

News Letter

SCAJニュースレター

vol.
59



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニュースレター

SCAJニュースレターVol.59 2018年8月1日 発行

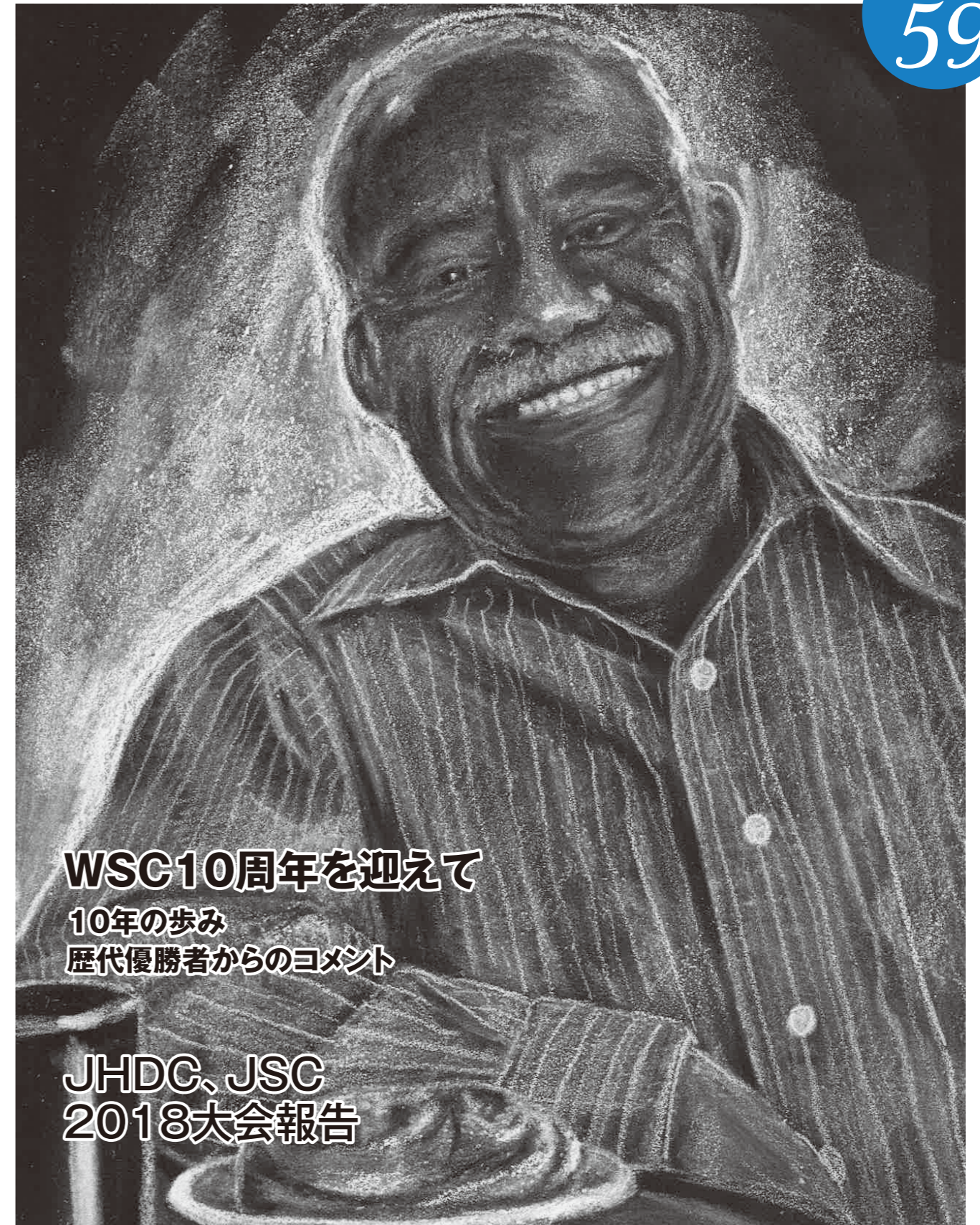
一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 発行

編集発行人:広報委員会 委員長 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 8 NL 59



WSC10周年を迎えて

10年の歩み

歴代優勝者からのコメント

**JHDC、JSC
2018大会報告**



NewsLetter

SCAJニューズレター
vol.59

SCAJコーヒーカレンダー

2018 August 8月

7月31日(火)~8月3日(金)	JBC2018 東京予選	東京ベルエポック
7日(火)~9日(木)	JBrC2018 予選	東京 JCBビル
28日(火)~30日(木)	JCRC2018 決勝	東京 UCCコーヒーアカデミー

