

News Letter

SCAJニューズレター

vol.
58



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.58 2018年4月27日 発行

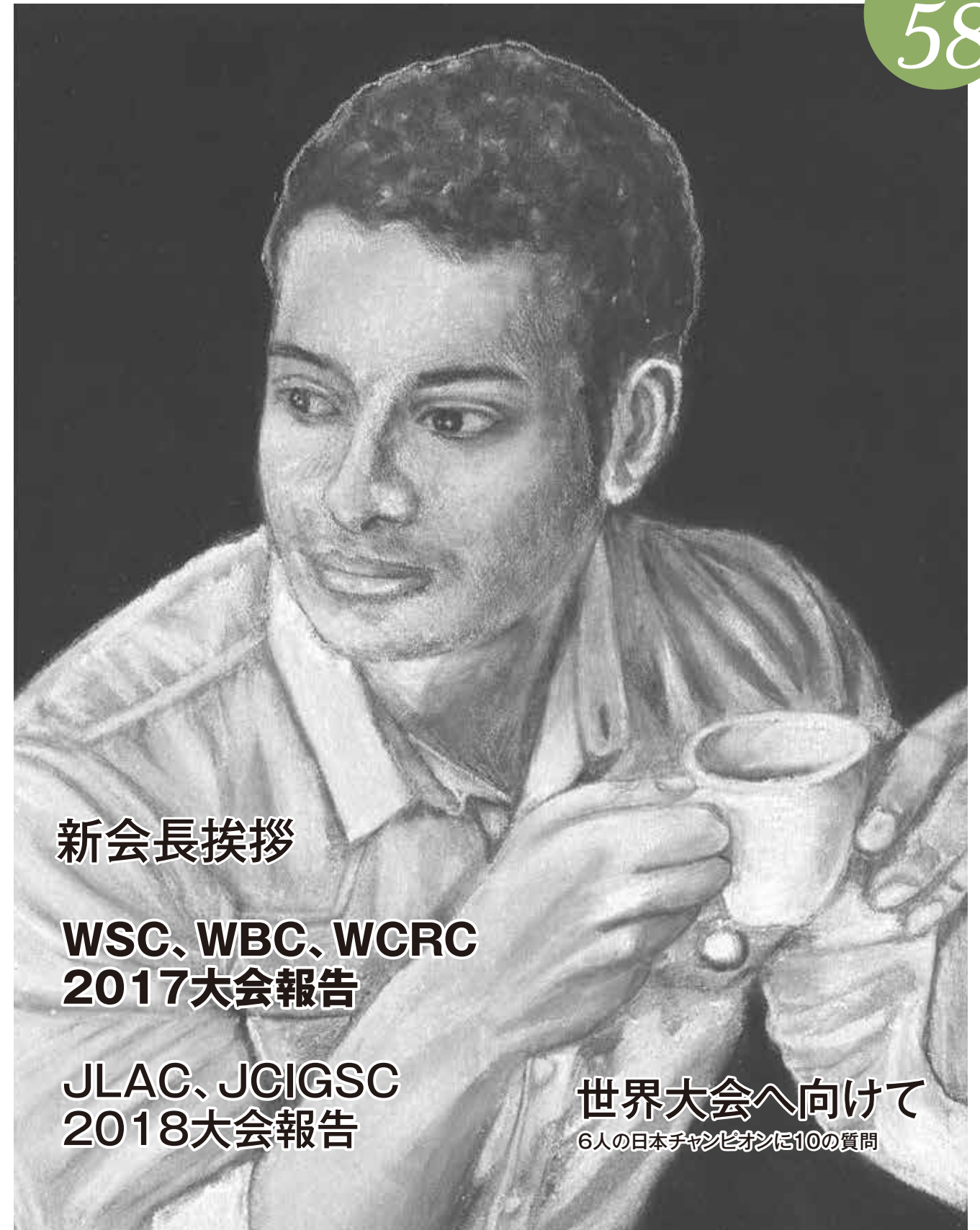
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 発行

編集発行人:広報委員会 委員長 永田 卓

〒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

2018 4 NL 58



新会長挨拶

WSC、WBC、WCRC
2017大会報告

JLAC、JCIGSC
2018大会報告

世界大会へ向けて
6人の日本チャンピオンに10の質問



NewsLetter

SCAJニューズレター
vol.58

SCAJコーヒーカレンダー

2018 April 4月

3日(火)	初級カップリングセミナー 群馬県会場 SCAJ ジュニア スペシャルティコーヒーカッパー資格講座 群馬県会場
10日(火)	IWCA日本支部 カッピング勉強会 東京会場
14日(土)	Qグレーダー勉強会 神戸会場
17日(火)~19日(木)	Re:co シンポジウム シアトル市/米国
19日(木)~22日(日)	World Specialtty Coffee EXPO シアトル/米国

2018 May 5月

8日(火)	バリスタ初級講座 福岡会場
8日(火)	ジュニアバリスタ資格講座 福岡会場
10日(木)	SCAJ ジュニアローストマスター資格講座(東京)
11日(金)	第19回Roasted Coffee 参加型品質ワークショップ(東京)
15日(火)	バリスタ初級講座 関西会場
15日(火)	ジュニアバリスタ資格講座 関西会場
15日(火)	JHDC2018決勝 台東館/東京
16日(水)	JSC2018決勝 台東館/東京
17日(木)	WSC2018 ジャッジワークショップ 東京
17日(木)~18日(金)	第28期コーヒーマイスター実技講習会 神戸会場
19日(土)	初級カップリングセミナー(広島)
19日(土)	SCAJ ジュニアスペシャルティコーヒーカッパー資格試験講座(広島)
23日(水)~24日(木)	第28期コーヒーマイスター実技講習会 東京会場

2018 June 6月

1日(金)	第28期コーヒーマイスター実技講習会 東京会場
4日(月)	セミナー 神戸会場
5日(火)~7日(木)	リトリート 八王子研修センター
6日(水)	SCAJ ジュニアコーヒーブリューワー資格講座(神戸)
12日(火)~13日(水)	JCRC2018 予選
19日(火)~23日(土)	WBC2018アムステルダム大会(オランダ)
21日(木)~23日(土)	World of Coffeeアムステルダム展示会
26日(火)	アドバンスドコーヒーマイスター 4章5章 講座3(大阪)
29日(金)	アドバンスドコーヒーマイスター 4章5章 講座3(東京)

Contents [目次]

SCAJ2018 Special Report

- 1 ・SCAJコーヒーカレンダー、目次
- 2 ・新会長挨拶
- 3 ・ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC)2017高雄(台湾)大会同行紀
- 4 ・ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC)2017高雄(台湾)大会出張報告
- 5-6 ・ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC)2017高雄(台湾)大会を終えて
- 7-8 ・ワールド バリスタ チャンピオンシップ(WBC)2017ソウル(韓国)大会同行紀 ~鈴木樹バリスタ準優勝の軌跡~
- 9-10 ・ワールド バリスタ チャンピオンシップ(WBC)2017ソウル(韓国)大会を終えて
- 11-12 ・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)2017広州(中国)大会報告
- 13-16 ・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)2017広州(中国)大会出張報告
- 17-18 ・ジャパン ラテアート チャンピオンシップ (JLAC)2018 報告
- 19-20 ・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)2018 報告
- 21-22 ・世界大会へ向けて
- 23-24 ・ワインのブランディングから学ぶコーヒーとの共通点
- 25 ・ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC)2018 決勝進出者リスト
- ・ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC)2018 決勝進出者リスト
- 26 ・SCAJ2018告知
- ・第7回表紙プレゼントのお知らせ
- ・編集後記

Special Report

新会長挨拶

この度、日本スペシャルティコーヒー協会6代目会長に選ばれました丸山健太郎です。2003年に設立された日本スペシャルティコーヒー協会は順調に成長を続けて現在では1,701会員(2017年末時点)まで増えてまいりました。

この間、毎年のコンフェレンス、各種競技会、教育セミナー、イベントなどを通し啓蒙、情報共有も進みました。各種競技会では日本から何人も世界チャンピオンが生まれております。日本のスペシャルティコーヒー業界のレベルの高さは今では広く世界に知られております。

2020年には東京オリンピックが開催される予定で、訪日観光客も増え海外からこれまで以上に日本のマーケットが注目を集めることは間違いありません。これはチャンスと言えるでしょう。また、生産国に目を移すと、スペシャルティ原料の争奪戦は以前にもまして過酷になってきています。欧米だけでなくアジア諸国からの需要も増大しております。原料確保の面ではこの状況は脅威と言えます。

このような環境の中で日本のスペシャルティコーヒー産業が世界的にも良いポジションを取りながら、国内においては消費を伸ばしていくためにはどうしたら良いのでしょうか？

これまでの歴代会長の押し進めてきた方針を踏襲しながら下記の項目に力を入れて協会活動を進めて行きたいと考えています。

・生産国、消費国両サイドからのスペシャルティコーヒー最新情報の取得と提供

生産国での生産処理メソッドの進化には目を見張るものがあります。また、抽出や焙煎関連器具や技術もすごいスピードで進化しています。これらの最新情報を展示会や各種セミナーを通してお伝えしていきます。

・スペシャルティコーヒーの基本的品質レベル維持と教育

ここ数年のコーヒーブームにより新規参入者が増えています。が、イージーオープンも目立ち、基本的品質や技術が追いついていないという話を聞きます。スペシャルティコーヒーに関する基本的教育を提供できる協会として、全体のレベルアップに寄与していきます。



・一般顧客へのスペシャルティコーヒーの啓蒙

コーヒーのプロのなかではしっかりと確立されてきたスペシャルティコーヒーですが、一般にはまだまだ認知されていないのが現状です。さらなるマーケットを拡大するためには、一般顧客への啓蒙や情報伝達が重要になってきます。

・各委員会による教育プログラム充実によるプロフェッショナルなスキルの向上。SCAJ資格認証制度の確立

各種委員会の活動によって、各分野の教育や情報提供が日々行われています。これらを統合したSCAJ独自の資格認証制度を確立できるよう、資格認証委員会を通じて努力を続けてまいります。

・スペシャルティコーヒー各種競技会の継続と発展

スペシャルティコーヒーに関わるプロフェッショナルが日頃の研鑽の成果を魅せることができる場、それが各種競技会です。たくさんの方のモチベーションとなっている競技会をこれからも盛り上げていきます。

日本のスペシャルティコーヒーマーケットが、ここまで成長してこれたのは協会の各会員、委員会による努力の結果だと思えます。スペシャルティコーヒーのさらなる消費拡大と発展のため、会員、社員の皆様のご支援、ご協力をこれからもいただけますようお願い申し上げます。

