日、21日開催されました。

バリスタとして、エスプレッソと向き合いスペシャルティコーヒーの魅力を伝える競技。年々生産者の努力で品質が向上し、品種特性や産地のテロワールが明確化する近年、その際立ったポテンシャルをコントロールする技術が必要となり、向き合うバリスタの閃きが新たな扉を開きます。

競技内容は、予選ではエスプレッソ、シングルミルクピバレッジの各カテゴリー各々4杯提供して、プレゼンテーションとプロフェッショナリズムを評価します。準決勝からは、シングルチャーピバレッジという、エスプレッソ1ショットを使用したオリジナルドリンクを提供します。バリスタのインスピレーションから来る新たなドリンクの創造は、見ている人も液体を口にしたら人も、新たな体験誘い感動を与えますさらに、テクニカルジャッジによる技術面の評価も大切な要素となります。

今年度は5月に難易度の高いJCP認定プログラムについての理解を深めて頂くために、希望者を対象にセミナーを行いました。6月JCP 審査員資格認定プログラム2017が始まり、WBCジャッジのジョー・シュー氏を招聘して2日間の厳正なプログラムが行われ、公認審査員が正式に認定されました。7月に大阪予選を行い8月は東京予選と各4日間の日程で、昨年を上回る総勢126名の選手が予選大会に出場しました。

今年の予選大会には、初挑戦のバリスタも多く、競技を通して自らのエスプレッソに真剣に向かい合う貴重な機会となったと思います。時間内に終えることは容易ではなく、自店の使い慣れたエスプレッソマシンではないことへの対応力、さらに準備時間の使い方など、出てみて初めてわかることが多くあると思います。スキルアップの機会として頂きたいと思えます。

今年の準決勝は、キャリアのあるトップバリスタと新たに台頭するバリスタが、各自の視点でプレゼンテーションを組み立て全く違う競技を行いました。生産地の新たな取り組みとその進化

について明快に伝えたり、抽出状態の安定について検証を行い、エージングのタイミングや焙煎の状態についても、様々なアプローチがありました。初めて見る器具やオペレーションも多くあり、競技内のプレゼンテーションでその検証結果を解説する場面は、見ている皆さんにとっても、閃きや気付きをもたらすこの競技会の魅力の一つだと思います。

栄えある優勝トルフィーを勝ち取ったのは、石谷貴之バリスタ! 2007年のファイナル出場から、9回に及ぶファイナルのステージを踏み、10回目のファイナルステージで、遂に日本の頂点に立ちました。常に、新たなテーマを持ち緻密な検証と正確な競技、深まる経験はさらなる閃きでジャッジも観客も魅了してきました。今年のチャレンジでも、競技でありながら、バリスタとして、お客様に提供可能な範囲内と明確な立ち位置を宣言し、フレーバーの際立つポイントと酸味が強く感じてしまうジレンマを、見事にコントロールして見せました。

世界最高峰のバリスタの大会「ワールドバリスタチャンピオンシップ2018(オランダ)アムステルダム大会」に、日本代表として石谷バリスタが挑みます。孤高の虎として、世界に挑む日本チャンピオンに、是非多くの方々の温かい声援と支援で、競技に集中出来る環境を作り、世界の舞台で輝きを放ってほしいと願います。

最後に、JBC開催にあたり多大な支援を頂きましたスポンサー各社の皆様、運営面を支えて頂きましたジャッジ・ボランティアの皆様、関わったすべての皆様にこの場をお借りして心より御礼申し上げます。

バリスタ委員会 副委員長 後藤 栄二郎



ジャパンバリスタチャンピオンシップ2017(JBC2017)決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	石谷 貴之	TAKA ISHITANI	東京都
2位	本間 啓介	株式会社 サザコーヒー/本社営業部	茨城県
3位	櫛浜 健治	株式会社 丸山珈琲/東京セミナールーム	東京都
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	大阪府
5位	飯高 亘	株式会社 サザコーヒー/店舗事業部	茨城県
6位	安 優希	株式会社 サザコーヒー/大洗店	茨城県

ジャパンバリスタチャンピオンシップ2017(JBC2017)準決勝進出者

氏名	会社名/店舗名	所在地
飯高 亘	株式会社 サザコーヒー/店舗事業部	茨城県
石谷 貴之	TAKA ISHITANI	東京都
内部 利夫	株式会社 ヒサシヤマモトコーヒー/Unir(ウニール) 本店	京都府
大磯 悟	有限会社 スタンダードビーンズ/STANDARD COFFEE LAB.	北海道
柏木 茉莉子	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	大阪府
櫛浜 健治	株式会社 丸山珈琲/東京セミナールーム	東京都
志摩 瞳	株式会社 丸山珈琲/小諸店	長野県
永井 喜美男	井崎珈琲 有限会社/ハニー珈琲 天神VIORO店	福岡県
福田 雅	レックコレクティブ 株式会社/REC COFFEE 薬院駅前店	福岡県
本間 啓介	株式会社 サザコーヒー/本社営業部	茨城県
村山 春奈	小川珈琲 株式会社	京都府
元木 岳志	株式会社 丸山珈琲/鎌倉店	神奈川県
安 優希	株式会社 サザコーヒー/大洗店	茨城県
山岡 亮太郎	株式会社 丸山珈琲/尾山台店	東京都
山下 淳美	アンリミテッド 株式会社/UNLIMITED COFFEE BAR	東京都
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	大阪府

ジャパン ブリューワーズ カップ2017 (JBrC2017) 決勝大会レポート

9月22日 10:00~16:00



ンサービス)を行い世界大会予選の点数に加えた総合点数で世界チャンピオンを決めることになっております。我々コーヒーブリューワーズ委員会は今まで5回の日本予選を行ってきました。日本人の世界チャンピオンを出すという目標のもとワールドコーヒーイベント(WCE)認定Rep.の加藤慶人SCAJ理事の協力をいただきWCE認定Rep.のキョンヒー・シン女氏をWCE代表者として迎えてJBrCの

今年9月22日、上山 薫 選手(株丸山珈琲：長野県)が日本の頂点2017年度ジャパンブリューワーズカップチャンピオンとなり、世界の頂点2018年に行われるワールドブリューワーズカップ(WBrC2018)参加資格が与えられました。ジャパンブリューワーズカップは、東京と神戸の2会場でおおよそ130名の予選参加選手と、矢橋 伊織 2017年ジャパンサイフォニストチャンピオン(株丸山珈琲：東京都)と、久保田洋平2017年 ジャパンハンドドリップチャンピオン(合資会社岡田珈琲：熊本県)が準決勝から参加し、「日本でいちばんおいしいコーヒー」が決まった。バリスタ競技会やカップテイスターズ競技会などの世界大会を運営するワールドコーヒーイベント(WCE)のルールに基づき、台湾から世界大会の審査員などされるジェイク・フウ氏を競技運営のWCE代表として招聘し競技会を開催しました。

ブリューワーズカップ2017年度の競技会は、予選と準決勝および決勝で成り立ち2つのサービスで競われます。必修サービス(コンパルサリー サービス)と自由サービス(オープンサービス)という競技カテゴリーがあります。

2017年の予選は、必修サービス(コンパルサリー)という競技者と審査員が隔離され情報が遮断されコーヒーの液体が評価される競技のみで評価され、会場ごとに全競技者は同じ焙煎されたコーヒー豆を使い自分の好みの抽出器具(機械装置や電動装置による抽出は不可)で抽出し審査員にコーヒー液体のみを提出し、審査員は競技者と会うことなく情報が隔離された部屋で競技者から提出されたコーヒーの味をデジタル化して評価し、委員会が集計し会場ごとに準決勝出場の上位入賞者を決定しました。

2017年の準決勝では、再び必修サービス(コンパルサリー)競技が行われ、自由サービス(オープンサービス)競技と合算で評価されました。自由サービスでは各々の選手の持ち込んだコーヒー豆を審査員の目の前で抽出しそのコーヒーや抽出手法についてプレゼンされます。審査員は競技者のコーヒーにまつわる説明を聞きながら提出されたコーヒーの風味と提供されたコーヒーの説明を数値化します。委員会がそれを集計し決勝出場者を決定しました。

2017年度の決勝は、自由サービス(オープンサービス)競技が行われ、準決勝で選手が獲得した点数と合算され評価されました。この後の予定は2018年のWBrC(ドバイ、UAE)予選で必修サービス(コンパルサリー)と自由サービス(オープンサービス)が行われ合計点で決勝進出者が決まり、WBrC決勝で再び自由サービス(オープ

準決勝、決勝を5年継続して実施してきました。

これまでの競技会運営は審査員プログラムも含め必修サービス(コンパルサリー)はコーヒー抽出の基本と位置づけ、ご参加いただいた審査員の協力のもとで徹底的に競技会の中に浸透したと感じております。

そして、2015年度の日本チャンピオン 粕谷哲 氏が2016年のダブリン世界大会で世界チャンピオンに輝き委員会として大きな目標達成をひとつ達成できました。今後も世界チャンピオンを輩出するつもりであります。そして世界のコーヒー業界で「ゲイシャ」という品種名をよく聞き自由サービス(オープンサービス)では世界的なスペシャルティコーヒーとしてコーヒーの品種の戦いが起きておりコーヒーの可能性を引き出すという観点から自由サービス(オープンサービス)の重要性を感じています。

コーヒーブリューワーズカップを通してコーヒー競技会の存在意義の、ひとつは「おいしいコーヒー」に触れ合うことなのですが、また競技会に審査員として参加することで新たな業界の中の仲間や「おいしいコーヒー」のとらえ方と出会えると思うので、是非ともコーヒーの世界観を広げる機会としてご参加いただきたいと熱望しております。

また、選手は「おいしいコーヒー」競技に関わるからにはできるだけたくさんのおいしいコーヒーに触れてほしい、その際に「おいしいコーヒー」の提供情報(どの・だれ)が必要になってくるが、ここにも業界の中の情報ネットワークを密に充実させて頂きたいと思っております。また競技会運営は審査員の多大な貢献、ご協力によって支えられております。改めて感謝をお伝え致し、また、日本のコーヒーブリューワーズカップのルールや評価方法はWBrCに準ずることになっているので、競技者も審査員も参加者はコーヒーという共通言語をもってインターネットなど科学技術の力を利用して世界と触れ合い各自の世界を広げてほしい日本人に世界大会の審査員など挑戦してほしいです。そしてこれからもコーヒーブリューワーズカップの日本選手が世界から注目される強いポジションにいてほしいです。

また、JBrCの運営に携わって頂いた多くのボランティアの方々、運営に携わっていただいた委員会メンバー、そして何より大会スポンサーの方々に、この場を借りて感謝を申し上げたいと思っております。今後もご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

世界ブリューワーズカップHP <http://www.worldbrewerscup.org/>

コーヒーブリューワーズ委員会 委員長 鈴木 太郎



ジャパン ブリューワーズ カップ2017(JBrC2017) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	上山 薫	株式会社 丸山珈琲/小諸店	長野県
2位	小野 光	Zenith.vision Brewbros coffee	岩手県
3位	畠山 大輝	Bespoke Coffee Roasters	埼玉県
4位	名村 忠正	小川珈琲 株式会社/東京オフィス	東京都
5位	甲矢 涼太	株式会社 丸山珈琲/受注センター	長野県
6位	川野辺 美和	一般財団法人公園財団 国営ひたち海浜公園 記念の森レストハウス	茨城県
7位	藤山 舞	フジヤマコーヒーロースターズ	大阪府
8位	斉藤 和典	小川珈琲 株式会社/第3営業部 東日本営業開発課	東京都

ジャパン ブリューワーズ カップ2017(JBrC2017) 準決勝進出者

氏名	会社名/店舗名	所在地
石川 篤希	Y's table corporation/ポールバセット新宿	東京都
市村 克人	株式会社 小川珈琲クリエイツ/野洲店	滋賀県
小野 光	Zenith.vision Brewbros coffee	岩手県
甲矢 涼太	株式会社 丸山珈琲/受注センター	長野県
上山 薫	株式会社 丸山珈琲/丸山珈琲 小諸店	長野県
川野辺 美和	一般財団法人公園財団 国営ひたち海浜公園 記念の森レストハウス	茨城県
近藤 啓	いつか珈琲屋	神奈川県
斉藤 和典	小川珈琲 株式会社/第3営業部 東日本営業開発課	東京都
重蔵 修	有限会社 しげとし珈琲/しげとし珈琲	岡山県
名村 忠正	小川珈琲 株式会社/東京オフィス	東京都
畠山 大輝	Bespoke Coffee Roasters	埼玉県
藤山 舞	フジヤマコーヒーロースターズ	大阪府
山本 大輔	有限会社 浪漫珈琲/尾道浪漫珈琲 西風新都店	広島県

JBrC準決勝 特別出場枠

久保田 洋平	合資会社 岡田珈琲/サテライト店	熊本県
矢橋 伊織	株式会社 丸山珈琲/西麻布店	東京都

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2017 (JCTC2017) 決勝大会レポート

9月22日 10:00~12:00



【中東の笛】

サッカーの世界ではホーム&アウェーの試合形式が一般的で、公平を期すために、お互いが自分のホームグラウンドで試合ができるようになっています。実力の差があればたいして結果は変わらないのでは?と思うのですが、通常ホームゲームの方が有利と言われています。もちろん慣れた環境やサポーターの声援がそういった条件を作り出して行く訳ですが、とりわけサッカー男子日本代表の国際試合ではそれが顕著に現れます。そんな中で、サッカー好きであればだれでも知っていて、日本人にとってはとても苦しい『中東の笛』という言葉が思い出されます。

記憶に新しいワールドカップのアジア予選、日本代表は序盤にもたつき敗戦や引き分けを繰り返し、最終的にはライバルオーストラリアを下し、薄氷を踏む思いでロシアワールドカップの出場権を手にしたが、今回も幾度となくこの『中東の笛』に悩まされました。

相手が日本のベナルティエリアで勝手に転んだのにPKになったり、逆に絶好の速攻のチャンスに腕をつかまれたり、足をけられて転んでも何も反則を取られなかったり、中東の国との対戦、中東の審判が笛を吹く試合においては、これが日常茶飯事、それを承知で圧倒的に攻められなければ勝ち上がっていけないのがアジア予選なのです。

とにかく、サッカーの試合は審判の采配によって勝敗や面白さが左右されます。選手にリスペクトされている人、そうでない人。少しの小競り合いでもすぐに試合を中断し、流動的な展開をなかなか創らせてくれない人、大きな試合の流れを俯瞰して、多少の軽微な反則は流すことでダイナミックな試合展開を演出してくれる人等さまざま、試合を進めているのはあくまでも双方のフィールドプレイヤーなのですが、場面ごとの審判の判断が試合をおおいに演出してくれているともいえるのです。

昨今、コーヒーの競技会は数々ありますが、ほとんどの競技はバリスタ・チャンピオンシップやサイフオニスト・チャンピオンシップのように、ひとたび用意されたステージに立ってしまえば、本人のセレクトしたコーヒーとパフォーマンスがすべて、そのでき如何で勝敗を決してしまう、ある意味自分との闘いの大会です。一方、カップテイスターズ・チャンピオンシップのようにオフィシャルが準備した毎回変わる問題に対し、ライバルと駆け引きしながらしのぎを削るという三者の思惑が複雑に絡み合うサッカーのような大会も稀にあります。

ジャパン・カップテイスターズ・チャンピオンシップ(以下JCTC)はトライアングレーションと呼ばれる3点識別テストを基本とした競技です。3カップ中1つだけ仲間外れが仕込んであり、これをいかに正確に、いかに速く識別するかがポイントですが、競技としては、4名1組で8つのセットを8分以内に答えを出すことが求められます。

JCTCは当初、お金と準備が不要のとてもカジュアルな競技と言われてきましたが、近年出場者の正答率が上がり、スピード化も進んできました。それゆえに、最近では、JCTCは比較的金金はかからないけれども、しっかりとした準備が必要な競技と言われるようになってきました(基本スプーン1本で出場できます)。

今回のJCTC2017は、予選からサッカーにおける審判にあたり、舞台でいうと演出家・監督にあたるわれわれオフィシャルのもと、こういう風に展開して欲しいなというある思惑(シナリオ)に基づいて問題が構成されていました。(来年同じかどうかは分かりませんが)

先ず予選は、前半キャラクターのはっきりした分かり易い組み合わせを用意し、後半とても難しい類似したキャラクターの組み合わせを用意しました。

我々の想定通り、競技終了後答え合わせをする際に、初めは

全員調子よく正解を重ねるものの後半苦戦し多くの選手が脱落していくという展開が関東・関西の同時開催された会場双方で繰り返されました。その結果108名中わずか20名の選手が全問正解し、タイム順でその内12名の選手がビックサイトで開催される準決勝に駒を進めました。