2018 September 9月

8日(土)	アドバンスドコーヒーマスター 講座1	大阪
11日(火)	アドバンスドコーヒーマスター 講座1	東京
13日(木)	SCAJ非会員セミナー 東京会場	ワタル(株)
16日(日)	Qグレーダーコース1日体験セミナー	神戸 UCCコーヒーアカデミー
17日(月)	生豆鑑定セミナー	神戸 UCCコーヒーアカデミー
26日(水)~28日(金)	SCAJ2018展示会	東京ビッグサイト
26日(水)~27日(木)	JBC2018 準決勝、決勝	展示会 ステージC
27日(木)	WSC2018 東京大会	展示会 ステージA
28日(金)	JBrC2018 決勝	展示会 ステージA
28日(金)	JCTC2018 準決勝、決勝	展示会 ステージC
28日(金)	RMTC2018	展示会 ステージC

2018 October 10月

3日(水)~4日(木)	コーヒーマスター養成講座実技講習会	神戸
11日(木)~12日(金)	コーヒーマスター養成講座実技講習会	東京
18日(木)	SCAJ非会員セミナー 北海道会場	札幌
19日(金)	コーヒーマスター養成講座実技講習会	博多
21日(日)	Qグレーダー、キャリブレーション 東京	東京 UCCコーヒーアカデミー
22日(月)~27日(土)	Qグレーダー養成コース	神戸 UCCコーヒーアカデミー
28日(日)	Qグレーダー、キャリブレーション 神戸	神戸 UCCコーヒーアカデミー

Contents [目次]

SCAJ2018 Special Report

- 1 ・コーヒーカレンダー、目次
- 2 ・Specialty Coffee EXPO 2018シアトル 報告
- 3-4 ・ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC)2018結果報告
- 5-6 ・ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ(JHDC)2018 ~深浦 哲也バリスタ優勝の軌跡 3度目の挑戦~
- 7-8 ・ジャパン サイフォン チャンピオンシップ (JSC)2018結果報告
- 9-10 ・ジャパン サイフォン チャンピオンシップ(JSC)2018 ~中山 吉伸バリスタ優勝の軌跡 3年のブランクを経てもう一度~
- 11 ・IWCA BREAKFAST Meeting @SCAJシアトル大会
- 12 ・ワールド サイフォン チャンピオンシップ(WSC)10周年を迎えて
- 13 ・ワールド サイフォン チャンピオンシップ(WSC)10年のあゆみ
- 14-18 ・ワールド サイフォン チャンピオンシップ(WSC) 歴代優勝者からのコメント
・編集後記

会長挨拶



暑い日々が続きますがみなさまお元気に過ごしてはいかがでしょうか？

私は6月に開催されたWorld of Coffee アムステルダム大会に参加してきました。以前はヨーロッパのイベントはアメリカと比べると小規模なものが多かったのですが、今回はブースも増え盛り上がりを見せました。アメリカとヨーロッパのスペシャルティコーヒー協会の統合以来、ヨーロッパでのイベントも規模が大きくなってきています。期間中開催されたワールドバリスタチャンピオンシップではポーランド代表のAGNIESZKA ROJEWSKA バリスタが初の女性チャンピオンに輝きました。今まで女性世界チャンピオンがいなかったことが、とても不思議なことでしたが、今回実現しスペシャルティコーヒー業界にまた新たなフェーズがやってくることを感じさせる大会でした。

9月はいよいよ私たち日本スペシャルティコーヒー協会のSCAJ2018が開催されます。今年はブース数が280と増え、スペースも1.6倍になります。今年のテーマはThe Sustainable Future of Coffee「コーヒーの持続可能な未来」です。

今年の夏の異常高温でみなさん実感されていると思いますが、地球規模での気候変動の影響は年々大きくなってきています。生産国では高温や病害虫に強くカップ品質も良い品種の開発が進められており、実際に中南米の農園でそれらの若木を目にすることが多くなってきました。産地での取り組みは消費国側の先を行っていると言えるかもしれません。

サステナビリティは消費する我々の側にも大きなテーマです。2014年頃からのコンビニコーヒーのヒットから始まり、ここ数年の日本のコーヒーマーケットはちょっとしたブームであったと言えるでしょう。新規開店も多く、若い世代の方を中心に様々なスタイルのコーヒーショップが増えました。ただブームというものは来ては去って行くもので、今は少し落ち着いてきたと言えるでしょう。まだまだ新規参入、開店希望者は多いと聞いています。