日本スペシャルティコーヒー協会 会長 丸山 健太郎

ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) 2017高雄(台湾)大会同行記

ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ(以下WSC) 2017を台湾の南の都市 高雄市で開催し、10月28日に無事に終了した。思い起こせば昨年2016年の10月に初めて海外で開催したソウル(韓国)大会終了の翌日に今回の開催国の協会 TAIWAN ASSOC. OF SPECIALTY COFFEE(以下TASC)との打ち合わせが始まった。WSCの海外開催は2度目となる今回の台湾大会は、昨年の韓国大会で培った資料やノウハウがあったため、幾分かは楽に進める事ができた。しかし、外国とのやりとりには苦勞する事も多かった。打ち合わせは、5月、9月、10月と3度行い、メールのやりとりは数知れず。しかし、TASC側の協力も頂き、大盛況のうちに終了し、真剣な選手の競技や開催国のTASCのメンバーの充実した顔を見た時に本当に台湾大会を開催して良かったと思った。

今回の台湾らしさが出ていたと印象的であったイベントは、10月初旬に高雄市でWSC開催の記者会見を行った事を思い出す。台湾からはTASC現会長や協会設立会長、日本での国会議員にあたる方や国の貿易関係の方までスピーチしてもらい、日本のSCAJ/WSCからも上島専務理事にスピーチ頂いた。またWSC2016韓国大会の優勝者 佐藤成実サイフォニスト(株式会社トラディショナルデザイン Cafe Obscura)にもサイフォン抽出の実演を行ってもらった。この記者会見の様子はインターネットニュースをはじめ多くのメディアに取り上げられ、大会を盛り上げる一因になったと思う。

また昨年の韓国に引き続き、WSC認定ジャッジワークショップを開催国の台湾でおこなった。この事は台湾のサイフォン競技や国内大会ジャッジのスキルアップに役立つ事だと思う。しかし、ここ2年のジャッジワークショップの海外開催の影響で日本人ジャッジが現在では1名になってしまう事態になっている事は今後の考えていかなくてはならない問題である。ぜひこれを読んで頂いている会員のみなさまにもぜひWSC認定ジャッジに手を挙げて頂きたいとこの場を借りてお願い申し上げたい。

さて、本題のWSC2017大会であるが、高雄国際食品展示会(10月26日～29日)という業務用の食品や機器を扱う展示会の中に特設ステージを設けて開催した。今年も参加国は7か国(台湾、韓国、中国、香港、マカオ、マレーシア、日本)で昨年と同じであった。7名のサイフォニストは各々素晴らしいプレゼンと競技を行ってくれた。この小さな世界大会とはいえ、このWSCで優勝する為には並々ならぬ練習

と実力とが必要となってきた。サイフォンをずっと使ってきた競技者というよりもバリスタとして他の大会に出た経験を持って臨んでくる競技者も多く、多彩なアプローチでサイフォン抽出を試み、サイフォンの可能性を掘り起こしてくれるアイデアにはいつも驚嘆させられる。そのような中で今年の優勝を勝ち取ったのは、開催国の台湾代表のイ-シャン ヤン(Yi-Shan Yang)サイフォニストであった。ヤンサイフォニストは過去にWSCに3度出場し、惜しくも優勝を逃してきた。その度に悔しい思いを抱いていたに違いない。その思いとサイフォン抽出への尽きぬ探究心が、彼女を優勝への導いたのだと思う。また台湾としても2009年のWSC初開催の優勝者リ ヤン-ティン(Lee Ya-Ting)サイフォニストの優勝からは遠ざかっていた為、ヤンサイフォニストの優勝は台湾ならびにTASCとしてもうれしいものであったと思う。

翌日の10月29日(日)の同ステージでは、WSC2017チャンピオン ヤンサイフォニスト、WSC2016チャンピオン 佐藤サイフォニスト、台湾ハンドドリップ大会2017チャンピオン シャオ(David Hsiao)バリスタ、日本のハンドドリップ大会 JHDC2017チャンピオン 久保田バリスタ(合資会社岡田珈琲 サテライト店)の4名のチャンピオンがデモンストレーションを行った。実際に観客もチャンピオン達のコーヒーを飲むことができ、台湾市場にスペシャルティコーヒー、サイフォンコーヒー、ハンドドリップコーヒーの良いプロモーションが出来たのではないかなと思う。

昨年の韓国、今年の台湾と海外で2度WSCを開催し、来年2018年度は日本で10周年記念大会を開催する。来年はなんとしても参加国を増やし、SCAJが有する国際大会に相応しい大会にしたいと思う。来年の大会はぜひ会員の皆様も競技者として、審査員として、または観客として、このWSC10周年大会を盛り上げる為に、お力添えを頂きたい。

コーヒーブリューワーズ委員会 副委員長 倉永 純一

ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) 2017 結果

順位	氏名	所属/店舗	国名
優勝	Yi-Shan Yang	UCC台湾	台湾
準優勝	矢橋 伊織	株式会社 丸山珈琲	日本
第3位	Regine Wai	Page 2 Caf	マレーシア
第4位	Yuen Tung Chan	Accro Coffee	香港
第5位	Ya Ning Shen	China Barista & Coffee School	中国
第6位	Mo A Ron	Halo Roasters	韓国
第7位	Hin Seng Jobe Leong		マカオ

ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) 2017高雄(台湾)大会出張報告

台湾、高雄市 2017年10月27日(金)～30日(月)

【概略】

昨年2016年のソウル(韓国)大会よりWSCは文字通り国際化を目指し、日本を出て海外での開催となりましたが、ソウルも今回の高雄市(台湾)もUCCグループのバックアップ無しには成し得なかった大会となりました。

台湾スペシャルティコーヒー協会(TASC)が台湾側の全ての調整を行い、協力、支援頂いたおかげでした。杉本董事長をはじめUCC台湾の方々に一方ならぬ世話となりました。

【競技大会】

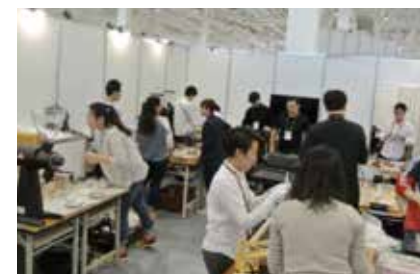
競技会は高雄食品展の中で、台湾スペシャルティコーヒー協会(TASC)の事前準備が行き届いた会場の状況は素晴らしいものでした。またスタッフ、ボランティアのスキルも非常に高く殆どのメンバーが英語を流暢に話すなど日本の状況より競技ステージのバタバタ感は全くなかった競技会で時間管理も上手く行き順調にスムーズな運営で、想像以上に段取り通りに進む事への違和感があつたくらいでした。



会場正面



会場建物全景



競技準備



ジャッジオリエンテーション



上位入賞者(マレーシア、台湾、日本)



入賞者



【総評】

2018年はWSC10周年記念大会として東京大会をSCAJ展示会を舞台に開催予定しております。更にWSCが世界大会としてふさわしい規模と充実した内容で開催いたしたくスタートします。

コーヒーブリューワーズ委員会 副委員長 倉永 純一

ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) 2017高雄(台湾)大会を終えて

準優勝：矢橋 伊織



こんにちは。株式会社 丸山珈琲 西麻布店の矢橋伊織です。この度は皆様の多大なるご声援のおかげでJSC2017優勝、そしてWSC2017準優勝することができました。誠に感謝申し上げます。

JSCには2度目の出場でした。初出場のJSC2016ではファイナルに進出するもタイムオーバーによる失格という非常に悔しい結果に終わったため、必ずリベンジをしてやるという気持ちで昨年挑みました。

JSC2017ファイナルでは、勝ち残った8名中6名が初ファイナルというかなりフレッシュな選手たちで競い合いました。私は2度目の出場にもかかわらず、昨年ファイナリストということのでかなりのプレッシャーを感じながら挑みましたが、多くの方に支えられ、優勝することができました。

JSCからWSCまでは約5ヶ月の期間がありましたが、本当に一瞬で日が過ぎていきました。WSCの出場が決まると、社内でWSCチームを結成し、会社全体で物事が進んでいきます。実際に現地まで同行してサポートして下さる【同行サポートチーム】、飛行機やホテルの手配や、大会で使用する豆を取り寄せるなどの【国際業務チーム】、大会用豆を焙煎・パッキングして下さる【焙煎・パッキングチーム】、その他大勢のスタッフを巻き込んでいくことに、感謝と共に不安やプレッシャーをものすごく感じていました。

準備はまず初めに「豆選び」です。近年のトレンドからゲイシャを使うことはすぐに決まりました。ちょうどJSCのファイナルで使った豆のニュークロップが入庫してくるタイミングでしたので、思い入れもありすぐに豆は決まりました。しかし通常の船便だと大会直前になってしまう恐れがあったため、空輸で、私が使用するものを取り寄せました。

次に「プレゼン作り」です。WSCのプレゼンは英語です。私は英語が全くの苦手で学生時代から避けて生きてきたため、今回の一番の不安要素でした。もちろん英語でいきなりプレゼンを作ることなどできないので、私が日本語でプレゼンを作成した後、社内の英語ができるスタッフ数名に英訳してもらいました。練習を進める中でプレゼンの内容が変わったり、どうしても発音しにくい単語や何回やっても覚えられない苦手のフレーズを違った言い回しに変えてもらったりするなど、何度も何度も更新され、磨き上げていきました。これと並行して大変だったのが発音です。大会では一字一句相手に伝わるよう、とにかくきれ

いな発音と聞き取りやすい抑揚で話すことが非常に重要になってきます。私は完全な日本語英語しか話せなかったのが英語塾に通うことになったのですが、英会話塾では時間がかかりすぎてしまうので、英語のプレゼン専門で教えてくださる塾を見つけてそこに通いました。プレゼンといえばWSCの1ヶ月前にはJBrCのセミファイナルの出場も決っていたため、同時進行で練習をおこなっていました。もともと私はJSCに出場する前から、JBrCにサイフォンで出場したいという目標があったため、こんなチャンスはないと、JBrCも本気で挑みました。WSCの内容をコンパクトかつシンプルにしたバージョンで臨みましたが、結果は惨敗。カップの味わいでほぼ評価されるこの競技で、私のカップの評価があまりにも低く、落胆しました。しかしWSCの前に競技会で私のカップを評価してもらえたことをバネに、抽出温度などを修正できたので非常に価値のあるものとなりました。

WSCの競技で私が伝えたかったことは「サイフォンの認知向上のために、美味しさとその可能性を模索・追求していく想い」です。

大会では当たり前のように使われているゲイシャという品種は、昔は生産性の低さなどから生産者からの人気が低かった過去があります。しかしゲイシャの生産者はその可能性を模索し、美味しさを追求したからこそ、今世界中の人々に愛されています。