混戦に会場は盛り上がり、結果的には20名の猛者が我々の仕掛けた罠をかくぐり全問正解してくれました。ある程度思惑通りであった反面、結局今年もタイム勝負になってしまいました。

9月22日、SCAJ2017の展示会会場で行われた準決勝・決勝は、準決勝を超難しく、決勝を簡単に、をコンセプトに問題を構成しました。(来年も同じ構成になるか分かりませんが悪しからず)目的は、準決勝で選手(時に観客)に、悩み・苦戦する印象を刷り込み、研ぎ澄まされた集中力のまま決勝に進んで頂き、最後はスピード勝負で競技を終え、勝者は流石各地区の予選を勝ち抜いた並みいる猛者達の頂点だと観客から羨望の眼差しで迎えられる・・・これが我々の想定したシナリオ。

結果は想定通り準決勝に苦しみ、結局12人中4人が全問正解(結構持ち時間ぎりぎりまで粘る選手続出)、簡単な組み合わせにした決勝は4人中3人が全問正解、選手はスタートの号令の後、一さじ飲んだ瞬間異変に気づき、正確性勝負からタイム

勝負に切り替え、あっという間に競技は終了。優勝を勝ち取った村越史菜さんは2:02秒という超速で競技は幕を閉じたのでした。

JCTC2017は演出する我々オフィシャルと、舞台上に立って選手同士でしのぎを削る演者の関係で成り立っているのだなと改めて感じた大会でした。選手達は、我々の準備したシナリオを従順に演じるのではなく、自分の個性や感情、アドリブを練り出しそれ以上の結果を見せつける。これが観客の感動を呼び、年々盛り上がりを見せる展示会内でも人気の高いコンペティションに成長しているのではないかと思います。

西遊記における孫悟空が自由奔放に空を飛びまわっても実際は釈迦の手のひらで踊らされていたに過ぎない様を想定し演出してみた大会でしたが、すでに悟空は釈迦の手のひらをすり抜け広い世界に飛び出してしまっていました。来年ドバイで開催されるワールド・カップテイスターズ・チャンピオンシップにおける村越さんの健闘を祈念いたします。

テクニカルスタンダード委員会 中平 尚己

ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ2017 (JCTC2017) 決勝結果

順位	氏名	会社名	正解数	タイム
優勝	村越 史菜	有限会社 フルハシ コーヒーファクトリー	8	2:02
2位	畠山 大輝	Bespoke Coffee Roasters	8	2:05
3位	鞍川 貴之	株式会社 木田屋商店	8	2:09
4位	山本 西	SINGLE ORIGIN 株式会社	7	2:10

ローストマスターズ チームチャレンジ2017 (RMTC2017) 大会レポート

9月22日 13:00~16:00



北海道チーム



ローストマスターズ委員会主催の同イベントは昨年で第10回の節目を迎え、第11回となる今年は、参加する選手の方々と共に更なる高みへとステップアップすることを目標とし、イベントを進めてまいりました。

イベントのテーマはその時その局面に合わせて変化しますが、今回はブレンド、ずばり「ブレンドを制する者は焙煎を制す!」をテーマに掲げました。きっかけは今年7月に開催されたリトリート焙煎合宿でも同じくブレンドをテーマとし、一焙煎人としてこの合宿に参加していた私はこのテーマの奥深さを自ら体験し、ぜひRMTCでもこのテーマを採用したい、と強く感じました。

現在、市場に並んでいるコーヒーの価格帯はとても幅広くなっています。100グラム300円と書かれたコーヒーのすぐ横に、100グラム3,000円や6,000円と書かれたコーヒーが並んでいる光景も、珍しいものではありません。また最近シングルオリジンという言葉が強調され、「高品質のコーヒーはブレンドしてはいけない」風潮があるようにも感じます。これ程までに価格差が生まれる背景には、品質・希少価値の違いや販売側の戦略など、様々な要因が挙げられるでしょう。しかし、たとえどんな価格であっても、そのコーヒーを手取る消費者が最後に考えることは常に同じ「その価格に見合った満足感があるか?」ではないでしょうか。

消費者にとって手の届く価格で、且つその価格に見合う満足感を得ることができるコーヒー…即ちコストパフォーマンスの高いコーヒーが提供できれば、なにもTop of Topのスペシャルティコーヒー(高品質、しかし価格も高い)に拘らずとも、また

シングルオリジンに拘らずとも、消費者の指示を得て、今後日本のコーヒー市場で展開が予測される厳しい競争に備えることが可能になります。勿論、そのようなコーヒーを提供する為に、原料となるコーヒーに最低限の品質ラインは必要でしょう。しかしそれ以上に、焙煎技術によって原料生豆の持つ「潜在的可能性」をどれだけ引き出せるか?そしてブレンドにより、どこまで風味特性の印象度・衝撃度を引き出し、バランスの良いコーヒーに仕上げるか?が大切だと考えたのです。

とはいえ、「ブレンド」をテーマとするにあたり不安もありました。それはスペシャルティコーヒーの普及拡大を目的とするカンファレンスのイベントで、結果次第ではスペシャルティと評価されないコーヒーが出てくるかもしれない、という事。今回はコストパフォーマンスの高いコーヒーを創り出すことが目的なので、原料は全てスペシャルティというわけにはいきません。スペシャルティではないコーヒーを使いつつ、それを卓越した焙煎とブレンドによって、スペシャルティに匹敵する品質へと昇華させなければなりません。検討した結果、今回はCOEのブラジルと、通常であればロースペシャルティ若しくはハイコマースと評価されるルワンダとグアテマラの、計3種を原料としました。COEブラジルは単品であれば、カップリングフォームでスコア86.16が付く、まさしくスペシャルティコーヒーですが、これに2種類のコーヒーをブレンドするのです。スコアにすると80点…ひょっとすると78点くらいの評価かもしれないコーヒーをブレンドして、果たしてスペシャルティコーヒーとなるのか?正直、不安はイベント当日まで拭えませんでした。

しかし当日、各チームが持ち寄ったコーヒーを飲んでその不



関東チーム



九州チーム



東北チーム

安は綺麗になくなりました。原料配布から当日までの短い期間の間に、日本全国7チームに分けられた総勢57名の焙煎人達は、各々が持つ焙煎技術をチームワークによってさらに高めあい、素晴らしいブレンドコーヒーに仕上げてくれました。昨年同様、COE国際審査員によるカップリング審査と、一般来場者の試飲・投票による審査をおこないましたが、カップリング審査では3名の国際審査員が積極的なカップリングとディスカッションを行い、今回のコーヒーがとても素晴らしいことを物語っていました。最終的に審査員大賞で1位になった北海道チームのスコアは、3人の平均が86.50、最高が87.50という結果でした。ブレンドコーヒーがCOEシングルオリジンの評価を超える…。その結末に、私は感動すら覚えました。

今年ほど、このイベントを盛り上げているのは、他にもない参加して下さる全国の焙煎人達なのだと感じ、感謝したことはありません。本当に有難うございました。また最後になりましたが、RMTC2017の企画段階から本番当日まで、多くの方々に支えられてきました。関係者皆様方のご尽力により成功に収められたことを改めて御礼申し上げます。また来年も当イベントを通して、熱く志の高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 RMTC運営担当 堺 武司

ローストマスターズチームチャレンジ2017 (RMTC2017) 結果

審査員大賞

順位	チーム名
1位	北海道チーム
2位	関東チーム

オーディエンス大賞

順位	チーム名
1位	九州チーム
2位	東北チーム

ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ 2017(JCRC2017)決勝大会レポート



今年で7回目となる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)です。本競技会で優勝した方が2018年に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に日本代表として出場する権利を獲得します。2017年6月に予選大会を開催し予選競技者50名の中から6名の競技者が決勝大会へ出場しました。決勝大会は8月に開催しました。優勝者は沖縄県初の豆ポレポレ 仲村良行さんに輝きました。

このJCRCは日頃、焙煎場でコーヒー豆と向き合いながら黙々と焙煎をする焙煎士に焦点を当てた競技会です。見た目は地味でコーヒー豆を焼く単純な作業に見えますが生豆をコーヒー豆へと仕上げ、生産者から消費者へコーヒーを繋げる重要なポジションでもあります。

ここで簡単に焙煎について説明させていただきます。まず焙煎という作業はその場の環境や焙煎機の種類によって焙煎の傾向が異なり、また焙煎士によって焙煎方法も異なります。

焙煎場の環境、とりわけ季節ごとに変わる気温や湿度、気圧による差圧の変化、ガス圧の微妙な変化など、多くの不安定要素があります。焙煎機も色々な特徴があり焙煎機特有の癖もあります。それを理解して焙煎士の意のままに操るようになるまでに多くの時間が必要となります。このように安定した焙煎出来るようになるまでには多くの時間と焙煎の経験が必要です。

そして焙煎士が求める最高の焙煎に必要な不可欠な存在としてスペシャルティコーヒーという高品質の豆があります。

スペシャルティコーヒーは複雑な風味を持ったコーヒーです。単純に焙煎するだけでは美味しいコーヒーになりません。

栽培された品種や豆のサイズ、水分値、標高よる豆の密度、精選方法など生豆の状態を細部まで理解する必要があります。

焙煎する時はその過程で豆の色と香りの変化を確認しながら火力調整を行い、意図する焙煎豆に仕上げます。

1度焙煎が始まれば後戻り出来ない集中力と忍耐力が必要となります。焙煎は最も職人性が求められる職業だと思います。そしてあらゆる環境で安定した焙煎出来るようになるまでには、多くの時間と経験が必要です。

このJCRCは慣れ親しんだ焙煎機が使用できないという焙煎士として致命的な状況の中、多く人たちの前で焙煎するという外圧に耐え、異なった環境で焙煎をします。その中で焙煎士が最大限に力を出せるかが勝因の鍵へと繋がります。

他の競技会と比べてもマニアック度満載なJCRCですが、競技会はこの3日間に渡って行います。

審査項目の内容は大きく分けてロースティングプラン、グリーングレーディングという生豆評価試験、選手の焙煎したシングル豆とブレンド豆のカッピングによる味覚審査の三項目となります。焙煎機は指定されたものを使用します。

1日目は予め用意された4種類の生豆をサンプルロスターで焙煎し、どのように焙煎やブレンドし、どの様な味のコーヒーにするかというロースティングプランをまず作成し提出します。そして



生豆の品質を評価するグリーングレーディング試験を行います。2日目はシングル豆とブレンド豆を定められた競技時間の中で焙煎を行い、提出します。この時、1日目に提出したロースティングプランと実際の焙煎操作との整合性も評価します。最終日は競技者が実際に焙煎したシングル豆とブレンド豆を認定ジャッジがカップングによる評価を行います。

ここでも自身の提出したロースティングプランでの味覚表現との整合性が評価対象となります。

三項目の総合得点が高い選手が優勝となります。毎年多くの競技者が焙煎という難題に挑戦し白熱した競技を繰り広げます。

そしてこのJCRCには多くの競技者の方々からお申し込みがある事はローストマスターズ委員会一同、誠に有り難く思っております。

大会の特性上どうしても現状の人数から競技者数を増やす事が出来ないのがとても心苦しく思っております。

大会の運営についても反省点や改善する事が多々あります。大会について色々なご意見を頂いております。ご意見については真摯に受け止めて今後の大会に向けて改善に努めたいと思っています。

もっと多くのひと達にこの競技会を知っていただきたい、多くの焙煎士に大会へ参加していただきたいと思っております。そして世界に通用するチャンピオンを輩出する事を目標としています。

最後になりますが大会運営にあたり多く関係者並び協賛者様のご支援があったこと改めて御礼を申し上げます。

ローストマスターズ委員会 黒澤 順一

ジャパン コーヒーロースティング チャンピオンシップ2017(JCRC2017) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	仲村 良行	豆ポレポレ	沖縄県
2位	名越 千人	BUNDYBEANS	兵庫県
3位	中村 純也	なかむら珈房	三重県
4位	大森 大助	自家焙煎珈琲DECO/DECO COFFEE	千葉県
5位	西川 隆士	株式会社ニシカワカンパニー	大阪府
6位	小寺 潤	(有)かさい珈琲/27COFFEE ROASTERS	神奈川県

SCAJ2017 大会ハイライト



Japan Barista Championship 2017



石谷 貴之



本間 啓介



柳浜 健治



安 優希



山本 知子



飯高 亘

Japan Brewers Cup 2017



上山 薫



小野 光



島山 大輝



名村 忠正



甲矢 涼太



川野辺 美和



藤山 舞



斉藤 和典

SCAJ2017 大会ハイライト



Japan Cup Tasters Championship 2017



村越 史菜



畠山 大輝



鞍川 貴之



山本 西



富川 芳伎



酒井 直樹



山本 知広



田原 照淳



藤田 淳史



小林 伸也



門川 雄輔



浜名 芳輝

Roast Masters Team Challenge 2017



北海道チーム



関東チーム



東北チーム



九州チーム



関西チーム



中部チーム



北陸チーム

Japan Coffee Roasting Championship 2017



仲村 良行



名越 千人



中村 純也



大森 大助



西川 隆士



小寺 潤

9月20日 11:00~13:00

SCAJトレーニング委員会 主催イベント

生産国ステージイベント2017



エルサルバドル駐日大使
マルタ・リディア・セラヤディア氏



エルネスト・ヴェラスケス氏



スハラさん一家による民族舞踊披露

毎回生産国関係者をお招きしまして初日に行われるトレーニング委員会のステージイベントは2009年のパナマ以降今年で9回目となりました。今年はエルサルバドルの関係者をお招きして行われました。日本語がとてもしなやかなマルタ・リディア・セラヤディア同国駐日大使のご挨拶に続きまして、スハラさん一家による民族舞踊と歌をご披露頂きました。ラテンの踊りと歌はいつも明るく、跳ねるようなリズムがあり、身体が動いて参ります。

同国コーヒー産業の現状は、農業省エルネスト・ヴェラスケス氏よりご説明がございました。1740年にコーヒー栽培がスタート、輸出は1850年前後に始まりました。1970年代には生産量で世界第四位になっております。(現在は23位以下と思われる。)国土面積の約9%、森林面積では約75% (シェードツリー含む)がコーヒー栽培に関係しているといわれています。品種はアラビカ種のみですが、ブルボン種が約50%を占め、パーカス種約30%、大粒の改良種パカマラは約3%となっております。(パカマラは同国生まれ)生産者は7ha以下の小規模農家が19000軒近くありますが、生産量では全体の20%となっており、生産量の大半は7ha以上の中大規模の農園(約3000軒)によるものとなっております。標高600-800mがセントラルスタンダード(CS)、800-1200mがハイグロウン(HG)、1200m以上がSHGとなっています。小さな生産国ですが、以下6つの地域銘柄があり、風味特徴も認識されております。

Alotepec Metapan	フレーバーにと酸に特徴。
EL Balsamo Quezaltepec	フレーバーとコクがある。
Apaneca Ilamatepec	フレーバー、酸、コクともに優れている。バランス良好。
Chichontepec	フレーバーとコクに優れる。
Cacahuatique	酸味に特徴がある。
Tecapa Chinameca	フレーバーと酸は中庸であるが、コクに優れる。

コーヒー生産は分業制となっており、小規模農家はチェリーを水洗工場へ搬入、水洗工場、脱穀業者、輸出業者がそれぞれの役割を果たす形です。中大規模の場合は、チェリーから脱穀まで一貫して行う場合もあります。輸出先は北米(米国で約4

1%)が約46%、欧州約29%、アジア約22%となっており、日本は13.6%と米国に次ぐ第二の輸出先です。

2013年頃からのさび病の影響が甚大なものとなり、80%以上の大幅な減産以降、その影響は未だ回復しておりません。しかしながら同国のコーヒー産業の方向性は付加価値のある認証コーヒー、高品質コーヒーの差別化コーヒーにシフトしています。2013/14クロップで差別化コーヒーは全体の約49%でしたが、2015/16クロップでは約77%に増加しております。特にマイクロロット(同国協会によりますと、50袋程度までを指すそうです。)の増加が顕著です。それは2008/09クロップ 239ロットに対しまして2016/17クロップでは931ロットと三倍以上に増加、また輸出コーヒーの単価は同年度の比較において、252セント/ポンドから327セント/ポンドへ上がっております。数量は僅かですが、ナチュラルコーヒーの量も増加傾向にあります。

保守的なコーヒー産業でしたが、量から質に変化がみられております。統計上ブルボン種の割合は減少してきております。

品種の将来性について質問したところ、風味の良いブルボン種は重要ですが、農家の収入を考えた場合、耐病性と生産性の高い改良品種の導入は避けられない様子です。(ルメスーダとサルチモールの交配種など)しかしながら貴重なブルボン種を主体としたエルサルバドル、何とかブルボン種を残してほしいものです。その為には継続した購入と使い続けることが大切だと思っております。

ブラジルと並び、ブレンドのベースとしてもチョコレートのような風味のサルバドルは欠かせないものです。これからのエルサルバドルのコーヒーに期待したいと思います。

トレーニング委員会 副委員長 土屋 浩史

9月20日 11:00~13:00

SCAJトレーニング委員会 主催イベント

第4回利き珈琲選手権!