コーヒー全体の中でのシェアを拡大してきた日本のスペシャルティコーヒー産業が、これからもどうやって「持続可能な」成長と進化を続けていくか、これは大きなテーマだと思えます。

そのためのヒントやきっかけ、出会いがSCAJ2018に満ちているように私たちも心がけます。ブース数の拡大、コーヒービレッジ、ロースターエリアなどの新企画もそれを意図したものです。SCAJ2018が、そして秋からのコーヒーシーズンが皆様にとって実り多きものになるよう願っております。

日本スペシャルティコーヒー協会 会長 丸山 健太郎

Special Report

Specialty Coffee EXPO 2018 シアトル 報告



2018年4月19日(木)から21日(土)まで、昨年に続き米国ワシントン州シアトル市のワシントン州展示会場にて開催された「Specialty Coffee EXPO」に参加いたしましたので簡単に会員の皆様にご報告申し上げます。

コーヒー関連の展示会とセミナー、そして各競技会の米国チャンピオンを選出する米国決勝が行われた。展示会は基本的には昨年同様の形式でしたがコーヒー生産国のブースがかなり拡大し、特に中国(雲南)コーヒーが大きな出展ブースを構築しており、その他の生産国は生産国単位ではない「農園」「農協」「地域」等の更に細かなコーヒーの特徴を打ち出していた。

セミナー等に関しては「Coffee Quality Institute (CQI)」「International Woman's Coffee Alliance (IWCA)」、「World Coffee Research (WCR)」のミーティングに参加し、CQIの中国雲南コーヒーが目立ち、IWCAの組織の拡大、WRCにおける品種改良の進展等に目を見張った。

今回は特に展示会側が企画した「カフェ・ツアー」に参加し、新たな店舗スタイル、商品開発等の発見を期待したが特筆するものを見つけることが出来ずに残念であったが「Cold Brew」への研究の深化があり、特にコーヒーのフレーバーをCold Brewで消費者に訴えるかが面白く、フレーバーに関する研究が進んでいると感じた。ウォッシュドコーヒーとバルブド・ナチュラルコーヒー、ハニープロセス等や又は産地別のフレーバーの違いCold Brew Coffeeで表現していた。

コーヒー機器に関しては、エスプレッソ機器、焙煎機、抽出器などの機能の充実ぶりも目立っていた。

展示会に先だって、Re:coシンポジウムが開催され、興味深いテーマがあり「Are We in a Bubble?」、「実際にこのコーヒーブームって本物なのか?」との問題提起がなされたシンポジウムがあった。結論的には、本物の「The Tidal Wave (高波)」で米国の各都市に拡大し、色々な変化をもたらし、フレーバーの言語表現、独自の書体(フォント)、ミニマリスト的なデザイン、等々の独自文化を生み出し、グルメコーヒーからスペシャルティコーヒー、クラフトコーヒー、アルチザンコーヒーへの様々な変化やエスプレッソコーヒー、ダークロースト、プアオーバーコーヒー、ライトロースト、コールドブリューコーヒーなどの変化、飲用面からもスターバックス、セブン・イレブン、マックカフェのようなチェーン店のコーヒーから色々なスタイルの独立したカフェ、豊かなオリジナルメニューや多くのレストラン、カフェから消費者が自分好みのコーヒーを見つけることが出来る多様性に富んだ業界となっている。このコーヒーを中心とした文化的な背景を伴った変化に富んだ多様性を持った、このスペシャルティコーヒー業界は、今後、更なる発展が期待できる、といった内容だった。パターン化画一化せず、常に変化する多様性を持つ事が、日本のスペシャルティコーヒー市場においても重要な点と思われた。

尚、来年2019年は米国東海岸ボストン市で4月に開催され、又、WBC2019、WBrC2019も同時開催の予定です。

SCAJ事務局 佐々木

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2018結果報告



今年は過去最大の参加人数216名で開催することが出来ました。ただ、キャンセル待ちも50名弱いて、皆様にご参加いただくことは出来ませんでした。ハンドドリップという日本でもっともポピュラーな抽出方法を用いた大会として、もう少し参加人数のことや開催地域のことを考えて行かなければと、課題も残る大会でした。