一方サイフォンは、世界中でその名前が知られている器具にもかかわらず、サイフォニストは非常に少ないという現状があります。ゲイシャの生産者のように、私もサイフォニストとしてサイフォンの美味しさを模索し追求し普及させることで、多くの人々を一杯のサイフォンコーヒーで幸せにしたい。

世界で一番サイフォンが普及した日本のサイフォニストだから言えることはなんだろうか、ということを常に考えて、ここに至りま



した。そしてそのサイフォンの可能性を模索した結果生まれたのが、ロートとフラスコのお湯をそれぞれ分けて抽出する「セバレート抽出」です。この方法によって、今までサイフォンでは抽出のお湯の温度が60～90℃の間でしか選択できなかったのが、3℃～98℃まで幅広い温度帯を、抽出する豆に合わせて選択できるようになりました。今までにない新しい抽出でしたので、WSCで競技を終えた後、控室でボランティアの方々に囲まれて質問攻めにあうほど衝撃を与えられたと思いました。結果は惜しくも準優勝でしたが、海外の方の注目度は高く、日本のサイフォニ

優勝：Yi-Shan Yang

1. チャンピオンになるまでのチャレンジした経緯
2011年 台湾サイフォンコーヒー選抜大会で優勝。
2011年 ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) で2位。
2012年 台湾代表としてワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) に参加し3位。
2013年 台湾サイフォンコーヒー選抜大会で優勝。
2013年 ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) で3位。
2014年 台湾サイフォンコーヒー選抜大会で優勝。
2014年 ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) で3位。
2017年 台湾サイフォンコーヒー選抜大会で優勝。
2017年 ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) で優勝。

2. 2017年高雄(台湾)大会への思い、決意、等
2014年から2017年の間、約2年間にわたり、異動をきっかけにコーヒーの知識を深める仕事を中心になりました。スペシャルティコーヒーに関わる仕事をしているので、この2年間生豆を始め、焙煎・抽出におけるコーヒーに関する知識を徹底的に勉強し、コーヒーの抽出方式及びコンセプトに対しさらに深く学ぶ事と、伝える事が要求されました。その過程を経る事で、自分自身に自信をもってこの大会にチャレンジできるようになりました。また、今回は台湾地元開催でもあり、約2年間程競

スト魂といいますか、誇りを感じていただけただけでも価値のある時間となりました。

海外の方は日本の方以上にオープンに話しかけてくるので、ボランティアだけでなく他国の選手からも声をかけてくれました。マカオや韓国、台湾、マレーシアに香港とほとんどの国の選手や周りのサポーターの方と競技について話しました。英語が話せず普段は内気な私ですが、世界のサイフォンを愛する同志とサイフォンについて語り合えることに興奮し、身振り手振りで思いを伝えていました。悔しい結果に終わった選手たちで「またこの場所で会おう」と約束し、WSC2017は幕を閉じました。

また今年もリベンジを果たすため、みんなとの約束を果たすため、JSC2018に出場いたします。2018年は日本で開催されることが決定しております。荷物の輸送などの心配がないだけでも非常にアドバンテージがあり、今年が勝負の年だと感じております。

JSCはWSC以上に技術のあるベテランサイフォニストが多く、決して油断できません。改めて日本のサイフォニストのレベルの高さを感じつつ、そんな日本のサイフォニストであることに誇りを持って、これからもサイフォンの普及とサイフォニストの認知向上に努めてまいりたいと思います。ありがとうございました。

株式会社 丸山珈琲 矢橋 伊織

技会より遠ざかっていましたが、是非チャレンジしたという思いが後押しする形となりました。

3. 今回の競技の技術的なポイント
過去と違う抽出方法を使用しました(抽出温度を下げる作戦)。普通の抽出温度は90℃前後ですが、今回使用の豆に合わせて、抽出温度を下げるためにロート内に冷水を加えて84℃でコーヒー液を抽出します。

4. 今回の抱負
できるだけスペシャルティコーヒーの特長を最大限に発揮させ、より多くの方々にサイフォンの魅力を伝えていきたいです。

5. その他、(WSCへの要望など)
WSCは私にとって色々な事を知り、また学ぶことができる非常に価値のあるコンテストです。協会の力を借り、より多くの方々にサイフォンを広げて行きたいと思います。世界の皆様にサイフォンの楽しさを深く理解していただきスペシャルティコーヒーを広げます。これからより多くの国々の方がこの大会に参加することを期待しています。

Yi-Shan Yang

ワールド バリスタ チャンピオンシップ (WBC)2017ソウル(韓国)大会同行記 ～鈴木 樹バリスタ準優勝の軌跡～



World Barista Championship (WBC)、バリスタ世界一を決めるこの大会、2017年はアジア開催となり隣国である韓国の首都ソウルで開催されました。

日本代表として出場した丸山珈琲の鈴木樹バリスタは過去WBC2011年、2012年と2年連続で出場。2011年大会で世界5位、2012年大会では世界4位と素晴らしい実績を残しています。

鈴木バリスタはその後も国内大会Japan Barista Championship (JBC) への出場を続け、見事JBC 2016年大会で史上初となる3度目の優勝を果たし、WBC 2017年ソウル大会に出場したのです。

WBCを予選から準決勝、決勝へと勝ち進むにつれて、会場には鈴木バリスタを応援しようと日本から駆け付けたサポーターたちで溢れかえりました。会場を埋め尽くす前代未聞の応援者の多さからも鈴木バリスタの人気ぶり、注目度が伝わります。その中で鈴木バリスタは素晴らしい競技を見せてくれました。そして見事準優勝の成績を残し、私たちに感動を与えてくれました。

今回WBCで鈴木バリスタが使用したコーヒーはボリビアのゲイシャ種のコーヒーです。JBCではパナマのゲイシャ種を使用して優勝しましたが、鈴木バリスタが競技会でゲイシャ種のコーヒーを使用するのは意外にも今回が初めてです。

数年前から国内外の競技会で多くのバリスタが使用されているゲイシャ種。JBCでは「ゲイシャのコーヒーのエスプレッソ抽出は非常に難しく、難しいからこそ新たな発見、学びがある」と話していた鈴木バリスタですが、JBC～WBCを通して「抽出量を多くとること」でこの問題にアプローチし挑戦しています。

抽出量を多くとるために、JBCでは300ミクロン以下の微粉を除去する装置を使い抽出を行いました。WBCではそこからさらに、まったく新しい抽出方法「ダブルグランド」を考案しています。

この「ダブルグランド」抽出はコーヒー豆に液体窒素を加えて凍らせ、かなり粗めに挽く。かなり粗く挽いたコーヒー粉にさらに液体窒素を加えて凍らせ、もう一度今度はエスプレッソ用の挽き目で挽くという2段階でグランドする取り組みです。凍らせた状態でグランドすることで粉の粒子径の分布を揃え均等にし、さらにグランド回数を2回にすることで粉の表面積が増大するというものです。

こうして抽出量を多くとった時に、鈴木バリスタが最初にこのコーヒーから感じたすべてのポジティブな要素、フレーバー、甘さ、バランス、質感を同時に引き出すことに成功しています。

鈴木バリスタという思い浮かぶのが、生産者をリスペクトする姿勢。そして生産者が情熱をもって作ったコーヒーをバリスタとしてお客様に余すことなく伝えたいという思い。その思いは過去の国内大会 (JBC) から一貫して鈴木バリスタから感じる芯のようなものでした。その思いが今回のダブルグランドという抽出方法を生み出し、コーヒーがもつポジティブな要素を全て引き出すことに成功したのだと思います。

エスプレッソ、ミルクビバレッジでは50gのエスプレッソ抽出をして提供していましたが、シグネチャービバレッジではさらにとても多い抽出量の70gのエスプレッソ抽出をして使用し

ました。このさらに長い抽出でエスプレッソでは感じられなかったこのコーヒーの新たなフレーバーを引き出すというものです。

鈴木バリスタのシグネチャービバレッジは過去において、副材料にあまり頼らず、コーヒー本来がもつ魅力にフォーカスするアプローチが印象的です。

2011年のWBCではエスプレッソに水を加えただけのアイスアメリカノを提供するというシンプルで大胆な発想も驚きでした。

今回のシグネチャードリンクも鈴木バリスタらしく副材料の使用は最小限に、エスプレッソに加えたものはフリーズドライの乳酸とハニーのみ。ラベンダーアロマを注いだグラスに提供し、あくまでコーヒーがもつ本来のフレーバーを引き出すことを考えたドリンクでした。

全てのドリンクを通して、そのコーヒーが持つ魅力を最大限に引き出し伝えたいという鈴木バリスタらしいプレゼンテーションでした。会場には今回のコーヒーの生産者であるペドロ・ロドリゲス氏もボリビアから応援に駆けつけており、生産者へもその思いが十分に伝わったことでしょう。

今回WBCの開催が11月と例年より遅い時期であったため、鈴木バリスタはJBC優勝から1年以上の準備期間を経ての競技となりました。

予選では久しぶりの競技に少し緊張した様子も

見受けられましたが、準決勝、決勝と進むにつれて鈴木バリスタらしい笑顔の中に情熱の溢れる競技を見せてくれました。

たくさんの日本の応援者、また世界中の鈴木バリスタファンに見守られる中で、競技を行い、準優勝という素晴らしい結果を残されました。

バリスタ委員会 副委員長 早川 雄次郎



ワールド バリスタ チャンピオンシップ (WBC) 2017決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	国籍
優勝	Dale Harris	Hasbean Coffee	イギリス
2位	鈴木 樹	株式会社 丸山珈琲	日本
3位	Kapo Chiu	Cupping Room Coffee Roasters	香港
4位	Ben Put	Monogram Coffee	カナダ
5位	Hugh Kelly	ONA Coffee	オーストラリア
6位	Kyle Ramage	Black & White Coffee	アメリカ

ワールド バリスタ チャンピオンシップ (WBC)2017ソウル(韓国)大会を終えて



昨年11月9日より韓国・ソウルで開催された「ワールド・バリスタ・チャンピオンシップ(以下WBC)2017」にて準優勝をすることができたことを、皆様にご報告申し上げます。

2009年より「ジャパン・バリスタ・チャンピオンシップ(以下JBC)」に挑戦を初め、三度にわたりWBCに挑戦をさせていただき、今回ようやく準優勝という素晴らしい結果をえることができました。約10年間、この大会を通じて、バリスタとしても人としても大きく成長をすることができました。これも一重にSCAJ関係者の皆様、バリスタ委員会の皆様、SCAJ会員の皆様、JBCスポンサー企業の皆様、JBCにて共に最高のコーヒーを追求し続けた競技者の皆様、そして応援してくださった皆様のお力添えがあってのことだと感じております。温かく見守り、時には叱咤激励いただき、ここまで育てていただき、誠にありがとうございました。皆様の温かいご支援・ご声援に心より感謝申し上げます。