特な香り立ちや口当たりなどの特徴を感じ取って判断するしかありません。また、出されるカップは7つですが、回答用紙に記載された選択肢は10ヶ国あるため、より正確なジャッジが求められ、難易度はかなり高くなっています。さらに、普段とは違って、たくさんのギャラリーの皆さんが見守るステージの上でのカップpingは、かなりのプレッシャーもかかるので、普段通りの判断をするのは大変難しいことだと思います。

そのような状況の中、予選が行われました。皆さん一斉にカップpingを

2014年にスタートしましたトレーニング委員会が主催するイベント「利き珈琲選手権」も今年で第4回目となりました。利き珈琲選手権は、コーヒーマイスターの方を対象としており、ベーシックな7つの生産国のコーヒーをカップping方式で判別していただき、正解数を競う大会です。お陰様で毎年ご好評をいただいております。第4回を向かえた今年は33名のコーヒーマイスターの皆さんが参加してくださいました。

コーヒーマイスターの皆さんは、通常カップpingをする際には「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」という、SCAJのスペシャルティコーヒーの定義に照らして香味評価をされている方が多いと思います。このSCAJの定義に沿った、素晴らしい風味特性を持ったコーヒーに触れ、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とても重要なことだと思います。

その一方で、コーヒー業界に携わる一員として、昔から日本人になじみのあるベーシックな生産国のコーヒーの特徴をきちんと把握して識別できることも大変重要なことであると、私たちトレーニング委員会では考えています。ですから、この「利き珈琲選手権」に参加していただいた方にとって、そのようなベーシックなコーヒーを学ぶきっかけになれば…という思いを持って、出題するコーヒーを選定しています。

今年も、コーヒーに関係する、コーヒー好きの皆さんにとってはおなじみだと思われる7つの生産国のコーヒーを用意し、カップping方式によりカップpingスプーンで液体を口にしてもらい、どのカップがどの生産国かを判別していただきました。今回用意したコーヒーは、①ブラジル(No.2=ナチュラルの代表)、②コロンビア(エクセルソ=コロンビア・マイルドの代表)、③エルサルバドル(SHG=アザー・マイルド)、④ジャマイカ(ブルーマウンテンNo.1=カリブ海の代表)、⑤インドネシア(マンデリンG1=スマトラ式)、⑥エチオピア(モカG4、ナチュラルの中でも特徴的な香りを持ったもの)、⑦ケニア(AA=コロンビア・マイルド)の7ヶ国のコーヒーです。すべてアラビカ種であることは当然ですが、ナチュラルかウォッシュドかの違い、それに加えて各生産国の独

スタートし、約5分という短い時間の中で7種類のコーヒーを利き分け、回答していただきました。その後、正解発表と各コーヒーに関する説明がありました。その間に行なわれた採点の結果、全問間違いの方が数名、1問だけ正解、2問だけ正解という方も多くいらっしゃり、最終的に予選を通過されたのは7名でした。決勝に残られた7名のうち、1問間違った方が1名、2問間違った方が6名ということで、全問正解の方はいらっしゃらないという大変難しく厳しい予選となりました。

決勝は、一人ひとりの前に1カップのコーヒーのみが提供され、そのコーヒーの生産国を7つの選択肢から選んでもらい、誰かひとりだけが正解となるまで競い合ってもらい、サドンデス方式としました。決勝の1カップ目に提供されたのはインドネシア・マンデリン。1カップ目は皆さんに当ててもらいたいと思い、あえてわかりやすいコーヒーを選んで提供したのですが、実際にはマンデリンと回答したのはおひとりだけ。

見事、第4回利き珈琲王に輝いたのは、清勝紀(せいかつのり)さんです。清さんは自家焙煎珈琲店「赤富士珈琲」の店主でいらっしゃるということで、日々コーヒーに向き合っていることを確認されてきたご経験が活かされたのだと思います。優勝された清さんにはクリスタルのトロフィーが授与されました。閉会後に全員で記念撮影をして、参加者の皆さんには、おみやげコーヒー「エチオピアイルガチフェG1(ウォッシュド)」をお持ち帰りいただきました。

来年も第5回利き珈琲選手権を開催したいと考えています。ぜひ楽しみながらカップping技術やご自身の感性を試す場として、全国のコーヒーマイスターの皆さんに参加していただきたいと思っております。

トレーニング委員会
委員 長野 隆成



9月20日 14:00~15:00

コロンビアコーヒー生産者連合会 (FNC)

コロンビアコーヒーの 多様なカッププロファイル



FNC 東京事務局コーヒーマネージャー
Alex Araujo氏 (アレックス・アラウホ)



FNC コーヒーマネージャー Alex Araujo(アレックス・アラウホ)氏、昨年に続き2回目の講演。3項目の話と最後にコロンビアコーヒーを代表する地域のカップテイストが行われた。コロンビアコーヒーはコロンビアの南北約経緯10度に3つの山脈に沿って22県に跨る個性あるコーヒーが生まれる。地理的に幅広い国で、様々なマイクロクライメット(微気候)を持ち、多種多様な風味のコーヒーが収穫される。

1. コロンビアコーヒーの品質の特徴

コロンビアコーヒーの特別なカッププロファイルの要素は3つ。1つ目は「自然の条件」。天候による気温、湿度、雨量、日照時間。2つ目は「環境」。地形、標高、土壌そしてアラビカコーヒーの樹木。最も重要なのは3つ目の「工程」。工程は人間が携わらなければできないもの。完熟したコーヒーの実を一粒ずつ手摘みで行い、精製、そしてサプライチェーンとの取り組みにより多種多様なコーヒーが生み出されて行く。長い年月をかけ、この3つの要素を生かし続けてきたことが今日のコロンビアコーヒーの均一化した風味と安定した生産量を生み出している。

2. コロンビアコーヒーの概略

コロンビアコーヒーは55万人の生産者が携わり、1.3ヘクタール未満の小規模農園で生産されるコーヒーが全体の96%を占めている。FNCはセニカフェ・R&Dセンター(研究開発センター)を設け、1,100名のスタッフを各地域の

拠点に派遣しコーヒーの品質均一化、安定供給をもたらすための方法、そして農園の採算方法なども指導している。

また、スタンダードコーヒーに留まることなく多種多様なスペシャルティコーヒーへのチャレンジ、様々な売買に関するチャレンジによりサステイナブルコーヒーの在り方を指導している。

3. コロンビアコーヒーの展望

本年7月コロンビア・メデリンにおいて第1回目の「ワールドコーヒー生産者フォーラム」がコロンビアの主催で行われた。コーヒーのバリューチェーンに関わりのある世界の代表者たちが集まり、共通の課題に対応するための行動計画が話し合われた。コーヒーのバリューチェーン関係者と生産者とのコミュニケーションにより生産者に対する利益還元が生産者の更なる発展に繋がることだと確認された。



<テイストイング>

今回はコロンビアコーヒーの北部、中部、南部の大きく3つの地域に分けた中の南部のナリーニョ、カウカ、中部のキンディオの3種類のコーヒーがテイストイングされ、下記の「多様性の土地」の案内表示通りの風味を確認できた。



コロンビアコーヒー北部、中部、南部に分類した3つの地域



南部・ナリーニョ



南部・カウカ



中部・キンディオ

広報委員会 委員 石川 康雄

生産国セミナーレポート



ニカラグア

9月20日 10:30~12:00

広報委員会 永田 卓

昨年のSCAJ2016の際にSCAJ代表とニカラグア大使およびニカラグアスペシャルティコーヒー協会(ACEN)代表との間で設けられたミーティング(SCAJニューズレターVol.53参照)での約束どおりニカラグアがSCAJコンファレンス&エキシビジョンに復帰した。同国の経済的事情や深刻なさび病被害のために一時中断していたコーヒー関係の海外プロモーション事業だが状況が改善したことから今年よりSCAJコンファレンス&エキシビジョンでブース展示とセミナー開催の運びとなった。

セミナー冒頭ではニカラグア共和国駐日特命全権大使Saul ARANA CASTEL-LON氏から両国の結びつきと今後の良好な関係作りへの期待が述べられた。同大使はセミナーの間も陪席いただき、セミナー終了後には参加者との記念撮影に収まり終始笑顔で対応されていたのが印象的であった。

セミナーでは現ACEN会長の Carlos Alberto Bendana氏がニカラグアの概要から説明を始めた。

ニカラグア概要

国土面積：130,375km ²	G D P：127億ドル
人口：608万人(2016)	主要産品：コーヒー、牛肉、サトウキビ
人口密度：51人/km ²	首都：マナグア
言語：スペイン語	

ニカラグアは行政区分として15の県と2つの自治領があるがそのうち7つの県でコーヒー栽培がおこなわれている。総生産量はおよそ200万袋(60kg)で中米5カ国の中ではホンデュラス、グアテマラに次ぐ生産量がある。コーヒー生産のおよそ90%がMatagalpa, Jinotega, Nueva Segovia の3県に集中している。農業国であるニカラグアの主要産品であるコーヒー栽培にはおよそ130,000haのコーヒー園で44,500家族が従事している。全体としてのコーヒーの生産性の平均は他の中米諸国と比べると決して高いとはいえないが(haあたり15B/S)生産性は年々改善されており生産量も前年対比8%の上昇をみた。また栽培品種も多様化しておりCaturra, Catimorといった従来の中心品種に加えてPacamara, Maracaturraといった新しい品種の栽培が増えている。これらの品種は生産量を増やすよりも品質重視(風味評価の向上)に政策を変更している表れといえる。

各生産地域別のコーヒーの特徴は以下のように説明があった。



カルロス ベンダーニャ氏

JINOTEGA 県

ニカラグアのコーヒー生産の40%以上を占める最大の生産エリアである。同国北部でホンデュラスとの国境に位置する。標高800m~1500mのスロープが広がっている。

月別降水量は1200mmから3500mm。月別平均気温は18℃~32℃。伝統的なコーヒーエリアであり栽培品種もCaturra, Catuai, Catimor が主体であるが近年はPacamaraやMaracaturraといった多様な品種も栽培されている。

セミナーのテイスティングで提供されたコーヒーは酸味と甘みのバランスがとれていて良好なマウスフィールのミルクチョコレート風味を感じさせるものであった。

MATAGALPA 県

JINOTEGA県の南に位置しJINOTEGA次ぐ生産地。標高は700m~1400m。月別降水量は1400mm~3200mm、月別平均気温は18℃~30℃である。JINOTEGAと同じく古くからのコーヒー生産地であるが、やはり近年は品種の多様化が見られる。セミナーで提供されたコーヒーは柔らかいマウスフィールと滑らかな舌触りで程よい柑橘系のフレーバーが感じられた。

NUEVA SEGOVIA 県

今回のセミナーの中ではLAS SEGOVIASとして隣接するMADRIZ県、ESTELI県も合わせて紹介された。標高は800m~1600m、月別降水量1700mm~3500mm、月別平均気温は14℃~32℃である。この地域は他の生産地域よりも更に山がちであり、平坦な地域のような大農園が発達しづらい背景から比較的小生産者が多くみられる。

標高の高い地域では同じ品種でも生産量が落ちるため、生産量をカバーする意味でも高値で売れる特徴的な風味特性を持つ品種が多く栽培されている。主な栽培品種としてはMaracaturra, Bourbon, Pacamaraがあげられる。今回のセミナーのテイスティングでは硬質な酸味と甘さが際立った、ダークチョコレートを感じる香りのある良好な風味特性を持ったサンプルが提供されていた。余談になるがCup of Excellence 2017 NICARAGUAでは入賞した25ロット中18ロットがこの地域の農園であり、高いポテンシャルのマイクロロットを生産していることがうかがえる。



グアテマラ

9月20日 11:00~12:30

広報委員会 堀内 隆志

革新と品質をテーマにしたグアテマラの生産国セミナー。Anacafeゼネラルマネージャーのエベリオ・アルバラード氏からグアテマラの実態と生産者へのサポートについてのプレゼンテーションから始まった。グアテマラは8つの生産地域があり耕地面積は30万5千ヘクタールで、その98%がシェードツリー栽培である。グアテマラにおけるコーヒーは輸出産量の13%を占め、国際価格で変動はあるものの農産物の輸出量では常に1位か2位にランクされている。GDPでは2.5~3.5%にもなり50万の雇用を生み出し、コーヒーは経済的な発展のための欠かせない産業でもある。

グアテマラはコーヒー輸出量においては世界9位で世界の総輸出率では2.74%。ここ数年は300万袋で推移しており2016/2017のクロープイヤーでは304万袋の輸出があり、6億8千万ドルの外貨収入を獲得している。その主な輸出先は、アメリカが38%とトップで3位のカナダの12%と合わせると北米で半数にも及ぶ。日本は2位の16%。2015/2016では20%だったので、少し落ちているものの、アジアにおける最も重要なマーケットであることに違いない。2016/2017の日本への輸出量は48万6千袋であった。グアテマラにとって、中国や香港、台湾、年率1%ずつ伸びている韓国を含めた東アジアへのビジネスチャンスが今後の課題となっている。

続いて農村地帯に住む生産者や従事者を援助するFuncafeの説明があった。寄付や国際組織からのサポートによって賄われているその活動は、1)教育、2)健康、3)食料の安全と栄養の3つの柱からなっており、教育面においては児童労働を避けるため学校の設立を推進している。健康面ではクリニクや病気などの予防面の健康サポート、食料安全や栄養面では食料保障のサービスを行っている。農村地帯に暮らす人々の生活の質の向上に寄与している。

後半はAnacafeの品質管理を担当しているロベルト・ソト氏のプレゼンテーション。グアテマラのコーヒーは「A Rainset of Choices(虹の選択)」という言葉が用いられるくらい多様な顔を見せてくれるが、その理由として挙げられているのが、8つの異なる環境の生産地域、300以上の微細な気候、多彩なカップ、生産地域にある34の火山などによるところが多いそうだ。品種は、ブルボン、カツラ、カツアイ、パチエ、ティピカといった伝統的なものから、特別な

カッププロフィールを持ったゲイシャ、パカマラ、マラカツラ、モカ、マラゴジッペまで幅広く栽培されている。

代表的な8つの生産地域の特徴

- 1, レインフォレスト・コパン：フレッシュなフルーツのフレーバー、バランスが良い。
- 2, フライハネス・プラト：明るく持続する酸。明確なボディ。良質なアロマ。
- 3, ハイランド・ウエウエ：良質な酸でフルボディ。フィンのような印象。
- 4, アカテナンゴ・バレー：酸が強く、とてもスイート。バランスのとれたボディ。
- 5, アンティグア・コーヒー：リッチアロマ。エレガント。とてもスイート。
- 6, トラディショナル：アタイトラン：明るい柑橘な
- 7, ニュー・オリエンテ：チョコレートフレーバー。ボディが均一。
- 8, ボルカニック・サン・マルコス：デリケートでフローラル。

最後にプロセスの異なる2種類の計6種のテイスティングを行った。

<ゲイシャ>

- ・エル・インヘルト農園 1 / ゲイシャ / ウォッシュド / COE 2017 2位
- ・ラス・マカダミアス農園 / ゲイシャ / ナチュ / COE 2017 3位

<パカマラ>

- ・エル・モリト農園 1 / パカマラ / ウォッシュド / COE 2017 4位
- ・エル・バラジャ農園 / パカマラ / ナチュラル / COE 2017 1位

<ハニープロセス>

- ・リオ・アリバ農園 / マラカツラ / ハニー COE 2017 14位
- ・ヌエバ・エスペランサ・デル・フツロ生産者組合 / レッドカツアイ / イエローカツアイ / ハニー