私たちは競技会というものは、日々の営業で培われた技術である程度勝負が出来るものが望ましいと考えて、ルールや審査項目を決めております。毎日の営業の後に競技会の練習を別途ですというのは、体力も必要ですが、練習に集中できる環境も必要になります。1人やご夫婦など少人数での営業店舗では相当ハードルの高いものになります。その点JHDCは特別な豆を用意することも、特別な器具を用意することも必要ありませんし手ぶらでも参加可能です。また、競技会に出ることで、何かしら日々の営業での抽出、接客にプラスになるものがあるように考え運営しております。

JHDCは全員が同じ豆を使用するというのもっとも大きな特徴となっております。また、予選はトーナメント方式ですが、同じ組の競技者のコーヒーもその場で飲むことが可能です(自身の抽出したコーヒーも飲めます)。トーナメント勝ち抜け者の発表時には点数も同時に発表するため、勝った人のコーヒーを飲んで点数と共に記憶しておくことで、後日スコアシートが返却された時に客観的に比較することも可能です。次の機会により良いコーヒーが抽出できるように常に勉強してもらえようと考えて運営しております。

決勝へ進むためには1回戦(4名)を勝ち上がり、ブロック決勝(3名)を勝ち上がり地区決勝(3名)へ進む必要があります。

ここで決勝へ行けるのは上位2名(2/3)だけです。216名中、決勝へ進めるのは12名。予選通過率5.6%というかなりハードルの高い競技会となっております。それでもなお、挑戦してくださる競技者の方が多いのは、ハンドドリップが市場で大きく広がっているということが背景にあるのかもしれませんが、実際に非会員の参加者が多いというのも特徴の一つです。

そしてチャンピオンになるとSCAJ主催のチャンピオンセミナーで自身の抽出理論を披露していただく場を多く設けさせてもらっております。2015年チャンピオンの高橋さんはすでに6回以上、佐藤さん、久保田さんも3回ほどセミナーをしております。2018年チャンピオンの深浦さんには台湾THDCでの振る舞いコーヒーをスタートとして、年内に最低2回のセミナーの開催が決定しております。また今年は初の試みとしてJHDC2018参加者が無料で受けられるスキルアップセミナー(仮称)も企画しております。

競技会とはもちろんチャンピオンを決めるためのものですが、この素晴らしいチャンピオンの技術、理論をどこまで広く伝えることが出来るのかを考え、企画していくのも大切な委員会の仕事の一つです。この地道な活動、繰り返しによって、多くの方にハンドドリップコーヒーの魅力、奥深さを感じていただければ幸いです。

来年もJHDCは開催予定です。誰にでも公平で、平等で、透明性が高く、特別な豆、器具を用意せずとも手ぶらでも参加が可能な競技会。来年も今年よりもいい競技会の運営が出来るように全力を注いで参ります。

コーヒーブリューワーズ委員会 副委員長 小林 智也

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2018 結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地
優勝	深浦 哲也	Un Cafe Sucre株式会社	Cafe Sucre	東京都
2位	滑川 京子	—	—	東京都
3位	中崎 武雄	—	NAKAZAKI COFFEE ROASTER	兵庫県
4位	細野 明美	VENGA! COFFEE	VENGA! COFFEE	福井県
5位	上田 誠規	—	cocoocafe	大阪府
6位	太田 千優	株式会社ヴェルディ	—	京都府
7位	廣田 真麻	株式会社プレミアムコーヒー&ティー	神乃珈琲目黒	神奈川県
8位	齋藤 淳	—	4/4 SEASONS COFFEE	東京都
9位	浦壁 教二郎	合資会社岡田珈琲	鶴屋店	熊本県
10位	木村 宏	—	MICRO-LADY COFFEE STAND	滋賀県
11位	板橋 凜	—	—	東京都
12位	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	神奈川県
13位	興梠 大輔	合資会社岡田珈琲	グランガーデン店	熊本県

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC)2018

～深浦 哲也バリスタ優勝の軌跡 3度目の挑戦～



◆参加経緯

私がJHDCに出ようと思ったのは、2015年チャンピオンの高橋由佳さんがきっかけでした。高橋さんの動画を見て、初めて大会がある事を知り、大好きなハンドドリップを突き詰めてやってみたいという気持ちも強かったので、それがきっかけとなり2016年1月にUn Café Sucre(株)に入社致しました。

入社後、すぐに大会の募集が始まり、何も分からないままでしたが、とにかく出てみようと思って初めて大会に出場することを決めました。しかし、結果は1回戦敗退。分かってはいましたが、簡単に予選突破できるはずもなく、改めてコーヒーの奥深さに直面しました。それと同時に、課題もはっきり見えたので来年に向けての活力にもなりました。