私は過去に2010年、2011年と2年連続でWBCに挑戦をさせていただきましたが、優勝を掴み取ることができませんでした。決勝の場で緊張や迷いから、自分に負けてしまい心から納得のできる競技をすることができず後悔が残りました。その後、井崎バリスタ・岩瀬バリスタの偉大な功績に日本人として誇りに思い嬉しく思うと同時に、ファイナリストに女性のバリスタがいないことも残念に感じ、再度挑戦することを決めました。

しかし、そこから長い旅の始まりでした。優勝という一つの椅子だけを望み挑戦するJBCは、今までの大会とは全く異なる景色となりました。望む結果を得ることができずJBCが終わるたびに毎年諦めようと考えましたが、どうしてももう

一度WBCの決勝の場に戻り、自分の心から満足のいく競技を行いたいという思いを捨てきれず出場を続けました。何が自分に足りないのか自問自答を続け、コーヒー豆のトレンド、プレゼンテーションの見直し、抽出技術、チーム作り、何よりも長年に渡る挑戦の中で忘れてしまったコーヒーをジャッジと楽しむということ目標を取り戻し、2015年に再び優勝をすることができました。

WBCへ向け最初に取り組んだことは時間をどのように使うかを考えることです。今回のWBCソウルは、2017年11月に開催されました。JBCから14ヶ月という過去にはない長い準備期間を得ることができました。どのように過ごせば良いのか、時間の使い方モチベーションの維持の仕方に悩みましたが、時間があるからこそできること、エスプレッソの固定概念を疑い「最高のコーヒー体験」とは何かを考え直しました。

まずは豆の選定です。11月の開催ということで生豆の選択肢の幅を広げることができました。かねてよりボリビアのコーヒーはバランスがよく、甘さと質感が素晴らしくエスプレッソの素材として魅力に感じていましたが、大会で使用するにはフレーバーが繊細で難しいと断念していました。しかし、ゲイシャ種の栽培をはじめ、2017年夏には2回目のクロープが収穫されると聞き、まさに私が長年に渡り探して求めていたエスプレッソに求める理想の味わいを全てもつコーヒーだと確信し、ペドロ・ロドリゲス氏のアラシータス農園のコーヒーを使用することに決めました。

現在、ボリビアのスペシャルティコーヒーの深刻な状況に直面しています。ボリビアのコーヒーの未来を守るために戦

うペドロ氏の取り組みを知りました。私は彼から次の世代に繋げるため、隣人の笑顔を守るため、限りのある環境の中でルールに囚われず、品質向上に取り組む姿にコーヒーマンとしてあるべき姿を学びました。彼の作るコーヒーを私はバリスタとしてどれだけ高めお客様にお届けすることができるのか、と考え試行錯誤する中で生まれたのが「ダブルグラインド」です。

今まで私はエスプレッソの味の調整はトレードオフだと考えておりました。例えば、抽出を伸ばせばフローラルなどのフレーバーは抽出しやすく、しかし同時に質感や甘さを失います。逆に抽出を短くすれば甘さを感じやすくなりますが、フレーバーは不鮮明に、そして後味はドライになります。そのため、その間を探るような調整を行ってきました。しかし、トレードオフではなく全てのポジティブの要素をカップに抽出することを目標に検証を行いました。

試行錯誤を行う中で、粒度分布の味へ与える影響がわかりました。より効率的に抽出を行うために、まずは焼き豆の冷凍に挑戦をしました。結果、向上しましたがフレーバーの鮮明さにおいては満足のいく結果ではありませんでした。そこで、このグラインダーでエスプレッソ用に挽くには豆が大きすぎるのではないかと考え、最初に粗く挽き、次にエスプレッソ用に挽くというダブルグラインドに辿り着きました。

さらに、「最高のコーヒー体験」に近づけるために二つのことに取り組みました。一つ目はオリジナルエスプレッソカップの作成です。エスプレッソは繊細なドリンクでカップの形状により味わいの体験が変わります。そこで、オリジナルカップを作り、エスプレッソのセンサリー体験をデザインしました。

二つ目は、コミュニケーション方法です。近年のコンペティションの中でバリスタは目の前のカップを向上させるために様々な取り組みを行います。今回私のやっていることも味覚面においては早々に良い結果を得ることができました。しかし、自身の味覚面だけの裏付けでは客観的な説明が難しく、お客様はただバリスタの言うことを信じるしかできません。そのために、何故この取り組みが良いのかを科学的な根拠に基づき説明ができるよう検査機関に依頼し様々な検査を行い、表面積の向上という結果を得ることができました。

シグネチャードリンクにおいては、ダブルグラインドの可能性を更に探求し、新たなフレーバー体験を提供しました。ダブルグラインドは、ロングエクストラクションを可能にします。その中で、20g/70gというスーパーロングエクストラクションから、アップルやグレープなどの新たなフレーバーが引き出されることを発見しました。しかし、甘さにかける印象でややウォーターリーでした。副食材を加えるシグニチャービバレッジであればバランスのとれた液体としてこのフレーバー体験を提供できると思い、フリーズドライのハチミツ7g、乳酸1gを加え、真

空ミキサーで攪拌し、ラベンダーアロマを加え、エスプレッソでもミルクビバレッジでも感じるこのできなかったフレーバー体験を提供しました。

バリスタチャンピオンシップは、舞台に立つのは私一人ですがチームでの戦いです。今回、チームに大変恵まれました。私は決して良いチームリーダーではありませんでした。しかし、彼らは良い部分も悪い部分も認めてくれ、その上でチームとして成長するために、心からの言葉で議論を行うことができました。お陰で、ファイナルラウンドでは自分を信じることができ、バリスタチャンピオンシップにこれ以上思い残すことはないと思える競技をようやく行うことができました。

SCAJ関係者の皆様、コーチの井崎英典氏、WBCジャッジの加藤慶人氏・松原大地氏、英語の指導をしてくれたVaughan氏、チャンピオンとしての豊富な経験から適切なアドバイスをくださった岩瀬由和氏、石谷貴之氏。そして14ヶ月という長い期間支援し続けてくれた丸山珈琲の皆様。この場で申し上げることができませんが、たくさんの方に支援していただきました。改めて感謝申し上げます。ありがとうございました。

今回のWBCを通じて、改めてコーヒーのこと、エスプレッソのことでまだ知らないことが多くあるということに気づかされました。コーヒーやエスプレッソの抽出において探求の余地がまだ無限にあることをこの14ヶ月で確信しました。私はコーヒーを通じて多くのものを得ることができました。かけがえのない人たちとの出会いで、人と喜びを分かち合うことの尊さ、新たなことに挑戦することの楽しさ、人としてもバリスタとしても多くの成長をする機会をいただきました。この体験をより多くの方にお伝えし、バリスタという職業の価値を、コーヒーという飲料の価値をより高められるよう精進してまいります。今後ともご指導・ご鞭撻のほど宜しく願い申し上げます。

株式会社 丸山珈琲 鈴木 樹



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) 広州 (中国) 大会2017報告



いつか珈琲屋のロースター近藤です。私は昨年12月に開催されたWCRC(ワールドコーヒーロースティングチャンピオンシップ)に参加してきました。その様子をお伝えしたいと思います。

私は現在神奈川県平塚市のいつか珈琲屋でロースターとして勤務しています。焙煎歴は約7年。2016年に開催されたJCRC(ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ)に初出場し、優勝。日本代表として2017年のWCRCに出場しました。

WCRCについて簡単に説明致します。この競技会はプロダクションロースティングと、グリーングレーディングという2つの部門で得た得点を合計し、その得点を競うという競技です。プロダクションロースティングとは、各人が競技会場にある同じ焙煎機を使い、支給される同じオリジンの生豆を決められた時間内に焙煎し、それをジャッジがブラインドカップリングし点数をつけるというものです。

プロダクションロースティングはシングルオリジンとブレンドの2種類があり、それぞれ事前申告したローストプランとの整合性も得点となります。

グリーングレーディングとは、焙煎前の生豆について、機器を用いて水分値やスクリーンサイズを正確に測れるかどうか、欠点豆の個数と種類を限られた時間内に正確に判断することができるかということなどについて点数をつけるというものです。全ての得点の合計は満点が672点。そのうち600点がプロダクションロースティングのカッピングによる評価。48点がローストプランの評価。24点がグリーングレーディングの評価という配分です。カップリング評価のウエイトが非常に重く、他の項目で大き

な差がつきにくいこともあって、カップリングで高い評価を得たものが総合的にも高い点数を得るということがいえます。

毎年WCRCのルール&レギュレーションには変更がありますが、今回の変更で大きかった点としては、スコアシートの変更があります。特に大きな変更は、スウィートネスとローストディフェクトという項目が増えたことです。スウィートネスは満足感を伴った甘さがどれ程引き出しているかを測る項目です。今年新たに項目として加わっただけでなく、他項目の2倍の配点がされることとなりました。

また、ローストディフェクトという、ロースト由来のカップのディフェクトがチェックされる項目が増えました。

4種類(アンダーディベロップ、オーバーディベロップ、ベイクド、スコーチド)のディフェクトの強度によってカップリングスコアから得点をマイナスされるという内容です。

ここ近年のWCRCではライトローストが高評価を得やすく、少しでもローストが深いとオーバーローストと評価されてしまう傾向にありました。

今回、スウィートネスという項目が増えたことで評価の軸がずれることが予想されました。しかし、当然スコアシートの変わり目の年である以上実際のケースを元に判断することができないため、これまでの評価の傾向を踏まえ変更の意図を判断し、それに合わせていく必要がありました。

結果、目指すカップはロースト由来のディフェクトを出さずクリーンであり、その上でしっかりスウィートネスを感じさせるものとなりました。

大会は2017年12月11日～14日の間で行われました。競技前日にオリエンテーションとグリーングレーディングで使う機器の説明。1日目がグリーングレーディングとサンプルロースティング、プロダクションロースティングのプラクティス。2日目がプロダクションロースティング。3日目がジャッジ及び競技者のカップリング、表彰式という日程です。

例年参加数が10名ほどであったのが今回は21名に増えました。焙煎機は4台が並んで置かれ同時に4人が焙煎を行う状態で進んでいきました。競技人数が増えた為もあってか、大会は終始賑やかな雰囲気の中進んでいきました。しかし、そのせいもあってかイレギュラーな事態も少なからず発生しました。