COE上位に入賞したコーヒーをテイスティングでき、いかにグアテマラが品質にこだわったコーヒー栽培しているのかをアピールしたセミナーだった。



エベリオ アルバラード氏



ルワンダ

9月20日 13:00~14:30

広報委員会 狭間 寛

【Rwanda and Coffee Sector Development ルワンダのコーヒー業界発展への取り組み】

SCAJ2007初参加以来11年連続となる生産国セミナーは駐日大使館とJICA(独立行政法人国際協力機構)の共催で行われた。筆者は長年このセミナーを定点観測してきた。それはルワンダが2000年代前半に生産戦略をナチュラルからウォッシュドへ転換し、要諦の水処理工場(CWS=コーヒー・ウォッシング・ステーション)を拡充した結果、2008年にアフリカ大陸初の「カップ・オブ・エクセレンス(CoE)」を開催国となり、この早期の高品質市場構築が奇跡的、と称賞されていたからだ。一方でルワンダでは1994年の悲惨な内戦を経て、国家的事業の下に輸出作物No.1に成長発展したコーヒーセクターは復興のシンボルである。セミナーでは今年5月に本格始動した新プロジェクト(三カ年計画)について、官民連携の国際的農業開発と平和構築を一体化する支援策が克明に説明された。

まず冒頭にH.E.Ms.Venetia SEBUDANDI(ベネティア・セブダンディ)駐日大使が「国民の大多数は農業従事者。コーヒーセクターの発展は、生活向上と貧困脱出に繋がる」と語り、品質向上とバリューチェーン確立を推進する新プロジェクトに期待を込めた。

基調講演では、今年で3度目の登壇となる国立農業輸出開発局(NAEB=National Agricultural Export Development Board)のDr.Celestion M.Gatarayihwa(セレスティン・カタライハ博士)氏が最新事情、次にJICA(=Japan International Cooperation Agency)国際協力専門員の稲葉誠氏がプロジェクト骨子、さらにJICA客員研究員(所属「コーヒー分野に係る課題別支援委員会」委員長の川島良彰氏(ミカフェルト代表)がルワンダ以外の東アフリカ(ブルンジ、ウガンダなど)でも発生しているボテトフレバー(臭)について言及。「自家焙煎店には地雷を踏むようなリスクだが原因は害虫のantestiaと判明。すでに生産現場では自然の殺虫剤である除虫菊を原料とする薬品駆除が進み、かなり改善されていた」と今年6月視察の現況を述べた。

ルワンダは人口約1100万人。うち農業従事者80%。コーヒー栽培の約40万農家は生産効率と付加価値の向上に取り組んでいる。過去10年(2007~2016)の生産量は15,000~20,000tのレンジ。2017は20,000t、2018は50%増の36,000tを見込んでいる。講師は「ポテンシャルは55,000t」とも語った。

CWS設置数は2007の103ヵ所から2016に271ヵ所へ増設。この結果「精選比率は全生産量の21%から57%へ上昇。2018までに80%(約400ヵ所)のフルウォッシュド化を目指す」と述べた。一方農家増収策ではシングルオリジンの生産強化を挙げた。特定栽培種に推奨したBourbon Mibirizi(ブルボンミビリジ)は、独立教師が1903年にミビリジ村に植えたBourbon種。「今年9月に植えて苗木をつくり、



セレスティン・カタライハ氏

西部カロンギ郡コバカキとニャマシャ郡ユテムカヌーの2農協で試験栽培、品種管理を徹底して他国にない独自のコーヒー作りを目指していく」と川島氏は語った。さらに同国はマウンテンゴリラ保護管理を観光資源化している関係で土産コーヒーの開発もプロジェクトに組み込むなど「他国では類を見ないユニークなプロジェクトだ(川島氏)と評価した。新プロジェクトの骨子は「栽培からカップまで」。以下4項目(「栽培・精選技術の向上」「焙煎・包装技術の向上」「品質規格の見直し」「国内需要と品質向上」)を目指す。

【プロジェクトで目指す成果と具体的活動】

目指す成果①コーヒーセクターのバリューチェーン全体におけるモニタリング、調整、運営、規制を行うための効果的体制の構築
具体的活動(抜粋)=コーヒー業界関係者によるプラットフォームの形成・強化/コーヒーバリューチェーンにかかる課題抽出、改善計画策定/汎用性のあるコーヒーの品質基準の運用方法を策定して業界関係者に周知/効果的な陸送方法、焙煎、梱包に関する技術指導など

目指す成果②選定したパイロット農協の営農管理が向上し、業界関係者に対して高品質なコーヒーを生産する具体事例を示すモデル農協として認知
具体的活動(抜粋)=モデル農協となり得る2つのコーヒー農協を選定、営農管理の技術指導/効果的なウォッシング・ステーションの運営についての技術指導/周辺農協を対象にスタディツアー実施など

【ルワンダの栽培種】

Bourbon Mayaguez139(BM139)	コンゴのMulunguコーヒー研究所
Bourbon Mayaguez71(BM71)	コンゴのMulunguコーヒー研究所
Bourbon Mibirizi	ドイツ宣教師がミビリジ村に植えた
Jackson 2/1257(J2 1257)	コンゴから来た栽培種
Harrar	エチオピアから来た栽培種
Population 3303(Pop 3303)	エチオピアから来たハイブリッド種



ホンジュラス

9月20日 15:00~16:30

広報委員会 堀内 隆志

年々注目を集めるホンジュラスの生産国セミナー。テーマは「ホンジュラスコーヒーの研究開発と革新的な活動について」。IH CAFEのファン・ラファエル・ロベス・ドゥボン氏は6つの章に分けてプレゼンテーションを行った。

1. コーヒー生産がホンジュラスにとって重要な理由

まず経済的な面から見ると、ホンジュラスのGDPの8%をコーヒーが担い、全ての農産物のGDPの38%がコーヒー生産である。輸出により10億2千万ドルの外貨を獲得し地域経済の活性化にも寄与している。次に、社会的側面からは、現在12万の家族がコーヒー栽培に従事しており、その95%が小規模農家で耕地面積は5ヘクタール以下である。毎年100万の雇用を生み出し、出稼ぎなどでのアメリカへの人口流出を止めることができている。さらに自然環境面においても、92%がシェードツリー栽培である。認証を受けた材木を栽培し、アグロフォレストリーを実施している。コーヒーの栽培によって地域の生物の多様性を維持し、酸素を生成して二酸化炭素を削減している。これは環境的にも見ても良い効果をもたらしている。

2. 統計上の特徴

2010年から著しく生産量が伸びており、2015/2016が700万、2016/2017では1010万に到達している。ホンジュラスは中米1位で中南米3位、世界のアラビカ種の生産国として5位。98%がマイルドウォッシュドコーヒーで2%がナチュラルとハニープロセス。主な輸出国はドイツの26%、続くベルギーの24%の上位ヨーロッパ2国で半数を占めている。3位にアメリカの19%と続く。日本は0.8%と10位にも入っていないそうだ。ホンジュラスには6つの生産地域があり、環境的にも気候的にもそれぞれ特徴があるので、生産されているコーヒーもそれぞれ異なる。

3. コーヒーの組織

10の主な輸出業者があり全体の83%を輸出している。さらに44の小さな輸出業者もあり、17%を輸出している。この44の会社は生産者で作っている小さな組合が直接市場に参加する努力を推進し、組合と輸出先の橋渡しの存在を担っている。ホンジュラスには3つの大きなコーヒーの組織がある。ひとつは、国家の法の整備を司るConsejo Nacional Del Cafe、ふたつめは科学的技術的支援を行うIH CAFE。みつめはコーヒーのためのファンド、道路などのインフラを整備するFondo Cafetero Nacionalがある。

4. IH CAFEの活動について

IH CAFEは非営利の団体がコーヒー農家の生産の発展 科学的技術的支援を行っている。その活動には5つの大切な柱がある。1) コーヒーの生産能力を上げる。

2) 品質を管理する。3) マーケティング。4) 農業の多様化の推進。5) 資金調達。また、研究開発と革新については7つの研究開発センターを持っている。この研究開発センターでは、コーヒーの遺伝子や害虫やサビ病などを研究している。ここで生まれたのがサビ病に強い品種のレンピラ、IH90、パライネマ。パライネマは2回COEで入賞している。遺伝子学的に耐性のある品種の開発は他国よりも勝っている。現在はブラジルのミナスジェライス州と協力をして、さらに疫病に強いコーヒーの研究を行っている。

さらにIH CAFEでは、次世代に向けてESCAFEというコーヒーの教育をする学校を設立し、人材育成を図っている。
5. ビジネスチャンス

2015/2016のクロープイヤーでは1010万袋(46K)で、2016/2017では1080万袋(46K)の増産になった。毎年COEを開催し海外からのバイヤーが多く訪れるようになった。2016年COE優勝のゲイシャはオークションで1ポンドあたり124.5ドルにもなり、2017年COE優勝のパライネマは1ポンドあたり124.5ドルを記録した。今後もマイクロロット市場を拡大し、小さな生産者団体と直接関わるビジネスチャンスを作っていきたい。

6. 課題

ホンジュラスが直面する課題は6つある。1) 技術的科学的なサービスを国内に広げること。2) 農家の運営面の資金調達をスムーズにすること。3) 児童労働の問題。4) 若い世代への農業の引き継ぎ。5) 国内内外へのマーケットへの参加。6) 農村開発、食料の安全保障、医療の援助、環境問題。以上の6つの項目をクリアできるように努力する。

ホンジュラスにとってコーヒー生産が社会、経済、健康にとって重要な役割を果たし、品質管理やサビ病対策、次世代への橋渡しなど、様々な努力をしていることをうかがえたセミナーだった。



ファン ラファエル ロベスドゥボン氏

生産国セミナーレポート



ブルンジ

9月21日 10:30~12:00

広報委員会 丸山 健太郎

ブルンジのコーヒーの99%のコーヒーは輸出用。ブルンジには2つのコーヒーの組織がある。ARFICは品質管理を担当しトレーサビリティを管理している。きちんとした出所の豆が輸出されていることを保証している。INTERCAFE BRUNDIは様々な利害関係者が関わる団体で生産者、ウェットミル、ドライミル、輸出業者、焙煎業者などがメンバー。

ブルンジのコーヒーはアラビカのみで品種はほぼブルボン。高品質でたくさんのコーヒーを生産するには、古い木から新しい木に植え替え、手作業で収穫し、実をむく前に軽い実を水選別するとハンドピックが必要となる。ブルンジには60万人の生産者と1億2千万本のコーヒーの木がある。生産量は15,000トン。10年前は50,000トン。市場価格が下がってしまったため生産意欲が落ちた。そこで、価格のインセンティブを求めてスペシャルティコーヒーに注力していくことになった。

- 生産地域は大きく4つある
- ・BUYENZI ブエンジ (産地:Kayanza, Ngozi /標高1700~2000m/90点以上のコーヒーを生産する力がある)
- ・BUGESERA ブゲセラ (産地:Kirundo, Muyinga, Cankuzo/標高1400m~1700m/2015のCOEでは86.62ポイントの平均点がついた)
- ・Kirimiro キリミロ (産地:Gitega, Muramvya, Rutana, Mwaro/標高1600m~1900m/80点台後半のコーヒーができる)
- ・Mumirwa ムミルワ (産地:Bubanza, Bujumbura Rural, Rumonge, Makamba/標高1100~2000m/良い物は80点台後半の点数がつく)

なぜブルンジのコーヒーには独特の個性があるのだろうか？
高地での栽培。火山灰土壌。260のウェットミルと7つのドライミルがある。5年間でウェットミルの数は倍増した。6年間カップ・オブ・エクセレンスを開催してきたことで以下のプロファイルがあることが分かってきた。
風味:ジャスミン、ハチミツ、キャラメル、フローラル、バニラ、ブルーベリー
酸の特性:深い甘み、重いボディ、柑橘、スパークリングなど。

標高のおかげで高品質。小規模生産者が努力している。コーヒーセクターを自由化したことが大きい。バイヤーは売り手と直接やりとりができる。INTERCAFEが買い手と売り手の橋渡しをお手伝いできる。世界銀行からコーヒーセクターに55億円援助されていて、このうち60%が小規模生産者の生産力を上げるために割り当てられている。日本では最近ブルンジコーヒーの人気が出ている。みなさんにブルンジコーヒーの大使になってほしい。ぜひブルンジを訪れてほしい。4月~5月が訪問には最適。来年の5月にバイヤーのツアーを考えている。

セミナー中ブルンディCOE1-6位までのコーヒーが振る舞われた。



オーガステン・マニラキサ氏



ブラジル

9月21日 11:00~12:30

広報委員会 永田 卓

ブラジルスペシャルティコーヒー協会(BSCA)は世界最大のコーヒー生産国であるブラジルにおいてスペシャルティコーヒー生産の普及、啓蒙を推進している団体である。現在の会長であるアドルフォ・フェレイラ(Adolfo Ferreira)氏によりブラジルコーヒーのたどった道筋とBSCAの歩みがスライドを使いながら解説された。

初めてブラジルにコーヒーが紹介されたのは1727年といわれ、以後植民地時代から引き続きプランテーション農業として発達し一時的には世界のコーヒー生産量の80パーセントを占めるまでに成長した。しかし粗放な栽培と世界経済とのリンクの未熟さからその生産は大きく変動し、供給過剰と減産を繰り返すコーヒー生産者の生活は安定を欠くことが多かった。そのような歴史の中で以下の年表のようにエポックメイキングな事柄を列挙した。

1952年 コーヒーはブラジル経済の主要な経済活動

- ・ブラジル政府はブラジルコーヒー院(IBC)を設立し、政府の管理下でコーヒー価格と輸出のコントロールを始めた。
- ・生産性向上を目的とし品質については殆ど無視された。

1989年 IBCの終焉(自由経済化の数量、価格の統制の破たん)

- ・コーヒー生産者はますます競争の激しいコーヒー市場と直面することになった。
- ・IBCが無くなった事により生産者は自由に買い手と交渉することが可能になった。

1991年 BSCA誕生!

- ・12人のコーヒーの起業家は、高品質のブラジルのコーヒーの生産を促進するために力を合わせることに決めた。
- 【目標】
- ・国内で栽培されたスペシャルティコーヒーの文化を広め、普及する。
- ・技術的な改善を進捗する。

1999年 Cup of excellence 開始

- ・世界で最も重要なコーヒーの品質コンテスト
- ・生産者に対して直接、間接に数億ドル規模の売り上げをもたらしている。
- ・新しい多様なコーヒー生産地域を発見することに役立っている。

Cup of Excellence とBSCAの関わり

- ・Cup of Excellenceはブラジルから始まった。
- ・BSCAが毎年ブラジルで行われるCOE品質評会の運営にあたっている。
- ・ブラジルでは「ナチュラル」と「パルプドナチュラル」の二つの分類がある。

2001年 BSCA認証を開始

- ・BSCAが認証コーヒーに対して品質とトレーサビリティを保証するシールを発行する。これはブラジルで最も包括的で信頼できるプログラムである。
- ・当初はBSCAメンバー農園になるにはBSCA認証は必須だったが、2007年以降はUTZ, RA, 有機、フェアトレードの認証農園もBSCAメンバーとして有効で

ありBSCA認証はオプションである。

- ・BSCA品質認証シールを得るためには農園はBSCAにサンプルを提出し、BSCAはそのサンプルを4人の認証カップパーにテストを依頼し80点以上を得たロットのみが認められる。
- ・BSCAは環境、社会、経済に関わる持続可能性を訴求する。そのためにはBSCAはメンバーと協力して、コーヒーチェーン全体の優れた実践を保証。

2009年 BSCAの進化

- ・初めてのTaste of the Harvest を日本で開催。ウォッシュドやパルプドナチュラルに比べて乾燥に時間のかかるナチュラルのコーヒーを紹介するため9月、10月に行われるSCAJコンファレンスが世界に先駆けた舞台となっている。
- ・BSCAメンバーシップの拡大
- ・スペシャルティコーヒーの輸出業者、コーヒーショップ、ロースターもメンバーとする。

2017年 現在のBSCAの姿

- ・BSCAは現在およそ200のメンバーから成って、6万人生産者を代表している。メンバーの内訳には生産者、輸出業者、ロースター、コーヒーショップ農協、各種協会、Webサービス etc.がある。
- ・すべてのコーヒー生産地域において高品質コーヒーの生産をフォローする。
- ・多様なコーヒーエリアの地理的諸条件の研究緯度、標高、気候、土壌etc.
- ・新たな活動
- ・教育の充実
- ・コーヒーエキスパート(バリスタ、カップテイスター、ロースターなど)の競技会へのバックアップ。
- ・研究と革新 SCA, CQI, WCEなどのスペシャルティコーヒーの組織との密接な連携。

BSCAの未来

- ・コーヒーの品質向上施策の継続
- ・気候変動がもたらす様々な課題への適応を考える。
- ・新たなコーヒー栽培エリアの発見と開拓。
- ・ブラジルコーヒーへの付加価値創造。
- ・ブラジルコーヒーと国際消費の品質の向上。