また、大会に出ると決めると、良い意味で自分に負荷がかかり、抽出に向き合う時間が確実に増えて技術向上につながり、結果お客様に還元できると感じ、出場するやりがいも強く感じました。

◆準備

予選突破する為に必要な事、それは初見の豆に強くなる事。つまり、レシピ調整する時の引き出しを出来る限り増やし、どんな豆がきても短い時間で美味しく淹れられる力が重要だと感じました。

その為にまず意識した事は、今まで以上に日頃の営業での1回1回の抽出をいかに考えながら淹れられるか、全ての工程に対してなぜそうするのか?疑問視するようにしました。すると、数えきれないほどたくさんの疑問が出てきました。その答えを導き出す為に、1日1検証を意識し、人の意見や情報だけではなく、実際に検証し、自分なりの答えを出す事に努めました。また、自分だけの理論では弱いので、科学的な抽出理論を本などで同時に学び、様々な抽出セミナーにも参加し、他の人の抽出理論とも照らし合わせながら理解を深めていきました。

その理論をベースに、できるだけ様々なコーヒー豆で検証し、様々なパターンでの引き出しを増やす事に注力しました。そして迎えた2017年大会。初出場の時よりも初見の豆に対してうまくアプローチでき、何とか1回戦は突破。決勝大会進出がかかる2回戦。そこで、計った豆をこぼすという失態。何とかリカバリーし、減点にこそならなかったものの、普段の所作の大切さを痛感しました。結果は2回戦敗退。

この年から、他競技者の抽出液も競技後に味見できるようになったので、2回戦突破した方のコーヒーの味とスコアシートを照らし合わせ、2018年大会に向けて課題を明確にしました。

◆2018年大会予選

2018年大会に向けて取り組んだ事。それは、今までは注ぎ方は変えずにレシピで基本的に調整していたのですが、改めて注ぎ方をゼロから再構築してみようと考えました。

大きなきっかけは、個人的に浅煎りのコーヒー豆を今まで苦手としていたこと、また勝つための味作りを考えた時に、今の注ぎ方、レシピ調整だけでは注ぎに対する引き出しが少なすぎると強く感じたからです。

豆に合わせたレシピがあるように、豆に合わせた注ぎ方もあるはずですし、それが分かれば、更に豆に対する視野の広い様々なアプローチができると思いました。

早速、色んなお店の方の淹れ方やレシピを試したり、セミナーに参加し、それぞれの注ぎ方のメリット、味の傾向、豆やレシピとの相性などを自分なりの理論と照らし合わせていきました。

それを、スコアシートと擦り合わせ、勝つ為の味作り、方向性を固めていきました。

また、日頃の営業での所作、お客様から見てスマートで美味しそうに見える淹れ方などを意識して取り組み、身体に染み込ませていきました。

あとは、ひたすら様々なコーヒー豆で練習し、ある程度どんな豆がきても最低限ネガティブ要素を出さずに80%以上の味になるようなレシピを、焙煎度合別で準備しました。

初見の豆を準備時間15分で調整できる部分というのは限られてくると思うので、レシピの中でも変えて良い部分と変えない部分というのをはっきり決めておくと、そこまで悩みすぎずに効率的に時間を使えるのではないかと、今までの経験から感じ、作戦立てて臨みました。

そして迎えた2018年大会。3度目の挑戦でしたし、まずは何とか決勝に進みたいと臨みました。しかし、今までと全く違うレシピ、淹れ方で臨んだので正直不安でした。ただ、はまれれば決勝にいける、そんな気持ちでもいました。結果は、全体2位で初めて決勝進出を決めることが出来ました。

◆決勝

目標であった初の決勝進出。安堵した気持ちと共に、自然と、決勝に進んだからにはチャンピオンを獲りたいと思う自分がありました。それはお客様から応援のお言葉をかけて頂く度に強くなっていきました。また、JHDCの歴史の中でも、チャンピオンを2人輩出している会社は今までなかったので、チャンピオン獲れば個人としても会社としても大きく飛躍で

きると思っていました。

決勝までに取り組んだ事は、まずは予選と同じことをしては勝てないと思っていたので、返ってきたスコアシートを元に課題を明確にし、得点の一番高い均一性の部分を徹底的に検証し直しました。

また、課題豆が送られてきてからは弊社代表榎井からの、「まずはコーヒー豆としっかり向き合って、よく知る事が大切」というアドバイスの元、様々な条件別でのカップングを繰り返しました。