まず、事前に発表されていたタイムスケジュールが現地入りの競技開始直前に大きく変更されました。また、私に割り当てられた焙煎機に通信系のトラブルがあり、その焙煎機を使用する競技者のスケジュールが数時間ずれました。私は順番が最後だったため、他の全ての競技者が競技を終えた後に会場で一人焙煎する形となりました。さらに、私が競技に入り焙煎をする前に焙煎機へ供給されるガスが切れてしまいました。その為ガス供給が再開後の私のプロダクションロースティングの最初の1バッチ目はかなり不安定な状況での焙煎を強いられる形になりました。ブレンドのプロダクションロースティングのときには冷却器の攪拌用アームのボルトが緩み、冷却器内の豆が一時攪拌されない状態となりました。このようなトラブルはありましたがなんとか競技を終えることができ、最終的に第7位という結果になりました。

デブリーフィングで自身の評価をみると、シングルオリジンにおいてはキャラメル、チョコレート、キャンディライク、ブラウンシュガーというポジティブな評価を得た一方で後味がドライ、渋みを感じるといったコメントもありました。ブレンドはシトラス、チョコレート、トースト、ハニー、アップルといったコメントの一方、焼けた風味や渋みを感じるというコメントがありました。競技者カップリングで受けた印象も踏まえると、結果として理想的な焙煎と比してシングルオリジンは少しアンダーディベロップ、ブレンドはオーバーローストであったという評価でした。

今回、前回までの傾向を受け、焙煎の度合いとしてはアンダーディベロップと判断されないギリギリの浅煎りを目指しました。その上でスウィートネスとクリーンカップを重視したカップを目標としました。結果としてシングルオリジンについてはある程度そ



の目標を達成できましたが、ブレンドについては80%と最も多く使用したエチオピアが少し度合いが深くなってしまったように思われます。豆の色味がわかりづらかったりハゼ音が聞き取りづらいなど豆の状態を捉えづらい状況で、初見の豆を適正な度合いにピタリと合わせ仕上げる。これは非常に難しいことなのですが勝負を分ける大きな要素であり、これからの自らの課題でもあると思います。

今回、大会で得た経験を自身の焙煎に活かしていくと同時に次回以降のWCRCの日本代表にも伝えていければと考えています。

世界大会本番までに実にたくさんの人に支えていただきました。特に長期にわたり私の焙煎した豆に対するアドバイスをいただき、また、大会本番では私のサポートとして競技全般を支えてくださったワタルの三神さんには大変お世話になりました。他にも各地で私のトレーニングの為の場所と焙煎機を提供してくださった方々。世界大会に向けて様々なアドバイスをくださった方々。今大会に日本代表として私を送り出してくださった、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方々。本番まで大会に関わる事務的なサポートをしていただいた協会事務局の皆様。そして全面的にサポートしてくれた店主や店のスタッフ。これらの人に支えられて世界大会に参加できたことを大変嬉しく思うと同時に、この場をかりて深く感謝申し上げます。

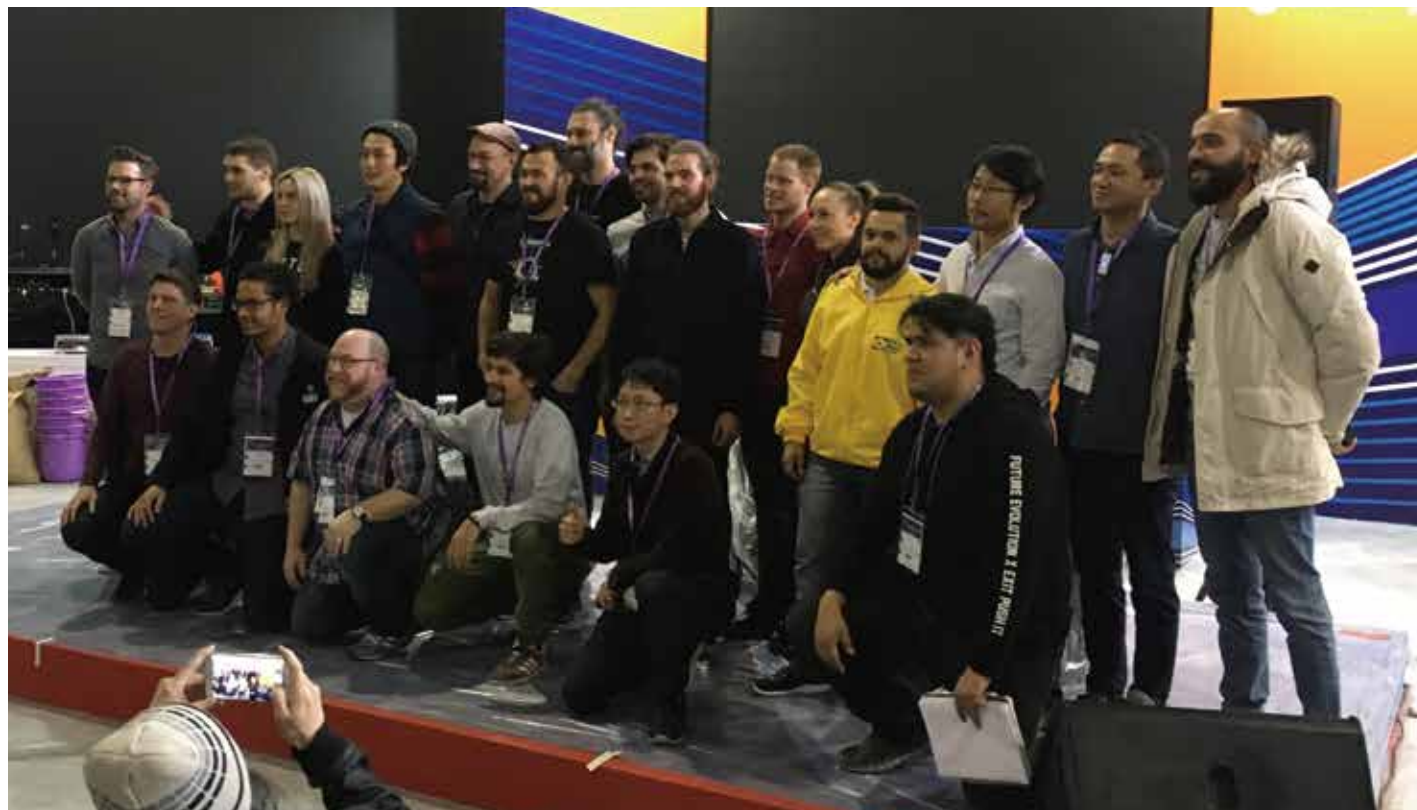
ありがとうございました。

いつか珈琲屋 ロースター 近藤 啓

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) 2017結果

順位	氏名	会社名/店舗名	国籍
優勝	Rubens Gardelli	Gardelli Specialty Coffees	イタリア
2位	Jack Allisey	Veneziano Coffee Roasters	オーストラリア
3位	Benjamin Pozsgai	Moxxa Caffè	ドイツ
7位	近藤 啓	いつか珈琲屋	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) 2017広州(中国) 大会出張報告



【目的】

中国 Hotelex 広州における WCRC (World Coffee Roasting Championship) 世界コーヒーロースティング大会の日本代表コーチとして随行。および現地展示会視察。

今大会は通年通り WCE (World Coffee Events) によって運営される競技会の内の一つであり、中国 Hotelex 展示会の運営会社のスポンサーシップによって大会が開催された。今回の日本代表は神奈川県平塚市にある“いつか珈琲屋”で焙煎業務を行う近藤啓氏。彼の競技に関わる全般をサポートする。なお“いつか珈琲屋”のオーナーは加藤氏は小職とともに現地入りした。

【競技内容】

競技は以下の実技で構成される。

- 1.Green Grading
- 2.Sample Roasting
- 3.Practice Roasting
- 4.Production Roasting

このうち実際の評価に関わるのは1, 4の項目であり、1では生豆外観、スクリーン、欠点、密度、水分値、焙煎後のアグトロ計測。2ではシングルオリジン、ブレンドの焙煎豆を行い、焙煎計画、焙煎時間、カップ評価等が審査される。

【ロースター】

焙煎機スポンサー：GIESEN W6A

<http://www.giesencoffeeroasters.eu/>

サンプルロースタースポンサー：

Vortex Pro 1KG, Diedrich IR-1, Strong Hold

<http://vortecspro.com/>

<http://www.diedrichroasters.com/>

<http://www.stronghold-technology.com/>

プロダクションロースターのギーセンは6kgの新型。サンプルロースターのVortexは窯の回転数を制御できるガスの半熱風1kgで台湾製。Diedrichは1kgの電気釜。Strong Holdは韓国製のハロゲン灯の輻射熱を併せ持つ熱風焙煎機となっている。

今回の新型ギーセンは同じ6kgでも小型化されて温度計の位置も変更となり、得られる温度情報のレンジが変わった(1サイズ上の焙煎機、もしくは熱風焙煎機の温度帯に近づいている)。

以前のモデルでは1ハゼは180℃近辺、払い出しは196℃程度であったが、同じような焙煎度合をめざすと新型機は1ハゼ194℃程度、払い出し205℃となり、これは12kg窯等ワンサイズ上の焙煎機の表示温度に近い。(投入量2kg)

また余熱を掛ければボトム110℃などの高温も以前のモデルでは達成できたが、今回は投入時の余熱を180℃から200℃

に上げて同じようにボトムが86℃近辺まで落ちてしまうので、このあたりはローリングのスマートロースターと似たような挙動を示している。おそらく対流効率、排気のエアの循環性能が高いのではないかとされる。

【生豆】

シングルオリジン：China Pu'er Yunan Menglian County Catimor Washed 1600m

ブレンド：Ethiopia Kochere Gololcha G1 Washed
Panama Esmeralda Diamond Mt/ Catuai Washed
China Pu'er Yunan Man zhong Tian Catimor/Caturra Natural 1400m

ブレンド用のエチオピア、パナマは台湾インポーター Haru による協賛、シングルの雲南は現地の YCE という農協(?)。ブレンド用の雲南は Manlao 農協(?)。

雲南のグラッシーさはあらかじめ予想していたが、パナマのダイヤモンドマウンテンはナッツ感や未成熟テイスが顕著に出ていたので注意が必要であった。マウスフィールも重た目なので、配合はエチオピア80%、パナマ、雲南はともに10%ずつの配合を選択。(1オリジン最低10%は使用しなければならない)

雲南のクオリティーは上昇しており、まだクリーンカップに難はあるもののやわらかい酸が感じられ、イメージとしてはニカラグア、メキシコなどの中米のプレミアムクラスに似たようなカップクオリティーであった。焙煎によってかなり向上できることが判明した。