最後にアドルフォ会長は日本の消費者がブラジルコーヒーの良き理解者であることはブラジルの生産者全てが知っている。BSCAは今後も日本の皆さんの期待を裏切らないように品質向上を目指すのでよろしくお願ひしたい、と述べてセミナーを終えた。



アドルフォ・フェレイラ氏



コロンビア

9月21日 14:30~16:00

広報委員会 狭間 寛

コロンビアのコーヒー生産者のための新品種「Cenicafe1(セニカフェ・ウノ)」

F.N.C.東京事務所は今年も2つのセミナーを開催した。初日は「多様なカッププロファイル」について、そして昨年時点では「研究機関のセニカフェが試験栽培を経て第三世代(F3)を迎えている」と講師のアレックス・アラウホ(Alex Araujo)氏が品質の概略のみに止めていた新品種Cenicafe1を正式に御披露した。新品種を「20年間の研究と生産者に良い暮らしのために開発された」と表現。また定量分析法によりカソーラなど他栽培種との味覚評価(別表)を併せて紹介するなど、SCAJのテーマに相応しい革新的な内容となった。

Cenicafe1の特長は、優れたCup profile・耐病性(特にサビ病)・小振りな樹形による生産の効率性・スプレモ豆の多産性など。講師は「ビジネス・サステイナブルにデザインされている」と、国内約55万生産農家のための新しい品種であることを強調した。

さらに個別の解説では、「カップはカソーラやカスティージョに酷似。特にカソーラによく似ており、カスティージョより優れている」「サビ病耐性は試験栽培で立証済み。国内には未着のCBDにも強い」「樹高は142cmで平均身長150~160cmのコロンビア人には収穫が容易」「スプレモ豆(スクリーンサイズ17~18)の比率は約85%と、カソーラ(55%)、カスティージョ(80%)に比べて優れている」と解説した。新品種は「市場にリリースされたばかり。

	Ceniafé 1	Caturra	Variedad Castillo	Etiopce CCC278	C.canephora	
Análisis sensorial cuantitativo (SCAA)*	Fragancia/aroma	7.75	7.50	7.75	8.50	7.00
	Sabor	7.75	7.75	7.75	8.00	6.00
	Sabor residual	7.50	7.75	7.50	7.50	6.00
	Acidez	8.00	7.75	7.75	7.50	6.00
	Cuerpo	7.50	7.50	7.75	7.50	7.00
	Balance	7.75	7.5	7.75	7.75	6.00
	Uniformidad	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Taza limpia	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Dulzor	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
	Puntaje del catador	7.75	7.75	7.75	8.00	6.00
Puntaje total	84.00	83.75	84.00	84.75	74.00	
Notas de catación*	Cacao, miel avellana	Caramelo, nuez	Panela, chocolate, almendra, caramelo	Limoncillo, cereza, mandarina	Caucho	

*Panel de catación del Comité de cafeteros de Caldas



アレックス・アラウホ氏



パナマ

9月21日 15:00~16:30

広報委員会 奥村 雄二

『パナマ、最高級のゲイシャコーヒーが生まれる国』『パナマのゲイシャコーヒーが世界のオークションで勝ち続ける秘訣は何だろうか。』

人気の高い生産国セミナーは、今年もパナマ共和国駐日大使リッテル・ディアス(H.E.Ritter N.Diaz)氏の挨拶で始まり、パナマスペシャルティコーヒー協会(SCAP = Specialty Coffee Association of Panama)のウィルフォード・ラマストゥス会長、レイチェル・ピーターソン氏、ウィリアム・ブート氏の3人で引き継いで行われた。

ラマストゥス会長は、挨拶に続き講演者2人を紹介。「レイチェル氏のエスメラルダ農園は、今年ベストオブパナマ(=BOP)ナチュラル ゲイシャ部門1位を獲得し、生豆ポンド当り601ドル(キロ当り14万3千円相当)の値を付けました。今回講演では、ウィリアム氏のソフィア農園BOPウォッシュド ゲイシャ部門1位のロットや他農園からの4種のゲイシャ種も合わせて、試飲していただきます。」と、パワーポイントで数字を示して説明。次に画面を切り替えて本題に移り、パナマの地理的要因と微気候の多様性について、6枚の地図を使って説明した。

コーヒー生産地は、標高3475mのバルー火山麓1100mから1850m。カリブ海から30km、太平洋から60kmの、温度や湿度の違う双方の海からの風が出会うことで、絶妙な微気候を生み出す限られた場所で生産されると、各農園の具体的な位置を示して説明した。(※3氏所有農園のBOP受賞は、レポート最後にまとめた。)

次に登壇したレイチェル氏が、最初に話した画面は、6行の簡潔なことば(英語)「(Unique)常に他に類を見ない(Different manifestations)多くの顕著な違いを持つ(Real)本物で、(ゲイシャは)(Original)パナマが生み育てた(Pioneer)第一人者であり、(Leader in quality)(今も)品質で先頭を行く。」だった。パナマのゲイシャは「本家本物で真似できない品質である」ということだろう。

ゲイシャが、パナマへ伝えられた歴史説明で、コスタリカからパナマに伝えられたのは2722番で、同じゲイシャでも他とは違う。また、最高級のゲイシャコーヒーに不可欠な要素である標高、微気候、生産過程、品質管理の説明では、標高は、ゲイシャには、1500mは必要で、そこでの微気候は、きわめて湿気があり寒い。ただ気象は、毎年変わり、大雨か雨不足か、低温か高温か対応が大変だが、生産者にできることは、生産過程や品質管理での努力だ。実の熟度を見極めて収穫できるように教育し、その結果に対して支払で優遇することや、収穫後、同日中に精選することや、適正水分まできっちり乾燥するとか、乾燥場での日照に注意して、ゲイシャの酸の質を保つことだ。ナチュラルは、より繊細な注意が必要となる。また、同じゲイシャ2722番でも新芽がグリーン色がブロンズ色かで、味の傾向が違う。最後の決め手はカップ品質であり重要だ。

ウィリアム氏は、カップングを担当し、3氏以外に所属するゲイシャを生産する農園の説明や、なぜそんなにパナマ ゲイシャがユニークなのか、説明を加えた。そして、ワインからヒントを得たテロワール(その土地ならではの独自性)を説明した後

生産農家の本格的な収穫は2年後以降になる」と期待を寄せた。

コロンビアは2007年に発生したサビ病で三割減産を強いられた苦い過去を持つ。その意味でセニカフェの歴史は、生産性と均一性、且つ安定品質の確保、という品種改良への地まぬ歴史でもある。タブーと知りつつも、遺伝子組み換え(GMO)の研究をセニカフェは行っていないのか?と質問。講師は「個人的にはないと思う」との返答を翻して「間違いなくない」と答えた。

で、高価なコーヒーの販売につながる新しい方法の話があった。最近、米国では、1本2000ドル(20万円)以上する値の張るワインが、急速に飲まれるようになっていく。3年前のコラヴァン(CORAVIN)と言う器械により、これまでのようにボトルではなく、グラス1杯25ドル(2500円以上)でも販売できるようになったのだ。コーヒーでも同様なことができないだろうか。例えば、13年間連続して値上がりしているパナマ ゲイシャが、生豆ポンド1000ドルになったと想定しても、スマートコーヒー焙煎機(パナソニック「The Roast」IKAWA Etc.)で1バッチ50gで焙煎することができれば、パナマ ゲイシャは、コーヒーのキャビア(Caviar)のように販売できるのではないだろうか。と話した。

- ＊
- 【レイチェル・ピーターソン(Rachel Peterson)氏】
- エスメラルダ農園<Hacienda La Esmeralda:(2017,2015,2013) BOPナチュラル ゲイシャ部門1位、(2004,2005,2006,2007,2009,2010年)BOP 1位 >
- 【ウィリアム・ブーツ(Willem Boot)氏】
- ソフィア農園<Finca Sophia: 2017年BOPウォッシュド ゲイシャ部門1位>
- ラムラ農園<Finca La Mula: 2014年BOPナチュラル ゲイシャ部門1位>
- 【ウィルフォード・ラマストゥス(Wilford Lamastus)氏】 SCAP会長
- エリダ農園<Elida Estate:2016年BOPウォッシュド ゲイシャ部門1位>
- ラマストゥス家は他にエル・プロ(El Burro)とルイト(Luito)3農園所有



ウィルフォード・ラマストゥス氏

生産国セミナーレポート



コスタリカ

9月21日 13:00~14:30

広報委員会 永田 卓

毎年新しい切り口でセミナーを開催しているコスタリカだが今年には「トレーサビリティとサステナビリティの進化・コスタリカがコーヒー生産国としていかに革新的か」というテーマで行われた。スピーカーは昨年に引き続きICAFFEのプロジェクト&プロモーション担当マネージャーのマリオ・アロヨ・ウデール氏が務めた。

情報過多の時代にコーヒー生産国としてどのように必要な情報を得るかが重要となっているが、コスタリカでは生産から輸出までのサプライチェーンで法令2762により完全なトレーサビリティシステムを構築している。また生産者への必要なサービスを厚くして農業従事者の高いモチベーションを保っているという。コスタリカではコーヒー生産者の97.7%は年間250B/S以下の小生産者であり、42,327軒の農家がコーヒー生産に従事している。コスタリカではFOB価格の7%という高い配分が生産者に渡されるが、生産者に渡った価格の60%近くは労務費となる。コスタリカでは従来から農業労働力が不足がちであるため年々労務費が上昇している。一方、1992年の法令改正で農家はコーヒーの精選に使用する「水」の量を規制されており潤沢に水を使用する「Fully Washed」から水使用の少ない「Pulped Natural」への転換が奨励されている。また精選に使用した水は浄化することが義務付けられているが、そのための設備投資は生産者の大きな負担となる。

しかしながら生産者に求められている高い倫理観に対して価値を与えている政策がコーヒーも含めた農業全体に恩恵をもたらしている。

またコスタリカの教育政策も国民全体の倫理観を高める要因になっている。よく知られていることであるがコスタリカは1949年の憲法改正以来「軍隊」を廃止して予算を「教育」に充てている。教育施設の69%は地方におかれ国民の教育の機会均等が図られている。

そのため国民の識字率は96.3%と他の中米諸国に比べて非常に高くなっている。

国民の健康管理にもコーヒーで得られる収入は貢献している。学校だけでなく地域ケアセンターのような施設を充実させることにより、結果として子供たちは健康になり、保護者たちは安心してコーヒーの収穫に従事できるシステムが構築されている。

コスタリカはかつてのようにコーヒー生産の数量拡大を追求のではなく「量から質への転換」を図ってきた。高付加価値の高品質コーヒーを生産することにより労働力への負担を軽減しながらコーヒー生

産に携わる人々の生活の質を高めることを実行している。このような国と民間が一体となった政策の実現から現在の多様な高品質のコスタリカコーヒーが生み出されている。セミナーでは今年収穫された次のような5種類のコーヒーをテイスティングしながらコスタリカコーヒーの多様性を印象付けていた。



マリオ・アロヨ・ウデール氏

1.CATURRA

Tres Rios地方
標高1200~1300mのFully Washed。
柑橘系の風味と軽い酸味が特徴。

2.SL28

“San Roke-KENIA” West Valley
地区の標高1300~1400mのFully Washed。
Hybrid種。甘さとジューシーな酸味が特徴的。

3.GEISHA West Valley産

標高1300~1400m。
Black Honeyと呼ばれるミューシレッズを多く残したPulped Natural。
トロピカルフルーツのような甘さ。
エチオピア原産の品種。

4.NATURAL West Valley, Fuego地区

1300~1400m。
完熟したチェリーを選別してアフリカンベッドで乾燥。
ピーチー、マンゴーのような熟度の高い甘さとウィスキーを思わせる香り。

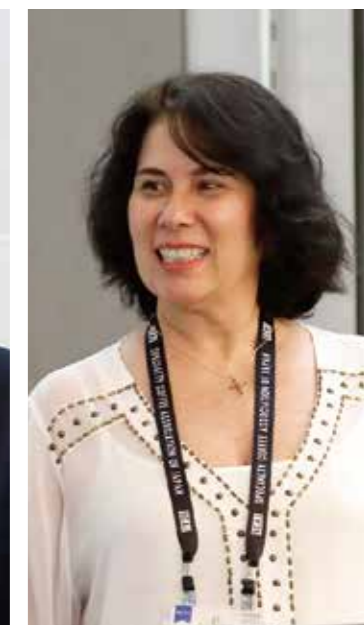
5.HONEY Tarrazu地区

標高1300~1400m。
ミューシレッズを50%残したYellow Honey。
軽い酸味と青りんごのフレーバー。

9月21日 11:00~12:30

BSCA ブラジル・スペシャルティ・コーヒー協会

BSCA Taste of Harvest Tokyo 2017



1991年に設立されたNPO。目的は

- ・外国もしくはブラジル国内で提供されるブラジルコーヒーの素晴らしさの基準を上げていくこと。
- ・ブラジルのスペシャルティコーヒーを認証し世界中でプロモートすること。

ブラジルのコーヒー生産地域について。

すべての生産地域で高品質のコーヒーが作られている。様々な地理的条件が存在している。緯度、標高、気候、土壌。

今年の収穫について 2017/2018

収穫の初期に雨が降った。8~10%のチェリーが地面に落ち、輸出用の品質より低い物になってしまった。パルプトナチュラルコーヒーとして処理されるコーヒーは例年より少量。セハード・ミネイロでは収穫

期の5~6月に雨が降った。アルタ・モジアナ、セハード・ミネイロ、スルデミナスでは高温で地価水位が低かった。その結果、実が小粒でブロッカが増えた。エスピリットサントは2016年の干ばつ被害から回復しつつある。(エスピリットサントでは主にロブスタ、マタスデミナスでは主にアラビカが被害を受けた)

予想では4,550万袋のうち78%がアラビカ。ちなみに2016/17クロップでは4,960万袋。

今回のTaste of the Harvest には35のサンプルが出品されており、22がナチュラル、13がパルプトナチュラル。地域で見ると、シャパーダ・ディアマンティーナ 2,セハドス・ミナス 2,アルタ・モジアナ 1,メディア・モジアナ 2,ノルテ・ピオネイロ・ド・バラナ 1,マンチキエラ・デ・ミナス 9, スル・デ・ミナス 18サンプルとなっている。プレゼンテーションの後のカップングでは参加者同士、生産者との意見交換が活発に行われた。



9月20日 12:30~14:00

Swiss Water Decaffeinated Coffee Company Inc.

“Much More than Water” The Evolution and Innovation of the Swiss Water® Process of Creating Caffeineless Coffee



1. カフェインとは

無臭の白い粉。間接的な刺激物。強い苦みがある。カフェインはアロパシー的防御物質であり、それによって他の植物の成長を阻害する。脳の中で疲れや眠さを感じる受容体を阻害する。過剰摂取により、心拍数が上がる。一般的には4-6時間、人によっては30時間効果が続く人もある。

カフェイン含有量

- レギュラーコーヒー (235ml) : 40-200mg.
- デカフェコーヒー (235ml) : 1-5mg.
- エスプレッソ (30ml) : 50-200 mg.
- デカフェエスプレッソ (30ml) : 1-4 mg.
- 水出しコーヒー (235ml) : 70-325 mg. → 意外にも一番カフェインが多い。使用する粉の量が2~3倍になることがある。
- デカフェ水出しコーヒー (235) : 1-6 mg.

コーヒーの焙煎度とカフェイン

深煎りの方がカフェインが少ないのか?と聞かれることが多いが、実は焙煎度合いでカフェイン量は変わらない。焙煎度合いが深い方が水分が少なく、またふくらみの度合いが高いので豆は大きくなる。焙煎度合いが深い方が、重さは軽くなる。その為、重さで用量を決める場合は、1回に使う豆が増えるので、カフェインの量も多めになる。一方、体積で用量を決める場合は、1回に使う豆の量が減るので、カフェインの量も少なめになる。

2. カフェインレスコーヒーの重要性

国内初のエナジードリンクによるカフェインオーバードースによる死亡事故などから、日本の消費者がカフェインについて懸念するようになってきている。また、厚生労働省はカフェイン摂取による健康リスクを発表。

カフェインレスコーヒー生豆の日本への輸入は

2012 : 約 1,600トン
2013 : 約 1,100トン
2014 : 約 2,000トン
2015 : 約 2,000トン
2016 : 約 2,500トン
と上昇傾向にある。

アメリカ市場ではカフェインレスコーヒーは成長を続けている。そして、レギュラーコーヒーの成長をしのいでいる。2016年2月~ 2017年1月の成長度(%)はレギュラーコーヒー : 0.23% カフェインレスコーヒー : 2.24%
アメリカでは、若い世代の消費者が、他のどの年齢層の消費者よりもカフェインレスコーヒーを最もよく飲んでいる。最も頻りにカフェインレスコーヒーを飲んでいるのは、18-24歳の若者たち、そしてその数は、他のどの年齢層よりも急速に増えている。

1週間のカフェインレスコーヒー消費(%)

18~24歳 : 19% → 最大購買層
25~39歳 : 14%
49~59歳 : 11%
60歳以上 : 16%

カフェインレスコーヒーは家庭外での成長が最も早い。2016年のレストランにおけるカフェインレスコーヒーの成長率は4.18%で、他のどの区分よりも高かった。

前年度の成長率(%)

業界全体 : 2.24%
職場 : 2.05%
レストラン : 4.18%
家庭 : 1.96%

若い世代+家庭外での成長が早い理由は・・・。ミレニアル世代たちは、友達とのたまり場、勉強の場、仕事の場、息抜きの場としてカフェを子供の時から利用してきた。コーヒーは単なる飲み物ではなく、行事や社交活動である。この世代は、自分の体に何を取り入れるか、興味があり、コントロールをする。彼らは、社会的な場所を求めている=カフェ、しかしカフェインは求めていない。そこでデカフェコーヒーを買う。

3. カフェインレスコーヒーはどのようにして作られるのか

コーヒーのカフェイン除去の歴史

1820年 : カフェインが最初にコーヒーから取り除かれた。
1903年 : ルートヴィッヒ・ロゼリウスが最初のカフェイン除去プロセスを開発
1906年 : ロゼリウスがドイツのブレーメンでKaffe HAGを創立。(後のSANKA) ロゼリウスは溶媒として、まず海水を、次にベンゼンを使用。使用されたその他の溶媒には、トリクロロエチレン、クロロフォルム、トリグリセライドなどがある。近代に化学溶剤は、メチレンクロライド、(ジクロロメタン)と酢酸エチルがある。

Swiss Water方式

- ステップ1 : コーヒー生豆を水に浸し、生コーヒー豆エキスを作る。
*生コーヒー豆エキス=Green Coffee Extract
=水+(コーヒーカフェイン)
=カフェインを除いた可溶性コーヒー成分が溶けた水
ステップ2 : 生コーヒー豆エキスに、コーヒーの生豆を浸す。
成分の平衡状態を求めて、コーヒー豆の中のカフェインが、エキスの方へ移動を始める。
ステップ3 : エキスの方へ移動したカフェイン分子を、カーボンフィルターに通し、エキスをもとの状態に戻す。
ステップ4 : ステップ2・3のサイクルを10時間以上続ける。
その間、時間や温度、エキスの流れを随時チェックする。

Swiss Waterの利点

- 化学物質を使用しない
- 持続可能
- 豆の風味をそのまま維持
- 乾燥受領基準(DWB)で0.1%未満の焙煎カフェイン残留率を達成している。

品質保証・革新と改善

コーヒーのすべてのバッチに対して、カフェイン除去プロセスの前後でカップテストを実施し、品質と好ましさを点検している。

- プロセスの一貫性と管理 : 供給源、行程、バッチサイズのバラつきを低減
- 温度の安定性 : 豆が緑色をしている
プロセス前後におけるカップテストで常に高品質を保つ
コーヒー豆独自のユニークな特性を維持する
- カーボンテクノロジー : カフェイン特殊性の向上=より高いクロロゲン酸及びアミノ酸保持力

- 水分分布 : 焙煎における一貫性の向上
豆が塊になったり、豆にカビが生えたり、すぐに古くなる
リスクを低減
流動性の向上

4. 最高品質のカフェインレスコーヒーを提供するには

4つの重要な要素

1. 最高品質のコーヒー生豆 :
コーヒー生豆の品質が、カフェインレスコーヒーの品質の決め手となる。低品質のコーヒー豆=低品質のカフェインレスコーヒー、古い生豆=古い味のカフェインレスコーヒーになる。
カフェインレスコーヒーの購入層について知る事と、自分で飲むコーヒーの味に注意することで、品質管理に繋がる。
2. 優しいカフェイン除去プロセス
3. 正しい焙煎 :
カフェインレスの豆は、レギュラーコーヒーより色が黒い。スイスウォーターのカフェインレスコーヒーは、レギュラーコーヒーと焙煎の進行度が違う。レギュラーコーヒーよりも熱に弱い。
1ハゼ、2ハゼがレギュラーコーヒーよりも弱い。2ハゼの弾みはレギュラーコーヒーほど続かない。焙煎中の色の変り方がレギュラーコーヒーとは違う。
4. 正しい挽き方+正しい淹れ方 :
可溶性固形物の損失と気泡構造の変化は、挽かれたコーヒーから可溶性固形物を抽出する際の難易度に影響する。

最後に・・・カフェインレスコーヒーは、レギュラーコーヒーにとって代わるものではなく、全く別の商品ということを伝えたい。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎



9月21日 12:30~14:00

Aliance for coffee Excellence / Cup of Excellence主催セミナー

Cup of Excellence: Growing the Model



カップ・オブ・エクセレンスの軌跡と最新情報

カップ・オブ・エクセレンスは、生産者の持続可能性にどのような効果をもたらしているのか？

- ・品質の発見
- ・透明性があり、より高額での取引
- ・生産者の識別とダイレクトトレードの発展
- ・品質基盤の強化

また、カップ・オブ・エクセレンスは開催国の発展へどのような影響をもたらしているのか？

- ・プライドの喚起とイメージアップ
- ・プレミアムの増額とスペシャルティコーヒーの認知度の向上
- ・コーヒー産業のニーズへの理解を深める
- ・民間と公的機関の双方からの当該国のコーヒー産業へのサポート
- ・問題解決へのフォーカス

カップ・オブ・エクセレンスは関わっている全ての人々に影響を与えている。コーヒー愛好家は品質を楽しむ。ロースター、小売店、輸入業者は卓越した品質のコーヒーを見つけ出す。コーヒー生産者には生活の質の向上をもたらす。

では、カップ・オブ・エクセレンスはロースターや小売り販売店へ具体的にはどのような影響を与えるのだろうか？

- ・最高品質のコーヒーを販売しているという認識
- ・消費者は、生産者の事を考えて取引する小売店を評価する
- ・消費者との価格概念についての会話に変化をもたらす

- ・従業員にトレーニングと褒賞を生み出す
- ・グローバルなコミュニティへの帰属感をもたらす

カップ・オブ・エクセレンスを通しての価値創造。

オークション、ダイレクトトレード、及びスペシャルティコーヒー業界への後押し

COE オークションは単にオークションに関わったコーヒーや生産者に影響をもたらすだけでは無い。結果的に当該国のダイレクトトレードを活発化し、プレミアム価格が上昇する。ホンジュラスの例を挙げると、2004年～2014年までの10年間で生産者に累計30万ドルものプレミアムを提供してきた。

金額で見るカップ・オブ・エクセレンス品評会。

2017年現在、US\$54,533,466.09が生産国に還元されている。

1ポンド当たりの平均落札額: \$1.72 - 1999年ブラジルだったものが、2017年9月まででもっとも平均が高かったコスタリカで\$17.76

2017年の平均落札額: \$14.28 / lb

最高落札額の幅: \$2.60- 1999年ブラジル

\$124.50 - 2017年ホンジュラス

\$100.49 - 2017年メキシコ

2017年プレジデンシャル賞入賞者数 累計では21、メキシコでは6ロットも入賞した。

1999年のカップ・オブ・エクセレンス設立以来、COEオークションと通常商品との価格差は顕著に広がっている。ニュー

ヨーク相場の価格と比べると、99年当時が1.5倍、今は10倍。2017年ホンジュラスで最高落札額が更新された。

優勝者Oscar Daniel Ramirez Valerio氏のコーヒーは91.81のスコアを獲得。US\$124.50 / lbの価格で丸山珈琲、くれあー、猿田彦珈琲、Difference Coffee(UK)が落札

今まで148の鄙票階が開催され、3,252ロットが入賞した。COEに入賞することで初めて名前が認識された生産者は2,500人以上。

審査員がこのプログラムではとても重要である。生産国の国内審査員には、開催国での専門的技術の向上と、より優れたキャリアをもたらす。国際審査員には素晴らしい教育経験、開催国及びその国のコーヒーとの個人的な関係、国際的ネットワークの中での仲間意識及び情報共有をもたらす。のべ1,000人以上の国内カッパー、2,500人以上の国際カッパーの審査員が生まれた。審査員達はコーヒー業界で使われる品質定義の共通言語を創り出している

今年のニュースとしては、コスタリカが10周年だった。

2017年ペルーのプログラムを正式な品評会として開催。

- ・9月11日-14日：リマで開催
- ・314サンプルの応募があり、92ロットが国内審査へ進出、19ロットが入賞。
- ・内5ロットがプレジデンシャル賞受賞

2018年のカップ・オブ・エクセレンスでの予定や話題。

- ・カップングの際、テーブル毎にリーダーを選出し、リーダーシップを強化。アンカー審査員を指名。
- ・ナチュラルやハニー、ウォッシュトなど、プロセス毎の審査を検討中。



入賞ロットを購入するための流れ。

ACEメンバー登録を行い、サンプルを発注する

- ・ウェブサイトで入賞者の情報を確認する
- ・届いたサンプルを焙煎・カップする
- ・輸入業者を探す
- ・オークションで落札する
- ・落札したコーヒーを受け取る
 - コーヒーを楽しむ & 顧客へ販売

ACEメンバーになる目的は？

品質の発見、生産者への貢献及び透明性の確保、カップ・オブ・エクセレンスコーヒーへのアクセス、入賞農園のテクニカルデータベースへのアクセス、ディスカウント(審査員登録及びACEパートナーからのオファーがある)、ACE会員名簿へのアクセス。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

フェアトレードジャパンと取り組む意義 =生産国の農園主と、日本市場のビジネスの最前線からの生の声



今回のセミナーテーマは、「フェアトレードジャパンと取り組む意義＝生産国の農園主と、日本市場のビジネスの最前線からの生の声」です。国際フェアトレード認証コーヒーの果たす役割とその意義について、事務局のプレゼンテーションに加え、中南米各国から来日したコーヒー生産者自らが農園の取り組みについて語りました。セミナー参加者と活発なコミュニケーションを図るため、質疑応答にも重点をおき、相互理解の場づくりを目指しました。また、国内の市場動向では、街ぐるみでフェアトレードを応援する「フェアトレード・タウン」における認証コーヒーの広がりを代表事例として、齊藤コーヒー株式会社 三輪様からご紹介いただきました。

本稿では、3部構成のセミナーの要旨をご紹介します。

1. 国際フェアトレード基準とは？ 特徴と市場動向

冒頭で潮流となっている「サステナビリティ」について、コーヒー生産者と消費者間の意識のギャップを紹介しました。これは、いつまでも美味しいコーヒーを生産者が作り続け、また、消費者が楽しむには、お互いの立場の違いを言葉化して、あらためて、SCAJセミナーの参加者みなさんと共有したいと思いついたためです。

国際フェアトレード認証は、現在、世界75か国、165万人以上の途上国の生産者・労働者が参加。認証製品の流通は125カ国を越え、35,000点以上になります。2015年、認証製品の世界市場規模は約9,812億円(73億ユーロ)へ成長して、原料の生産者(組合)が受け取る「フェアトレードプレミアム」の総額は約185億円(1億3千8百万ユーロ)。

主に医療や学校など、社会インフラの整備、気候変動への対策、生産性や品質の向上など、ビジネスの改善・発展にも活用されています。

コーヒー生産者の組合数(2014年)は、526組合で、地域別には、中南米：75%、アフリカ：17.5%、アジア：7.5%で

あり、その生産量(フェアトレードでの販売)は約18万トン、前年比：106%。日本でのコーヒー製品は従来の挽売りの専門店や高級スーパーに加え、サードプレイスと言われるカフェ、外食市場等への業務用製品、中堅量販店の品揃えに加わり始めるなど、増加傾向です。

2. 来日した中南米コーヒー生産者から、フェアトレードへの取り組み意義を紹介

中南米各国から来日した生産者の立場から見る「フェアトレード」、について、現地での取り組みや、チャレンジについて質疑応答形式で行いました。その要旨を抜粋します。

Q: 今回、SCAJ視察を目的に来日されましたが、日本へコーヒーを輸出するにあたり、そのカギになった要因や、日本の市場への期待はありますか？

A: メルリンさん(出身 ニカラグア PRODECOOP 事務局長)
ニカラグアの95%の農家は小規模組合員です。ニカラグアのコーヒーの輸出量を欧米と比較すると、日本には未だ少量です。この現状を「フェアトレード」や「ニカラグア」というキーワードから広め、このようなセミナーや様々な方との交流の場を増やせればと強く思います。

A: カルロスさん(出身 グアテマラ MANOS CAMPESINAS 総括マネージャー)

日本にはぜひ、フェアトレードの活動へ評価をしていただきたいです。現在は影響力のある多くの米国企業とのコネクションがメインですが、日本は私達の製品を最良の状態ですら輸入する環境が整備されている国の一つだと思っています。また、小規模生産者の一員として、フェアトレードの経済的な保証のある仕組みが、我々の生活、コーヒー豆の生産設備、さらに質の良いコー

ヒーづくりに繋がることを一層知っていただければと思います。

Q: 生産者組合の一員として、フェアトレードの仕組みについてどう思われますか? また、他の組織や事業の仕組みとの大きな違いはどのような点でしょうか?

A: ホアオさん(出身 ブラジル CLAC コーヒーマーケット・コーディネーター)

国際フェアトレード認証は、国際貿易の適正化を通じて発展途上国の様々な問題を解決する事が目的です。経済的側面に加え、生産者の生活を支えられるなど、通常のビジネス以上に社会的影響力があると信じています。フェアトレードへ参加することで、

1. 更なる人権の保護、2. 環境の保全、3. 経済保証からなる品質の向上に努める

この3つの側面から、生活・品質向上のシステムが生産者達のエンパワメント(自立)へ繋がる、とても重要な仕組みです。環境保護や持続可能な製品を対象とした認証制度もありますが、フェアトレードは、国際貿易を通じて、定期的に目標を設定して、継続的に向上させていく環境づくりです。つまり、仕組みとして、全世界共通で機能させる事により可能になるサポートです。

Q: これから挑戦していきたいことはありますか?