【競技概要】

例年10か国程度で行われる当大会は今年に入って参加者が急増し、21か国の参加となった。今迄参加していなかったアメリカ、オーストラリアの他、生産国からはブラジルからもエントリーがあり、競技会としての体裁がかなり整った印象である。



競技順のスケジュール割り当てや質疑応答などについては、展示会前日にオリエンテーションが行われ、各焙煎機の紹介、グリーングレーディングの計測機器等々の説明がなされる。競技会初日はグリーングレーディング、サンプルロースティング、プラクティスロースティングとなりその後翌日のシングル、ブレンドの焙煎計画を提出する。2日目にシングル、ブレンドの本焙煎＝プロダクションロースティングを行う。最終日は審査員用テーブル、競技者用テーブルに分かれて競技者全員のカップpingが行われ、その日の午後に Award Ceremony となる。

【近藤さんのプロフィール】*温度は豆温度

- ・投入量2kg、余熱200℃、火力40%、排気80Pa、回転数47Hz
- ・ボトム86℃近辺
- ・5分程度で167℃に到達(ゴールドカラー)。火力を70%に、排気は150Paに、回転数60Hzに
- ・7分程度で1ハゼ：194℃。火力を40%に、排気、回転数はそのまま。
- ・トータル8：05で煎り止め：205℃

【結果】

今回の優勝はイタリアの Rubens Gardelli 氏。彼は2014年からの常連(ヨーロッパ勢は競合があまりないため同じ人が多い)でなおかつブルーワーズカップの上位入賞者である。近藤氏は7位。アジア圏ではトップに立ったが上位はヨーロッパ勢が多く占めた。

<https://www.worldcoffeeroasting.org/final-scores-ranking-released-for-2017-world-coffee-roasting-championship-in-guangzhou/>

【カップ評価 Criteria】

2016年の大会までの優勝者、上位入賞者の焙煎は大変浅く、場合によっては一部生焼けになっているものもあった。それを踏まえてジャッジ、運営側からこれは焙煎が完成しているといえるのか?といった問題提起があり、単にTable Topを選ぶのではなく、焙煎によって生じる味覚欠点=ロースティングディフェクト要素をカップ評価に含めるべきという動きがあったと思われる(おそらく・・・)。以下に新たに追加されたロースティング審査用カップ評価項目を列記する。なおスコアシートはSCAAのカッピングフォームにモディファイを加えた専用の物となる。

<https://www.dropbox.com/s/7r6j51c357mqbou/WCRC-2017-Product%20Evaluation%20Scoresheet.pdf?dl=0>
“Sweetness”

この項目は昨年の大会ではClean Cup、Uniformityとともにスコアシートから削除されていたが、今回 Sweetnessのみ10点項目として復活。グリッドのメーターが下部に追加された。チョコレート寄りになるとメイラード反応(海外ではSugar Browningの方が通りがよいようだ)が顕著、甘草寄りになるとメイラード弱となる。



“Roast Defect”

Under Development, Over Development, Baked, Scorchedの4カテゴリーが存在する。

*概要

Under Development: 焙煎が浅い=発達不足(生焼け)

Over Development: 焙煎が深い=発達過多(オーバーロースト)

Baked: 乾燥焼き=発達不良(低温焙煎、長時間焙煎等で生じるフレーバー前駆体の喪失)

Scorched: (豆表面などに起こる) 焼け焦げ(焙煎の強弱に寄らない)

*具体例

Under Development: 渋み等のTannic Sensation=柑橘系の過度のPeel感, Grass感等。または穀物臭やNutty感が現れる場合もある

Over Development: 苦味等のBitter Sensation=ロースティなBitter感, Bitter Caramel, Bitter Chocolate等

Baked: 印象がはつきりせず、総じて全てのフレーバープロファイルが貧弱である状態

Scorched: 焦げ臭、炭味

“Cup to Profile”

いわゆる競技者側のフレーバーディスクリプション。競技者が自分で感じた、もしくは作り出そうとした焙煎豆のフレーバープロファイルの宣言記載を行い、ジャッジが同じようなプロファイルを感じ、なおかつ整合性がある場合には高得点となる

【反省】

今回の戦略としてはロースティング以外の各世界会でもかなりの浅煎りが継続的に使用されていることを鑑み、浅煎りディフェクト(Under Development)をぎりぎり生じさせない程度の浅煎りを目指した。上記SweetnessではSweet Grass寄りで

フレーバーを多少犠牲にしても明るい風合い、クリーンカップを強調する戦略で臨んだ。プロファイルは投入温度を高く保ち、排気、回転数を高めて抜けの強い焙煎を行った。

シングルオリジンの焙煎ではある程度成功に近づいたが、排気や窯の回転が強すぎたためUnderの傾向がやや顕著になった模様。スコアシートには、「渋みがあり、穀物様である」というネガティブコメントが記載されていた。一部のジャッジからブライト、グリーンアップルなどの好評は得られたものの、ネガティブ要素を払しょくしきれなかったようだ。しかしながら生豆由来のディフェクトは除去できていたと思われる。理想形にはわずかにおよばなかった・・・。大変悔しいところである。

対してブレンドはややオーバーローストになっているとの評価。これはブレンドの中核になるエチオピアの水分値が7.6%となっており、あらかじめ気を付けていたものの、やはり若干深めにぶれてしまったことが要因と思われる。

【総括】

昨年2016年のチャンピオンはルーマニアであったが、今年のルーマニアの競技者はブービー賞であった。なお彼女は2016年チャンピオンの奥さんであったことを考えると、今回の浅煎りにおけるロースティングディフェクトの概念は競技会に大幅な修正を加えたことがうかがえる。しかしながら従来通りオーバーローストに対する評価は浅煎り以上に大変厳しいので競技者はかなりの集中を必要としたであろう。生焼けを戒めるといっても、やたらに甘さと質感を強調すると絶対勝てないので、クリーンカップが完璧に達成され(生豆由来、ロースティング由

来の両方のディフェクトがない状態)、明るい酸、弱めだが質の良いマウスフィール、キャンディライクな甘さというきわどいバランスがこれからのチャンピオンモデルとなりそうだ。

今年は大きく味覚審査基準に見直しが入ったためモデルとする焙煎の策定は大変困難であったが、我々日本チームとして立案した戦略通りに焙煎の調整考察が行えた点については成功であったといえる。少なくともカップ評価は5位圏内に入っていたということなので、自信を持ってよいのではないだろうか。今回小職は3度目の世界大会参加であるが、競技会も年ごとに成熟しており、ジャッジの好みというバイアスは存在するものの競技者側からしてもロースティングを論理的にとらえやすくなっているのは大変好感できる部分であると思う。こうした競技会の発展は業界的にも今後の焙煎における検証や議論がより行いやすくなるであろうと期待できるので、ぜひ積極的に情報発信していきたい。また本稿が今後の日本チャンピオンのさらなる躍進につながることを願います。

ワタル株式会社 東京営業部コーヒーターム 三神 亮



ジャパン ラテアート チャンピオンシップ (JLAC) 2018 報告



昨年からジャパンラテアートチャンピオンシップ(JLAC)は、地方予選大会が復活し、今年は北海道から仙台会場に場所を移し仙台・東京・大阪・九州の4会場で予選大会が行われました。東北のバリスタから地域の盛り上がりにつながってもらいたいと考えています。

決勝大会の競技は、リハーサルの際に作成し提出するアートバーと8分間の競技時間でマキアート、フリーポアラテ、デザイナーズを2杯ずつ提出となっています。今回のJLAC2018で大きく変わった事が絵柄のコントラストを重視して審査を行うということです。2010年に入った頃、ワールドラテアートチャンピオンシップ(WLAC)2010に村山バリスタが世界チャンピオンに、2013年には吉川バリスタが世界チャンピオンとなり日本が世界から大変に注目され多くのバリスタが日本を追いかけっていました。

現在のWLACでは日本を追いかけていたアジア勢のレベルが高くなっていき、しっかりとコントラストのある複雑な絵柄を描き上げるバリスタが上位に入賞しています。今回、JLACジャッジの目線が変わる事によって JLACに参加しているバリスタの描きだすラテアートがコントラストのある絵柄が変わって

いけばと考えています。合わせて、更なる絵柄の創造性と難易度と達成度を高めていく事によりWLACで日本のバリスタが活躍していく事でしょう。

決勝大会で優勝した林バリスタは、マキアートには「ローズ」、フリーポアラテには「ブーケ」、デザイナーズには「ライオン」をカップのキャンパスの中に描きだしました。終始落ち着いた様子で競技を終えた林バリスタは、決勝に何度も進んでいる余裕が感じられました。決勝の挨拶では、前職の時から競技に参加されていて前職場の皆さんや今回サポートしてくれた皆さんへの言葉に長く努力の末にチャンピオンを勝ちとった林バリスタの思いが伝わってきました。ぜひ、林バリスタには11月にブラジルペロオリゾンテにて開催されるWord Coffee Events主催の世界大会に日本代表としてチャンピオンを目指して頑張ってもらいたいです。

ラテアートは、アートでありドリンクです。ラテアートの描かれたドリンクは、多くの人を魅了しコーヒーをより身近に感じる方も多いでしょう。そんな多くの人を魅了するラテアートがスペシャルティコーヒーを使った味わい豊かなラテであれば更に多くの人々を魅了するドリンクとなっていくと思います。



最後になりますが、ご協力とご協賛を頂きましたスポンサーの皆様、心より感謝を申し上げますとともに、運営に関してご協力を頂きましたボランティアの皆様、正確な審査の為に多くの時間を使って取り組んで頂きましたジャッジの皆様、協会関係者の皆様、バリスタ委員会の皆様、本当に多くの皆様の多大な協

力を頂き競技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

JLAC 2018 スポンサー

シロップスポンサー

MONIN(日仏貿易株式会社)

エスプレッソマシン提供スポンサー

株式会社エフ・エム・アイ

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

エバーピュア・ジャパン株式会社

グラインダースポンサー

株式会社エフ・エム・アイ

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(50音順)