A: メルリンさん
参加する農園を増やし栽培量を増やす、そして理解のある市場を更に見つけることです。

私たちは小規模農家によって構成されていますが、今後の拡大には、異なる文化的・社会的背景を持った人達を受け入れる準備も必要です。市場拡大には、ターゲットの好みを知ることが重要です。質の良いコーヒーを作っても、購入してもらえなければいけないのです。私達は欧米、日本に輸出していますが、それぞれ異なる好みに合わせて変えられることも課題です。

A: カルロスさん

資金を確保し、コーヒー豆の品質向上への投資です。そして広報も、私達にとって大きな役割を果たします。フェアトレードのシステムを理解してもらい、そのインパクトを強めていくことも私たち生産者のモチベーションに繋がります。そして、生産者への教育は、これからも改善していくべきだと思っています。

3. 街ぐるみでフェアトレードを応援する地域でのコーヒー焙煎事業者の取り組み

この数年、日本では、街ぐるみでフェアトレードとその製品の消費を応援する「フェアトレード・タウン」が芽生えています。特に名古屋市では行政と企業、市民(消費者)による地域イベントが年間約60回展開されています。その名古屋市をはじめ、東海エリアを中心に活動される齊藤コーヒー株式会社 三輪様から、認証コーヒーの提案活動例をご紹介いただきました。その経

営理念は…昭和23年1月名古屋駅前創業以来、地元名古屋市をはじめ東海の喫茶店文化とともに「切磋琢磨」し、高付加価値コーヒーの事業を通じて、豊かな生活へ貢献すること。メキシコ、マヤビニック生産者組合とニカラグア、コーカサン組合のフェアトレード認証コーヒーを扱い、一例として、有機栽培や環境問題など社会問題へ関心の高い方が多い、生協の組合員の方々へコーヒー試飲会と併せてフェアトレード勉強会を提案しています。また、業務用コーヒーでは、フェアトレードの普及に賛同される地元大手企業に留まらず、SDGs(持続可能な開発目標)への具体的な取り組みを模索する企業CSRの視点で、社員食堂や来客用コーヒーの社内消費でもアプローチをかけています。このような行政・企業・市民がいっしょにフェアトレードの普及を目指す活動もビジネスチャンスとして、これからも積極的に連携していきます。

今回の本セミナーでは、国際フェアトレード認証の成果と共に、なおも続く「課題」を共有しました。

また、今年もSCAJの会場は、大変な活況でした。この機会をいただいたこと共に、セミナーへご参加いただいた皆様へ心よりお礼申し上げます。

特定非営利活動法人フェアトレード・ラベル・ジャパン

<http://www.fairtrade-jp.org/>

山崎 仁士・松井 譲治



JBrC2017 チャンピオンセミナー



9月20日に開催された「JBrC2016チャンピオンセミナー」過去のチャンピオンから数えて4人目となるチャンピオン小川珈琲小林氏のセミナーです。

このセミナーは毎年チャンピオンになられた方をお願いしているセミナーで、内容は大きく分けて二つ。「抽出理論」と「世界への挑戦」です。今回の小林チャンピオンのセミナーの内容は主に「世界」を中心に進んでいきます。世界を意識して初めて訪れる壁、その見えてくるものはとても巨大で到底打ち勝つことの不可能なものに見えます。

第一回の尾籠さんから始まり、アマメリアエスプレッソ上田さんへと続き、そして昨年粕谷さんが世界一となりました。情報は次のチャンピオンへと引き継がれ、それらを活用し、世界で活躍してもらいたいと願い開催しているセミナーでもあるのです。そして日本チャンピオンになった人だけに情報を引き継ぐのではなく、広く聞いてもらうことで多くの人たちが予選出場の時から世界を意識して取り組んでもらいたいと願っております。

小林チャンピオンのセミナーは世界と日本というキーワードで多くの課題、問題点の説明からスタートしました。評価するのは審査員で



そほとんども海外の人たちです。同じ「りんご」一つとっても味の取り方は様々で表現も様々です。それらを知ることがスタートであると小林氏は説明します。さらにスコアシートから何を競技会が求めているのかを考え、それに沿ってレシピや味作りをしていきます。

器具の選択に関しても事細かくデータを提示しながら説明し、どのような経緯で器具を選択したのかを分かりやすく説明してくれます。営業マンならではの説明の柔らかさ、分かりやすさは歴代一かもしれません。

後半の世界への挑戦では水の重要性から始まり、トレーニングのスケジュールの組み立てなど実体験を元に良かったこと、悪かったことを丁寧に説明。本来会社の中で保持すべき内容も多少はあったかもしれませんが、惜しみなく開示してくれました。

今回の世界大会での彼の成績はオープンサービス15位、必修サービス5位という結果でした。この必修サービスの結果は日本の予選を2度通過していることを考えれば当然かもしれませんが、それでも世界には届かなかった。小林チャンピオンのセミナーを聞いた受講者の中には、多くのヒントを得た人もいたと思います。次に世界を目指す人たちへ少しでも役に立つセミナーであったなら、小林チャンピオン自身も、企画運営を行った私にとっても喜ばしいことだと思います。

コーヒーブリューワーズ委員会 副委員長 小林 知也



SCAJ2017活動報告

IWCA BREAKFAST Meeting

「革新」に向け初の焙煎女子パネルディスカッション開催!



SCAJ会員の皆様、日頃はIWCA日本支部の活動にご協力頂き、誠にありがとうございます。本年もSCAJ2017におきまして、ブース出展、並びに朝食会を無事開催することができました。以下のとおり大いに盛り上がりました活動をご報告申し上げます。

◆IWCA日本支部ブース

本年度もSCAJのサポートを頂き、またSCAJホンジュラス支部、ルワンダ支部メンバー設立間もない中国支部メンバーも日本支部メンバーと協働しながらIWCAの活動説明、生豆サンプルの提示を行いました。昨年よりも更にWomen in Coffeeについて興味を持って頂いたようで熱心に質問も頂きました。2年前、昨年は女性生産者支援と女性生産者のコーヒーを買い付けることだけがIWCAの活動目的のように勘違いされる場面もあったのですが、今年は消費国ならではのコーヒーウーマンのネットワーキングの重要性について、容易に理解頂ける場面が多かったと感じております。日本にも風が吹いています!

◆SCAJパーティにてコーヒーウーマン映画上映を告知!

2014年に完成した映画「A Small Section of the World」の日本語字幕がようやく完成しました。この映画のトレーラーをパーティで上映させて頂き上映会の告知をさせて頂きました。2018年1月以降上映会を予定しておりますので、詳細日時については、別途、IWCA日本支部ホームページ、facebookページで随時発信して参ります。

◆IWCA朝食会2017 焙煎女子について知ろう、語ろう!

9月22日8:30より朝食会を開催いたしました。朝早くから大勢の支部メンバー、女性生産者、ロースターやバリスタ、コーヒー会社のプロフェッショナルが21名も集って頂きました。当日は以下の内容で情報共有、意見交換を行いました。

- I部 IWCA 活動報告
- IWCA 時期活動計画
- コーヒーウーマンフィルム上映会、焙煎セミナー等
- コーヒーウーマンフィルムトレーラーの上映

II部 焙煎女子について知ろう、語ろう!と題し、糸井支部長を筆頭に、経験豊富なロースターの横田さん、食品会社でQAを担当し、大型焙煎機からサンプルロースターと駆使される漆原さんをパネラーとして焙煎女子について語って頂きました。なぜ焙煎に興味を持ったのか? 3K(キツイ、汚い、危険)職場ではないのか?などぶっちゃけトークで盛り上がりました。もちろん、はるか昔には「麻袋」を担げないとダメ、や「焙煎技術は背中を見て盗め」的な風潮があったようですが、21世紀のこの現在、技術はシェアされ、そして更に切磋琢磨されている流れにあります。また焙煎の面白さは何ですか?という質問に対し、「一期一会である」と。同じオリジンでもまったく同じ豆ではないので、気は抜けないしその出会いが面白い。決して簡単ではない、その難しさが焙煎女子へのハードルを上げているのかもしれない。日本の市場をみると、女性バリスタは活躍し、女性ショップオーナーも増加、とそれぞれの個性を活かして活躍なさっていますが、焙煎女子はとて少ないのが現状です。そのボトルネックは何なのか?みなさんへの質問、回答、そして意見交換によって、課題をあぶり出し、目指す位置とのギャップを認識し、そのギャップの中に存在する機会を見つけよう!そしてそのアプローチ方法をIWCA日本支部でサポートしよう、と考えています。また印象深いコメントでは「料理に通じるところがある」とのことです。そして皆さん共に「食べるのが大好き」という食いしん坊だということです。料理を作ったり、パンを焼いたり、お菓子をつくったり自然といたので、抵抗はなかったそうです。筆者も相当な食いしん坊なのでひょっとして良い焙煎女子になれるのかも、

また貴重な男性参加者からは、「IWCA朝食会に来る前はちょっと女性だけでコワイ内容の会かと想像していましたが、活動内容を知ることができ、実はコーヒーバリューチェーン全体へのサポートに通じる活動だとわかりました。来てよかったです。」と非常に有難いお言葉を頂きました。百聞は一見に如かず、是非、みなさま参加して下さいね。

このサポートアクションのひとつとして2018年に焙煎女子ワークショップ、女性焙煎士コンペティションも企画しております。引き続き皆様のご支援と参画をお待ちしております。よろしくお申し込み申し上げます。

IWCA日本支部 事務局長 長瀬智子



AISCA (Alliance of International Specialty Coffee Associations) ミーティング



展示会2日目(9月21日)に世界各国のスペシャルティコーヒー協会の組織であるAISCAのミーティングが開催されました。このミーティングは世界各国のスペシャルティコーヒー協会間のコミュニケーションを通じて連携を深めることで、スペシャルティコーヒーの世界的な啓蒙、発展を促進しようとするものです。開催の時期は各地域での展示会、競技会の開催都市で開催され、今回は東京でSCAJが主催して開催されました。上島専務理事が議長となり会議を進めました。

出席者：

ブラジル・スペシャルティコーヒー協会	Vanusia Nogueira
韓国コーヒー協会	Lee Sang Kyu
	Nahie Kim
コスタリカ・スペシャルティコーヒー協会	Noelia Villalobos
	Mario Arroyo Uder
スペシャルティコーヒー協会	David Veal
	Drewry Pearson
インドネシア・スペシャルティコーヒー協会	A.Syafudin
	Ibnu Surya Ramadhan
日本スペシャルティコーヒー協会	関根会長
	上島専務理事
	長谷川直前会長
	林 相談役

今回の主な会議議題は：

- SCAAとSCAEの統合に向けた状況
2017年10月の法的、財務的な統合に向けての最終段階にある。
- 国際コーヒーデー (International Coffee Day) 10月1日に向けた各協会の取組み
SCAJは、2017年の計画は無く、2018年に向けて計画中
BSCAは、10月5日に首都のブラジリアでイベント開催予定。各国の代表者を招待しての朝食会とバリスタチャンピオンのデモンストレーション。
その他の国としても協会としてのイベントは特に計画は無い。
今回、インドネシアは初参加でした。次回の開催地では活動実績の発表が用意されます。
- 各国の市況(消費国の消費動向と生産国の生産状況)
SCAJの市場調査結果発表
コスタリカのコーヒー生産のサステナビリティに関する講義
韓国の国内コーヒー市況への説明
ブラジルの次クローンの状況説明

今後も更に各国協会との連携を密にして、各国の消費状況や生産状況などの現場情報等を交換しながら各国のスペシャルティコーヒー市場、コーヒー産業の発展につながるような会議にして行きたいと考えております。

次回の会議は2018年6月アムステルダムで開催決定。

以上

事務局 佐々木

生産国ミーティング コスタリカ共和国、SINTERCAFE



SCAJ展示会での生産国ミーティングがコスタリカ共和国のSINTERCAFEとの間で行われました。今回のミーティングはコーヒー協会ではなく、皆様もご存じの中米で最大のコーヒー関連の展示会で毎年11月初旬に開催されている展示会の事務局とのミーティングです。この展示会は今年31回目の開催となる歴史のある展示会です。11月は中米全体と南回帰線以北の南米生産国の作柄を判断する上で非常に重要なタイミングで世界各国のトレーダー、ロースター、その他生産国が集結する展示会として注目されています。

今回、SCAJ展示会のミーティングには下記のメンバーが参加されました。

コスタリカ側メンバー

H.E. Ms. Laura Maria Esquivel Mora (駐日コスタリカ大使)
Mr. Amordo Leiva (SINTER CAFE代表理事)
Mr. Noelia Villalobos (コスタリカ スペシャルティコーヒー協会 会長)

SCAJメンバー

関根会長	川股監事
秋本副会長	三浦テクニカルスタンダード委員長
長谷川直前会長	中平テクニカルスタンダード副委員長
上島専務理事	伊藤 諭氏(ワタル株式会社)
林 相談役	
永田広報副委員長	

日本へのコスタリカからの生豆の年間輸入量は、約1500トンの前後で輸入国産キングでは第13位～15位の間で安定しています。又、コマーシャルコーヒー以上にスペシャルティコーヒーの生産国として注目され、様々な生産処理されたバラエティ豊からコーヒーが生産されている生産国として注目を集めております。

コスタリカ側からの提案事項は次回2018年11月開催のSINTERCAFEにSCAJとして参加頂き、スペシャルティコーヒーの最大の消費国の一つである日本市場を展示会のメインテーマとして取り上げ、日本をテーマとしたイベントの開催、日本市場に関するプレゼンテーション、日本市場のPR、等々で日本市場にフォーカスした展示会のアイデアがあり、是非SCAJとして検討いただきたいとの提案を頂きました。

本案件は理事会での検討を経て返答される。この事は日本市場が如何にスペシャルティコーヒー市場の中で注目度の高さを表す証明ともいえると思います。

1999年には全日本コーヒー協会が日本を代表して、このSINTERCAFEに参加した実績があります。2017年はコロンビアが生産国として、米国のDunkin' Donuts社が消費国側のメインスポンサーとなるなど、非常に規模の大きな国際的な展示会となっています。

以上

事務局 佐々木

生産国ミーティング ニカラグア



SCAJ展示会での生産国とのミーティングでは昨年同様にニカラグア共和国のスペシャルティコーヒー協会(ASOCAFENES)との会合を持ちました。

駐日ニカラグア大使 アラナ・カステジョン大使の積極的な調整からミーティングが継続しています。ニカラグアコーヒーの日本への輸入実績は全体の第10位前後です。年間輸入量は約3,000トです。スペシャルティコーヒーの生産も非常に力を入れている生産国です。同国のコーヒー生産量は260万キント(約118千ト)で25%がスペシャルティ品質との説明が有りました。カップオブエクセレンスも開催され、数多くの日本企業の落札に感謝されていました。近年はコーヒーのサビ病対策が功を奏して生産が安定してきて毎年7～8%で増産の傾向にあるとの事でした。

昨年同様に、ニカラグアスペシャルティコーヒー協会が日本市場への販売強化の為にSCAJ展示会に出展すると同時に、協会との直接の面談依頼を頂きました。

協会側からは、日本の人口動態変化から少子高齢化が進む中で、消費の内容の変化が出てきており、高品質が先行し後で量の変化が表れてくる。価格と品質のバランスが重要であるとの意見が表れました。またニカラグアの実情としての詳細なコーヒーカルテがあれば便利だ、との意見が出されました。

以上

事務局 佐々木

コスタリカ側メンバー

名前	役職	出身企業
H.E. Saul Arana Castellon	駐日ニカラグア大使	大使館
Mr. Carbs Aberto Bendana Albir	ニカラグアスペシャルティコーヒー協会 会長	
Mr. Edwin Jose Ruiz Gonzalez	専務理事	
Mr. Victor Manuel Robelo Rodriguez	理事	Goup Las Nuves 社長
Mr. Marling Preza Ramos	理事	Coop. Prldecop R.L. 理事長
Mr. Luis Joaquin Lovo Gutierrez	理事	
Ms. Guiselle Quintanille	理事	
Ms. Fatima delC. Lopez Rodriguez	品質管理担当	
Ms. Dulce Maria Zelaya	駐日大使 秘書	大使館

SCAJメンバー

関根会長
秋本副会長
長谷川直前会長
上島専務理事
林 相談役
川股監事
三浦テクニカルスタンダード委員長
中平テクニカルスタンダード副委員長
伊藤 諭(ワタル株式会社)
永田広報副委員長

9月22日 11:00~12:30

兼松株式会社/ブラジルダテラ農園

テロワールを解体・再構築するダテラ農園の挑戦



SCAJ2017ではブラジルよりダテラ農園が来日し、セミナーを開催しました。タイトルは、「テロワールを解体・再構築するダテラ農園の挑戦」。なぜこのようなタイトルになったかといいますと、それはダテラ農園の「ブラジル・セラードのテロワールを超えたい」という野望があったからです。

そもそもテロワールとは、どういう意味でしょうか。ワインでもよく使われるテロワールという単語は、土壌、気候、地形、伝統的な農業技術によって作物に与えられるその土地特有の特徴を指します。

セラードはもともと不毛の地でしたが、日本の支援によって生まれ変わったという歴史があります。もともと酸性の土壌であり、石灰を加えてPHを上げることが必要です。

さて、皆様はそんなブラジルのセラード地区のコーヒーと聞くと、どのようなイメージをお持ちでしょうか。会場にいらしたお客様に聞きましたところ、ナッツやチョコレートのフレーバー、ボディや甘味がある。酸味が少ない、という意見が挙がりました。それらは確かにセラードのコーヒーでよく見られる特徴です。

ただ、ダテラ農園はそのテロワールだけでは満足しませんでした。それは約30年前にダテラ農園が設立された頃、世界からのブラジルコーヒーのイメージは「大量生産された低品質のアラビカ」だったからです。ダテラ農園はスペシャルティコーヒーの農園でありながら、「所詮ブラジル、所詮セラード」というコーヒー業界の先入観とずっと戦ってきました。

そこで彼らは、セラードのステレオタイプを超えるコーヒーづくりに情熱を注いできました。

テロワールの構成要素の中でも、気候と地形に関しては人の力が及ばない分野になります。ただ、土壌と農業技術については、農園の腕の見せ所です。ダテラ農園は今までにない技術を導入し、大学や研究所と連携して今までにない農法でコーヒーづくりを行ってきました。

また、農園で働いている人たちが幸せでないと全く意味がない、というビジョンを設立当初から持ち、ブラジルの中でもいち早く農家の労働環境を整えてきました。それと同様に、地球をよりよくするためにコーヒーをつくりたいという思いから、サステナビリティという言葉が一般的になる前からサステナブルな農法にこだわってきました。これらの活動が功を奏し、ブラジルで初めてレインフォレスト・アライアンス認証を取得し、2015年にはブラジル全土の農作物の中から、「ブラジルで最もサステナブルな農園」として表彰されました。

そこでセミナーでは、常に品質とサステナビリティの向上を追求し続けるダテラの新たな取り組みについてご紹介しました。

①テロワールを解体する、品質面での新たな取り組み：マスターピース・プロジェクト

マスターピースとは？

ダテラ農園は独自の研究所を持っており、様々な精選や品種の研究を絶えず行っております。その中から素晴らしいカップを持つマイクロロットには「マスターピース(=傑作)」という称号が与えられているのです。今年より、マスターピース専用の精選所及び倉庫が設立されました。

ウェットミルはチェリーの熟度や精選(ハニー、ナチュラル、ウォッシュ、パルプトなど)によって使い分けています。また、乾燥には機械乾燥だけでなくアフリカンベッドを使い、様々なシェードを実験しております。

一番の目玉はボジョレー地方のワイン製法を取り入れた発酵タンクです。昨年ブラジル史上最高値である1万4千円/kgで落札されたマスターピースのMariaもこの発酵タンクから生まれました。今年もこの発酵タンクにフルーツやスパイスを入れるなど、様々な発酵メソッドを実験し、マスターピースを作り上げています。

②テロワールを再構築する、サステナビリティでの新たな取り組み：ピオテラ財団の設立

ダテラ農園は2015年に「ブラジルで最もサステナブルな農園」と表彰されましたが、社長のルイスはむしろこれに危機感をいだき、次のステップは何か模索しておりました。そこで、世界中で土壌が疲弊し、人類はあと100回しか作物を収穫できないという研究を見たことから、土壌保全に注目しました。

ダテラ農園は土壌の微生物学に着目し、土壌中の有機物・微生物を多様化させることで保全する研究を開始します。そのため、200haほどの土地を実験・研究として購入しました。研究機関と協業して取り組み、ここで得られた成果はすべて公開し、世界中でその知識を共有できるようにする予定です。ダテラ農園だけでその成果を独占するのではなく、これは世界の問題であり、どの産地も地球の土壌保全に取り組めるようにするためだといいます。他の産地や農園はこのような研究をする土地や資金をなかなか持てないため、このようにコーヒー産業に貢献することはダテラの使命だと感じているのです。

さて、ダテラ農園は結果的にテロワールを超えるコーヒーを生み出せているのでしょうか。セミナーでは、マスターピースの試飲を行いました。また、希望者の方にはダテラ農園以外の一般的なセラードの農園のコーヒーも飲み比べ用としてご準備しました。マスターピースのご感想としては、フルーティ、アプリコット、甘味が強い、長く甘いアフターテイスト、素晴らしいバランス、など、嬉しい意見を多くいただきました。また、ブースではオークションに出品予定のマスターピースのカップ会を行い、「ブラジルのコーヒーだとは思わなかった」と驚かれるお客様も多くいらっしゃいました。ダテラ農園の挑戦はまだ道半ばではありますが、確実に実を結びつつあると手ごたえを感じました。

終わりに

偶然にも、SCAJ2017のテーマである「The Age of Innovation」を体現したセミナーだったのではないかと自負しております。また、少しでも多くの方にダテラ農園の情熱を届けられたのではと感じ、改めてこのような場を持てたことに感謝しております。今後もダテラ農園の飽くなく挑戦は続きます。スペシャルティコーヒーや世界にどのような旋風を巻き起こすのか、今後も楽しみに見守っていただければ幸いです。

兼松株式会社 食品第一部 飲料・酒類課 江藤 雄介

9月22日 10:30~12:00

全日本コーヒー公正取引協議会

景品表示法と食品表示法の注意点と HACCP 制度化への動き

昨日NHKのクローズアップ現代で、若者のカフェイン過剰摂取の問題が取り上げられていた。カフェインの問題となる、枕詞が「コーヒー」となってしまう、やりきれない思いだが、エナジードリンクについての放送であったので直接問題が投げかけられている訳ではない。

【I コーヒー公正競争規約の改定問題】

コーヒー公正競争規約変更案は今年中に改定作業を終えたいと考えている。

【II コーヒーに係る表示関係の問い合わせ状況】

商品の表示に関して協議会への問い合わせは、ドリッパーに関するものが多い。焙煎者と加工者が異なる場合の表示はどうなるのか? というもので、ロースターの方は「製造者」に店名を記載したい」と思い、その表示に問題ないか問い合わせしてくる。

加工委託業者がロースターから豆を預かり個包装に袋詰めするという工程は、食品表示基準では製造か加工か判断が難しいが、食品衛生法では最終的に袋詰めを行った者が衛生の観点から責任を負うので「製造者」となる。

食品表示法の解釈ではロースターも「製造者」となるが、公正取引協議会では安全な(違法でない)表示をしていこうと思っているので、製造者は委託業者、販売者はロースター名、又は注釈を入れロースター名を記載するということで落ち着こうと思っている。いずれにしても詳細決定後、お知らせしたいと思っている。

原料原産地の表示が9月1日から施行されている。珈琲の場合は現在も原産国を表示しているのが問題ない。

【III 景品表示法の課徴金適用第1号について】

景品表示法の課徴金制度が三菱・日産・日本サプリメントに適用された。課徴金は該当商品売り上げの3%、売り上げが5千万以下は課徴金の対象とはならないが、社名は公表されてしまうため、優良誤認表示には十分注意する必要がある。

【IV 打消し表示の実態調査】

打消し表示は今後法制化される可能性がある。打消し表示とは、広告等の端に小さく書いてある注意書き(※個人の感想です。等)で、特に通信販売を行っているところは文字の大きさやバランス等に注意する必要がある。

【V 公正競争規約に係る消費者団体等との懇談会】

商品の表現については(「極上の珈琲」等のキャッチコピー)、消費者にきちんと説明できるよう客観的な根拠を準備しておく必要がある。

【VI 行政庁の食品表示法に基づく指導状況】

平成28年は京都と山梨で2件摘発された。どちらも詳しくはわからないが、名称・原材料の不表示とのことなので、店頭販売で表示を誤った事例だと思ふ。完全な対面販売は別であるが、袋詰めて販売する場合は記載内容に注意してほしい。

【VII 国の制度改正や検討会の動き】

JASの改正はやり方によってはそれぞれの業界で使える。コーヒー業界でいえば、トレーサビリティに使える。トレーサビリティ自体少々アウトな面があるが、それを第三者機関に認定してもらい、それをJAS制度に乗せる。そうすればJASマークをつけても良いという形になると思う。このほかにもJASの改正により様々な活用ができると聞いているが、国の担当者が面倒くさがり、四の五の言う、かもしれない。

食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会(平成27年12月から10回開講し、平成28年12月に報告書を公表している)

インターネット販売が急増している。しかしそれと同時に問題点も多くある。ラベル表示を直接見ることができないということもあり、賞味期限が短いなどのトラブルもある。

全日本コーヒー協会から問題点を見ると、協会ホームページの無断使用や、都合の良い表示(コーヒーのおいしさを星の数で表しているのが基準が不明であり誤解を与えやすい)、電話番号の無記載などがあげられるので、今後何らかのルールが設けられるかもしれない。現状としては、賞味期限や電話番号などは最低限表示してほしい。

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会

HACCPの導入は、東京五輪が控えていることに関係している。世界的にHACCPで管理されている食品を提供するというのがオリンピックのルールの一つとなっている。HACCPは大分前からヨーロッパでは導入されている。日本ではHACCPを導入していないがために、ヨーロッパへの食品の輸出が規制される場合がある。来年の通常国会に、食品衛生法にHACCPを盛り込んだ改正案を出す予定である。また、営業届出制度も変



全日本コーヒー協会
専務理事 西野 豊秀氏

更になるかもしれないが、実際のところ法案が出てくるまで詳細は分からない。

配布資料にある「食品衛生管理の検討会最終とりまとめ」では「小規模事業者に配慮した」とあるが、どの程度が小規模なのかまだつかめていない。この規模感をはっきりとしない一般衛生管理についてどのように管理していくか決めることが難しい。

HACCPについては、製造段階においてどの点に衛生上問題があるのか、またその点をどのように管理していくかが、メインとなってくる。レギュラーコーヒーでは異物混入の可能性がある「袋詰め」のところではないかと思う。幸いコーヒーは濾して飲むため直接口に異物は入らないが、厚生労働省にはこういった説明が通らないのが難しいところである。

配布資料にある「コーヒーの製造に係る重要管理事項について(試案:要約)」について。

一般衛生管理で最も大切で対応可能な点は、「記録」である。なにかあった際に記録が残っていれば対応できる。また保健所が監査に来た際も記録が残っていれば、かなり心象も良くなるので面倒でも取っておく必要がある。

また、最後の製品チェックについては金属探知機があればよいが、機械自体も高額で、また異物には金属以外も考えられるため、そういったものをどのように管理していくかこれからの課題として挙げられる。

【VIII コーヒー製品の表示について】

大手小売りでは、プライベートブランド商品の表示責任者が、製造者になっているケースが多くある。しかし、PB商品はPBオーナーが本来責任を負わなければならないので、そのあたりの表示が曖昧になっており問題である。

【参加者からの質問】

Q: 全日本コーヒー協会のホームページの無断記載の話があったが、注釈をつければ自社のホームページで引用しても良いのか?

A: 会員であれば注釈をつければ問題はないが、非会員の方が無断で使用するケースが多いので、使用する際には協会に確認してほしいと思っている。

Q: コーヒーのおいしさを星の数で表すケースが多いと思うが、景品表示法等に違反しないレベルは明確な基準はあるのか?

A: 明確な基準はないが、定性的な表現よりも定量的な表現を自社のホームページに掲載することが消費者に誤解を招かない対応としてよいのではないと思う。

Q: HACCPについて、小規模のロースターも焙煎室を衛生上仕切る必要があるとか、今のところのあたりで落ち着きそうか教えてほしい。

A: まだ決まっていないのでよくわからない。食品の加工所はそういった衛生管理が望ましいと思うが、ただコーヒー店に関しては、海外を見てもお店の中に焙煎機があるという構造は一般的なもので、そういった特殊性を厚生労働省に理解してもらうのが必要であると思う。

Q: HACCPの猶予期間は、どのくらいになりそうか。

A: まだ不明だが、こういった改正は通常5年間設けられている。ただ今回の改正は、東京五輪に対応するための改正なので2年くらいになる可能性もなくなはないと思う。

Q: HACCPを導入している事例など海外にはあるのか。

A: EUで何かルールがあるのではないと思うが詳細は不明。

Q: 催事で「有機食品フェア」などに店出する機会があるが、そこで通常の珈琲を販売して問題ないか。

A: 消費者に誤解を与えないように、陳列する際に配慮が必要である。

Q: 対面販売について、密封包装してしまうと対面販売にならないということでは理解しているが、袋に入れひもで縛るくらいでは密封に値しないので対面販売になるのか。

A: 保健所の判断によると思う。

Q: 有機コーヒー販売について、原料が有機であれば有機コーヒーとして販売してよいのか。

A: 工場も有機認定していなければ有機コーヒーとして販売することは出来ない。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

9月22日 11:00~12:30

パナマ共和国商工省

ジャンソン農園ゲイシャ カッピング



カイ・ジャンソン氏

パナマ共和国駐日大使リッテル・ディアス氏による挨拶で、「ボケテ地区はコーヒーで有名ですが、同じチリキ県で、それより西側のバル火山反対側に位置したボルカン地区でも、高品質コーヒーは生産されます。私は、今年休暇で訪れて、ジャンソン農園のすばらしさを知りました。」と紹介し始まった。

ボルカン・バルー株式会社(CAFE VOLCAN BARU S.A.)ジャンソン農園 カイ・ジャンソン(Kai C. Janson)氏がメインで、ドンパチ農園フランシスコ・セラシン(Francisco Serracin)氏が、カップング手助けをして、講演は行なわれた。

ジャンソン氏は、米国シアトルで働いていた時に、父親が持って来たコーヒーに魅力を感じ、1992年シアトルでコーヒーの仕事を始めた。現在、ジャンソン農園は、2代目と3代目で、パナマで唯一、太陽発電を利用するなど、自然に調和した、環境に優しい経営を行っている。

会場では、繰り返し写真と動画が日本語で流され、参考となった。

ジャンソン農園は、標高1400m~1700m。ゲイシャ グリーンチップ100%を、植樹の密度を落とすことで、化学除草剤・殺虫剤を使用しないで生産している。

最も熟した実だけを採るよう、摘み取り作業員には割り増し料金を払っている。

ナチュラルは、サイフォンシステムで良質豆を選別し、天日乾燥と垂直静止型乾燥機を併用して使用した後、横型乾燥機で仕上げている。



る。マイクロ ロットのトレーサビリティを100%確保し、最後は、ハンドピックによる手作業で仕上げ、生豆50ポンド(22.7kg)真空包装にして、輸出している。

カップングは、ウォッシュドとナチュラル4サンプルずつ2回に分けて行い、品質の高さを確認した。パナマ ゲイシャに求められる品質レベルは、高く大変だ。

部屋の大きさから定員20名で開催され、途中カップングの準備に少し手間取った感じはあったが、少人数だけに和やかな感じで聴講できた。最後に、ジャンソン氏が、ナチュラルとウォッシュドの真空包装生豆サンプルを配り、「ぜひパナマの農園にお越しください。ゲストハウスでお迎えします」と、セミナーを締めくくった。パナマは、エコツーリズムでも有名だ。

パナマの面積は、北海道より小さいが、2018FIFAワールドカップ初出場も果たし勢いがある。スペシャルティコーヒーでの更なる活躍を大いに期待したい。

広報委員会 奥村 雄二



SCAJ2017 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SCAJ2018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



HARIO株式会社



株式会社カリタ



ブラジル・スペシャルティコーヒー協会



ワタル株式会社 / 株式会社ピーエスアイ



キーコーヒー株式会社

第2位

第3位

●SCAJ2018告知

SCAJ カンファレンス、チャンピオンシップなど
オフィシャルスポンサーを募集します

2018年は
例年よりも早い出展者募集
を行います

アジア最大の
スペシャルティコーヒーイベント

SCAJ2018

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 エキシビジョン 2018

SCAJ 設立15周年記念 会場拡大で開催決定!

2018年9月26日(水)～28日(金)

東京ビッグサイト 西3・4ホール

■10:00～17:00 ※最終日は16:00まで ■入場料: 1,500円(税込) 3日間共通(事前登録割引あり)

主催 一般社団法人
日本スペシャルティコーヒー協会

お問合せ **SCAJ 展示会事務局** イベント&コンベンションハウス内
〒110-0016 東京都台東区台東 4-27-5 秀和御徒町ビル 8F
TEL: 03-3831-2698 FAX: 03-5807-3019 E-mail: info@scajconference.jp

●2018年 年間スケジュール

イベント名	日程	場所	併催競技会
第一回 理事会	2月15日(木)	AP浜松町	
JLAC2018/JCIGSC2018 決勝	2月20日(火)	東京ビッグサイト	国際ホテルレストランショー
2018年 定時社員総会	3月13日(火)	東京プリンス	
Specialty Coffee EXPO	4月19日(木)～22日(日)	シアトル(米国)	Re:co(18日～)U.S. Coffee Championships
WBC2018	6月20日(水)～23日(土)	アムステルダム(オランダ)	World of Coffee
WBrC2018, WCTC2018, WCRC2018	9月16日(日)～18日(火)	ドバイ(UAE)	GulfHost
SCAJ2018展示会	9月26日(水)～28日(金)	東京ビッグサイト	WSC2018, JBC2018, JCTC2018, JBrC2018, RMTTC2018
WLAC2018, WCIGSC2018	11月7日(水)～9日(金)	ベロオリゾンテ(ブラジル)	International Coffee Week

第6回表紙プレゼント当選者発表

News Letter vol.56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。

東京都日野市 堀家 珠樹 様 おめでとうございます。



Editor's note 【編集後記】

広報委員会 / 奥村 雄二

3万人を越す入場者数が目前となった今回の展示会は、内容も年々充実してきました。生産者セミナーでは、大切な原料の紹介だけでなく、高い品質を焙煎の仕方や消費者への販売方法にまで踏み込んで伝えるようになってきています。消費国側では、スペシャルティコーヒーの市場が、確実に拡大している一方で、本当に消費者が今のスペシャルティコーヒーを知り味に満足しているのか、かつてコンビニのカリスマ経営者が「良い味には、慣れて飽きる」と話していたことを思い出すと、このままで、消費者に飽きられる心配はないのかと心配もします。売り方の目先を変えるだけではない、本当に美味しいと満足してもらえるコーヒー消費者に提供し続けて行く努力が大切だと思います。