有限会社 FBCインターナショナル

極東ファディ株式会社

猿田彦珈琲株式会社

デロンギ・ジャパン株式会社

株式会社丸山珈琲

ラッキーコーヒーマシン株式会社

予選大会スポンサー

株式会社 Act Coffee Planning

株式会社 Attic coffee and dining

アルプス カフェ

セントベリーコーヒー

丸美珈琲有限公司

ジャパン ラテアート チャンピオンシップ (JLAC) 2018 結果

順位	氏名	所属/店舗
優勝	林 伸治	株式会社マーブル／DRIP&DROP COFFEE SUPPLY
準優勝	伊藤 大貴	猿田彦珈琲株式会社／アトレ恵比寿店
第3位	金藤 智也	株式会社ヒロコーヒー／阪急オアシス石屋川店
第4位	石川 蒼	有限会社スタンダードビーンズ／STANDARD COFFEE LAB.
第5位	木戸間 海	猿田彦珈琲株式会社／アトレ恵比寿店
第6位	山口 凌太	極東ファディ株式会社／カフェファディ粕屋仲原店
第7位	後藤 瞳	CoffeeRoaster&Cafe culmino
第8位	竹内 美菜	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校

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) 2018 報告



コーヒーとアルコールを使用したドリンクを作るジャパン コーヒー イン グッドスピリッツ チャンピオンシップ (JCIGSC) 2018 の決勝大会が、東京ビックサイトで行われている国際ホテルレストランショー (HCJ) 2018 のイベントステージで行われました。今年は、東京・大阪・福岡の3箇所の予選大会を勝ち抜いた6名の選手で競いました。

JCIGSCは予選大会・決勝大会を通じて、10分間の競技時間の中で、コーヒーとアルコールを使用したホットもしくはコールドのデザイナーズドリンクを2杯とアイリッシュコーヒー 2杯をジャッジに提供します。

アイリッシュコーヒーは、コーヒー、ウイスキー、シュガー（はちみつ）、クリームのみで構成される温かいドリンクです。シンプルで、決められた材料のなかでコーヒーやウイスキー、クリームの量などの選択や抽出方法によって、バランスのとれたアイリッシュコーヒーを作成する必要があります。

デザイナーズドリンクでは、コーヒーの多様な風味特性や味わいと世界中の様々なアルコールを使い世界に一つのオリジナルドリンクが作り上げられます。スペシャルティコーヒーとアルコールの掛け合わせにより、ドリンクの多様性は無限に広がります。

味覚を評価するテイストジャッジ2名、ドリンクの外観、コーヒーの抽出、ドリンクの作成技術などを評価するビジュアル/テクニカルジャッジ1名、ジャッジを統括するヘッドジャッジ1名の計4名の審査員により審査されます。

味わいはもちろんですが、プレゼンテーションや市場への適応性、プレゼンテーションなども評価されます。

今回優勝された圖師バリスタは、コスタリカの色気を感じさせ

るコーヒーを使用し、ローズやベリーを感じてもらえるようなドリンクでした。

ワイングラスで提供し、まるでワインを楽しむかのようなエレガントなデザイナーズドリンクでした。

6回目の日本大会を迎え、年々、参加選手のレベルも上がってきています。

コーヒー業界とアルコール業界の垣根をなくして、バリスタ・バーテンダーお互いから学び合うことによって、新たな市場を開拓できる大会だと思います。

カフェやバリスタにとっては、メニューの幅が広がり、客単価アップにも繋がります。バーテンダーにとっては、スペシャルティコーヒーが新たな食材としてのメニューの幅を広げ、新たな顧客層の取り込みになります。今後、バリスタ・バーテンダーとお互いに学び会えるセミナーなど企画していきたいと思っています。

チャンピオンの圖師バリスタ11月にブラジル ペロオリゾンテ



にて開催されるWorld Coffee Events主催の世界大会に日本代表として出場していただきます。日本人初の世界チャンピオンを目指して頑張ってもらいたいです。

最後になりましたが、今大会に多大なご協力とご協賛をいただきましたスポンサーの皆様、予選会から運営にご協力いただきましたボランティアの皆様、ジャッジの皆様、協会関係者の皆

様に心より感謝申し上げます。

今後も、今大会が更に発展していくように、ご協力頂けましたら幸いです。

バリスタ委員会 副委員長 井田 浩司

JCIGSC 2018 スポンサー

スピリッツスポンサー

キリン・ディアジオ株式会社

シロップスポンサー

MONIN (日仏貿易株式会社)

エスプレッソマシン提供スポンサー

株式会社エフ・エム・アイ

浄水器スポンサー

エバーピュア・ジャパン株式会社

抽出器具スポンサー

HARIO株式会社

現金協賛スポンサー(50音順)

株式会社丸山珈琲

グラインダー提供スポンサー

株式会社エフ・エム・アイ

予選大会スポンサー

株式会社 Act Coffee Planning

株式会社 Attic coffee and dining

セントベリーコーヒー

丸美珈琲有限公司

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) 2018 結果

順位	氏名	所属/店舗
優勝	圖師 聡	株式会社クラブハリエ/日牟禮カフェ
準優勝	塚田 奈央	specialty coffee&mixology cafe Knop
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	植松 大記	株式会社 大一電化社/ショールームアンドラボ
第5位	田中 恭平	アンリミテッド株式会社/UNLIMITED COFFEE BAR
第6位	滑川 裕大	バードフェザーノブ TORIBA COFFEE Boutique Coffee Roaster

世界大会へ向けて

(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か？/していますか？
- Q3** 世界大会開催地で楽しんでいることは何ですか？
- Q4** アピールポイントは何か？
- Q5** 世界大会にかかる意気込みを教えてください。

ワールド バリスタ チャンピオンシップ (WBC) 2018 出場者

いし いたに

たか ゆき

石谷 貴之

Takayuki Ishitani

TAKA ISHITANI



Q1

安堵感。

Q2

世界向けのプレゼンテーションの構築。

Q3

街並み。

Q4

ワークフロー。

Q5

皆さんの期待に応えられるよう全力でやり切ります。

Q6

お米。

Q7

人の倍やって人並み、3倍4倍やってそれ以上。

Q8

気持ち。

Q9

たくさん食べる。

Q10

ようやく立てる世界大会ですので気持ちよく楽しく競技してきます。応援よろしく願い致します！

ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC) 2018 出場者

はやし

しん じ

林 伸治

Shinji Hayashi

株式会社 マーブル



Q1

遂に念願が叶ったなという気持ちでした。自然とガッツポーズがでてしまいました。今まで関わって下さった方々に恩返しができる、という気持ちでいっぱいでした。

Q2

早速、前年度のチャンピオン衛藤と世界大会に向けての打ち合わせをしました。世界大会ではカップが大きくなるので、スチームの仕方から描き方まで世界大会仕様にする必要があると思います。

Q3

料理ですね。ブラジルでしか食べる事のない料理を食べてみたいです。サンバをみたいです。世界各国のバリスタと競い合えるのが、今からとても楽しみです。

Q4

常に前向きで頑張れるところです。人生楽しくがモットーなので、明るく楽しくいれることです。多彩なラテアートができます。流すアートも得意です。

Q5

日本大会同様に、優勝のみ目指して頑張ります。世界の舞台は未知数な事も多いですが、持ち前の明るさで林旋風を巻き起こしたいと思います！最後の世界大会挑戦になるよう頑張ります！！

Q6

飛行時間が長いので、機内でしっかり寝れるように就寝グッズを持っています。海外へ行くときよく体調を崩すので、薬は必需品です。優勝トロフィーが入るように大きめのキャリーバッグを持っています。

Q7

日進月歩。人生楽しく生きる。

Q8

大切にしている事は、自分の願望を強く持つ事と、何事も楽しく取り組むことです。大切にしている物は、人からいただいたもの全てです。特に師匠のJUNPEI YAMAMOTOからいただいたネクタイは勝負ネクタイにしています！

Q9

地元名古屋へ帰る。お酒を飲んで騒ぐ。競馬が好きなので、競馬場へ行く。

Q10

今までは自分の為、そして関わりのある方々の為にも、頑張りたいという気持ちでした。しかし今度は自分が日本の代表として世界の舞台に立つので、日本のラテアートが世界の頂点に再び立てる事を証明したいと思います。必ず優勝トロフィーを日本に持ち帰りたいと思います！

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) 2018 出場者

ずし

あきら

圖師 聡

Akira zushi

株式会社 クラブハリエ



Q1

そこからはこの大会に出場することに協力してくれた仲間や上司、この大会を運営していただいている協会、スポンサー様に感謝します。

Q2

コーヒーの抽出の見直し。英語の勉強。

Q3

全てのこと。世界のバリスタに出会えること。

Q4

謙虚さ。。

Q5

世界一を目指します。

Q6

白米。御守り。

Q7

昨日の自分を超えろ。

Q8

尊敬、感謝。

Q9

美味しくビールを飲む。

Q10

あらためましてこの大会に出場することに協力してくれた会社員の仲間や上司、そしてトレーニングから全てのケアに携わっていただいたDCS様、この大会を運営していただいているスペシャルティコーヒー協会、キリンディアジオ様をはじめとするスポンサー様に感謝致します。さらには今までお世話になった方々への感謝の気持ちといままでの自分を信じて世界一に向け精進してまいります。よろしく申し上げます。

- Q6** 世界大会へ必ず持っていこうと考えているものはありますか？
- Q7** 座右の銘を教えてください。
- Q8** 大切にしていること、物など何かありますか？
- Q9** どのようなことで気分転換をしていますか？
- 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) 2018 出場者

むらこし

しま

村越 史茉

Shima Murakoshi

有限会社フルハシ コーヒーファクトリー



Q1

「まさか自分が優勝!?!?」という驚きと、念願叶った喜びが爆発しました。

Q2

今までの通常トレーニング+α(世界大会での様々な状況に対応できるようになるためのトレーニングを考えています)。

Q3

現地のごはん。

Q4

カップpingの速度。

Q5

世界大会に出場するからには世界一!!

Q6

応援してくれている方から頂いたお守り。プレッシャーに負けない心。

Q7

雑草のように生きぬく。

Q8

家族や親友、親しい人と一緒に過ごす時間。

Q9

好きな音楽を聴きながら散歩をしたり、美味しい物を食べたりしてます。

Q10

世界大会へ参加できる貴重なこの機会を無駄にしないよう、世界一のタイトルをとって日本に帰ってきたいです。

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) 2018 出場者

なかむら

よし ゆき

仲村 良行

Nakamura Yoshiyuki

豆ボレボレ



Q1

驚きました。

Q2

世界大会で使用されるメーカーさんの焙煎機(ギーセン)を持っているロースターさんの所へお邪魔させて頂きデータ収集とオペレーションの練習。

Q3

競技そのものが楽しみです。

Q4

黙々と作業しているところ。

Q5

頑張ります！

Q6

いつも使っているカップpingスプーンと腕時計。黙々と作業しているところ。

Q7

初心忘るべからず。

Q8

感謝の気持ち。

Q9

運動。

Q10

悔いの残らないように準備をし頑張ります！！

ワールド プリューワーズカップ (WBrC) 2018 出場者

かみやま

かおる

上山 薫

Kamiyama Kaoru

株式会社 丸山珈琲



Q1

とにかく「やった!!」という気持ちでいっぱい、これまでにない達成感に満ち溢れました。名前が呼ばれた直後、振り返るとチームメイトとトレーナーが泣いて喜んでくれていたのが印象的でした。

Q2

評価基準が日本大会と世界大会では別物になると考えていますので、コーヒー、水、器材その他全てのものを世界基準に合わせ、また必要な情報の収集に力を入れています。あとはひたすら英会話レッスン！

Q3

ドバイには世界一高いタワー「ブルジュ・カリファ」がありますので、それを見るのが楽しみです。世界一の高さに登って景気をつけたいです。また、普段は寒い所に住んでいるので、気温50℃近くまでであるという環境も体感してみたいです。寒暖差で実が引き締まりそうです。

Q4

世界大会に向けて、水だけでなくコーヒーや器具もカスタマイズして、オリジナリティのあるプレゼンテーションを行いたいと考えています。まだ誰も知らないコーヒー体験を、ジャッジや観客、日本から応援してください。全ての方達に届けたいです。

Q5

自分が好きなことをやり続けて、昨年ついに日本の頂点までたどり着きました。ここからどこまで飛躍できるのかとても楽しみで、ワクワクします。世界大会では自身の集大成となるよう勝ちにこだわる姿勢を買いたいと思います。

Q6

およそ10年前に買ったコーヒー特集のBRUTUS(雑誌)。私の人生を(いい意味で)狂わせた罪深い本。この雑誌でスペシャルティコーヒーを知り、この世界に没頭するきっかけとなった宝物です。

Q7

「迷ったらやる」。

Q8

大切にしていることは、ストレスをためないことと、ためている人を見かけたら声をかけてみる。大切にしている物は、初めて買ったフレンチプレス。10年以上使ってもうボロボロですがまだまだ現役。新しいコーヒーを買ったらまずはこれで試します。

Q9

買い物をします。ボールペンとか眼鏡とか、普段使うものを新しくしてリフレッシュします。

Q10

多くの方達に協力してもらって今の自分があります。この感謝の気持ちを「優勝」という形で返したいと思います。全身全霊のパフォーマンスを約束します！

ワインのブランディングから学ぶ コーヒーとの共通点



2017年12月10日長野県東御市中央公民館においてワイン生産者、千曲川流域の飲食店、ワインツーリズムなどの6次産業関係者、行政関係者を対象に「ブランド確立のためのネットワーク構築セミナー」が開催された。筆者丸山もゲストとして呼ばれ話させていただいたが、ワイン生産者のみなさんとのワークショップ、懇親会にも参加し、スペシャルティコーヒー産業にとっても参考になるセミナーであったので報告いたします。

今回のセミナーを企画されたのはワインジャーナリストの鹿取みゆき、プロダクトデザイナー 磯野梨影、グラフィックデザイナー 水野佳史の三氏。セミナーは3部構成になっており1部は「地域ブランドとデザインのケーススタディ」。2部は「味のブランディング」。3部は「味を見える化するワークショップ」。

1部 地域ブランドとデザインのケーススタディ

磯野氏のファシリテーションで、事例1として株式会社能作について水野佳史氏、事例2として株式会社丸山珈琲の丸山がスワデザインスタジオのスワミヤ氏とプレゼンテーションした。

〔事例1〕

水野デザイナーが富山の鋳物メーカー能作の歴史、ブラ

ンディング、2017年に完成した斬新な新社屋を作ったねらい、そしてその後の影響を話された。この新社屋には工場、オフィス、カフェ、ショップ、体験工房が含まれており約4,000坪の広大な敷地。工場と観光施設を兼ね備えるこの新社屋作りに水野氏がアイデア出しのところからどのように関わったか話された。すでに創業100年を超える鋳物メーカー能作では社長に「伝統産業の素晴らしさを地域の人々にわかってもらいたい」という強い思いがあった。その思いを実現するためにデザイナーやクリエイターのアドバイザーたちが何度も話し合ってきたという。

新社屋には色々な工夫がされていて、工場ではガラス越しではなく、職人のそばで作業の見学ができる。地域コミュニティとの連携も深く考えられており、能作社員がおすすめする富山県内の観光スポットや飲食店の案内がカード形式でカラフルに飾られており広く利用されているそう。アイデアあふれるテーマパークになっており、ぜひ一度訪問してみたいと感じた。

〔事例2〕

株式会社丸山珈琲の丸山がスワデザインスタジオのスワミヤ氏と主にロゴやパッケージなどのデザイン、ブランディングについて話をした。開業まもないワイン生産者の場合、初期の生産本数が少ない時期は知り合いや家族を中心に

売れていくが、あるレベルを超えた規模になるとブランディングが必要になってくる。同じ長野県の会社ということとワインとスペシャルティコーヒーという共通項の多い商品であるところから弊社の事例を話すこととなった。

新しい生産者のなかには「有名デザイナーと組んでしゃれたラベルのワインを作れば売れるのでしょうか?」という誤解もあると関係者から聞いたこともあり、デザインにおいていかに作り手の考え、思い、普段の日常業務に横たわる自社哲学などが大切かという話になる。そこがしっかりしていればデザイン、ブランディングは難しくない。これは日本で2016年に開催されたRe VERB TOKYOでDanielle Harris氏がブランディングについて話されたことと共通する。また新規事業では様々な苦勞、挫折などが続くもので、同じ長野県でスタートアップに苦勞した弊社の話はリアリティを感じていただけたようで、Q&Aではたくさんの質問をいただいた。

2部 味のデザイン

ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリーの玉村豊男氏と日本を代表するソムリエ大越基裕氏、鹿取みゆき氏が「世界のワイン情勢、トレンド」と「ワインのブランド」について語った。大越ソムリエは世界のキーワードとしていくつかのキーワードを挙げた。その中でも下記トピックが興味深かった。

Field Blend、フィールドブレンド（混植混醸）は同じ畑に色々な品種が植えられてそれらを混ぜて醸造すること。品種が特定されていなかった昔は当たり前だった製法。計算して作られていく今のワインとはまた違った面白い味になるという。私は中米で同じことをコーヒーで実践している生産者を知っておりとても興味深く感じた。

Cool Climate、クールクライメイト。南アフリカやカルフォルニアなどの温暖な地域でも標高の高い場所や、海の影響が強く冷涼な気候の沿岸部でのワイン作りがトレンドと

なっている。繊細な味わいのワインが作られる。最近ワインの味わいへの好みが多様な味わいから繊細でエレガントなものに変化しているという。

Food Pairing、フードペアリング。大越氏は自身が経営するベトナム料理店で様々なフードペアリングを提案しているほか、他のレストランや飲食店でのペアリングのアドバイスを行っている。ワインだけでなく日本酒、焼酎、ノンアルコール飲料とのペアリングも提案している。最近はコーヒー店でもペアリングを積極的に取り組んでいるのでタイムリーな話題であった。

3部 味を見える化するワークショップ

場所を近隣のワインチャペル&レストランに移動。ワイン生産者、ソムリエ、飲食店関係者などが混ざって4チームにわかれ「ワインの味わいについての言葉出し」をしていった。ブラインドでワインを飲みながら、人と言えば誰みたい?色で言えば?など感じたことを深く考えすぎずにポストイット1枚に1つの言葉を各人書き込む。そしてチームごとにそれらのコメントを共通項でグルーピングしていく。「柑橘系」「レモン」「キリッとした酸」などが同じグループというように。そしてそのワインがどのようなキャラクターを持っているのかを見える化していく。テストしたのは千曲川流域のワイン。みなそれぞれ自社や自店で試していることではあると思うが、様々な背景のメンバーで協力しながら学びながらグルーピングしていくのは新鮮だった。

その後は懇親会となりセミナーは終了した。和気藹々といっていたが真剣味あふれる1日だった。スペシャルティコーヒー業界はワイン業界を常に参考にしてきた歴史がある。多くの共通点を感じることができる興味深いセミナーであった。

広報委員会 委員長 丸山 健太郎

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2018 決勝進出者

氏名	会社名	店舗名	グループ
齋藤 淳		4/4 SEASONS COFFEE	東京2/21A
桑名 大地	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社	上島珈琲店 成城店	東京2/21B
深浦 哲也	Un Cafe Sucre株式会社	Cafe Sucre	東京2/22A
木村 宏		MICRO-LADY COFFEE STAND	東京2/22B
板橋 凜		4/4 seasons coffee	東京2/23B
廣田 真麻	株式会社ドトールコーヒー		東京2/23C
細野 明美	VENGA! COFFEE	VENGA! COFFEE	大阪3/8B
太田 千優	株式会社ヴェルディ	株式会社ヴェルディ	大阪3/8C
中崎 武雄		NAKAZAKI COFFEE ROASTER	大阪3/9A
上田 誠規		cocoocafe	大阪3/9C
興梠 大輔	合資会社岡田珈琲	グランガーデン店	福岡3/13A
浦壁 教二郎	合資会社岡田珈琲	鶴屋店	福岡3/13B
滑川 京子			東京代表

ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 2018 決勝進出者

氏名	会社名	店舗名	所在地
高橋 春菜	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社	上島珈琲店 ポートライナー三宮駅店	兵庫県
常深 友香	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社	上島珈琲店 イオンモール春日部店	埼玉県
中井 千香子	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社		兵庫県
中山 智香子	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社		兵庫県
中山 吉伸	株式会社丸山珈琲	表参道 Single Origin Store	東京都
矢橋 伊織	株式会社丸山珈琲	西麻布店	東京都

●SCAJ2018 告知

15th
SCAJ
2018

WORLD SPECIALTY COFFEE
CONFERENCE AND EXHIBITION

2018
9.26(水)▶28(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)
<http://www.scajconference.jp/>
出展申込・来場事前登録・各種セミナー申込は展示会ウェブサイトで受付

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 2018

SCAJ 設立15周年 会場を拡張して開催決定!

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 公益財団法人 東京観光財団

お問合せ SCAJ 展示会事務局 (株) 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 EMAIL: info@scajconference.jp

第7回表紙プレゼントのお知らせ

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.58 プレゼント係
応募締切: 2018年5月末日



HARU Smile Chalk Art



Editor's note 【編集後記】

広報委員会／丸山 健太郎

1月から3月は中米の買付け時期。何回か中米に出張したが今年は日本人バイヤーに色々なところで会う機会が多かった。若い世代のバイヤーも増えてきた。「日本の会社に売りたい」という生産者はいっぱいいる。「品質に対して真面目で長く取引してくれる」のがその理由。いいぞ日本のバイヤー!