プレゼン作りでは、どうしても最初はただの説明書になってしまい、何度も弊社社長、スタッフに見てもらい、何度も作り直し、自分が今までやってきた事を振り返りながら心から滲み出てくる言葉を大切にしていきました。

そして迎えた決勝当日。なんと抽選で引いた競技順は1番。一瞬嫌だなあと思いましたが、1番獲れと言われている気がして逆についていると思い、すぐに切り替えられました。

完全に腹がくくれていたので、緊張というよりも、生き生きと自分を信じて競技ができたように感じます。結果発表で優勝が決まった瞬間、優勝を報告できる嬉しさとサポートして頂いた全ての方への感謝の気持ちでいっぱいになりました。

これからは、チャンピオンとしての品格が問われてくると思うので、更に気を引き締めて歩みを止めずに、心の込もった美味しい珈琲を淹れ続けていきたいと思っています。

Un Cafe Sucre株式会社 深浦 哲也



ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 2018結果報告



JSC2018の競技会が終了しました。3月に東京で3日間の予選を行い、今年は37名の参加でありました。その中で上位6名が5/16(水)に決勝に進み、浅草の東京都立産業貿易センター 台東館にて世界大会のワールドサイフォニストチャンピオンシップ(以下WSC)と同じルールで決勝を行いました。

予選では10分間の中で競技者自身が用意したブレンドコーヒーを3人のセンサージャッジにそれぞれ1本のサイフォンで1杯ずつ抽出し、3杯のブレンドコーヒーを提供します。自身の用意したコーヒー豆でサイフォン抽出したコーヒーの魅力を伝える為に、競技者はプレゼンをし、ジャッジはそのプレゼンと味の整合性で点数を付けます。昨年の予選は協会が用意した規定豆を競技者が時間内に抽出し、ジャッジは味のみで判断するという内容でしたが、今年の予選はWSCのルールに近くなった予選ルールであったと言えます。

決勝はWSCのルールに則り、競技者自身で持ち込んだ豆でブレンド3杯とシグニチャードリンク3杯をプレゼンしながらジャッジに提供します。

決勝に駒を進めた6人の競技者は各々工夫を凝らした抽出やシグニチャードリンクを提供します。近年の傾向としては、味やフレーバーを感じやすくするために通常のサイフォン抽出よりも温度が下がった状態での抽出もしくは提供というのが主流になっているように感じます。優勝した中山吉伸サイフォニスト(株式会社丸山珈琲)もブレンドコーヒー用に抽出したコーヒーをウイスキーの蒸留に使う器具を使い、そこを通す2秒間で中山サイフォニストが提供したい温度65°Cまで温度を落とすことに成功していました。また、シグニチャードリンクで使うハチミツを溶か

す機構もサイフォン原理を利用したオリジナルの装置を用意し、中山サイフォニストの競技台はさながら実験室のようになっており、競技開始前から何か新しいことをやってくれそうな期待感がありました。

この優勝を勝ち取った中山チャンピオンはWSC2018に日本代表として出場します。WSCも今年で10周年大会となり、ここ2年は韓国、台湾と海外で開催していましたが、今年は本拠地の日本のSCAJ展示会に戻り開催となります。ぜひ会場で世界大会をご覧になって頂きたいと思います。参加国も昨年7か国の参加でしたが、すでに新しい国が競技会への申し込みや参加の意向を表明してきており、過去最高の参加国で10周年大会が行える予定です。今回のJSCや9月のWSCでは競技者をはじめ、ジャッジ、ボランティア、運営スタッフの協力なくして成立しない競技会です。ここにご協力いただいた皆様に感謝申し上げます。そして、中山チャンピオンのWSC2018 10周年大会での健闘を祈念致します。

抽出委員会 委員 倉永 純一



ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 2018 結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地
優勝	中山 吉伸	株式会社丸山珈琲	表参道 Single Origin Store	東京都
2位	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
3位	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 ポートライナー三ノ宮駅店	兵庫県
4位	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
5位	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
6位	矢橋 伊織	株式会社丸山珈琲	西麻布店	東京都

ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC)2018

～中山 吉伸バリスタ優勝の軌跡 3年のブランクを経てもう一度～



この度は、JSC2018において3度目の優勝をすることができました。ここまで応援してくださった皆様に改めて御礼申し上げます。ありがとうございました。

◆出場の経緯

昨年まで2年間、JSCのジャッジとして大会に参加させていただいており、今年は3年ぶりの出場でした。再び出場することにした動機は3つあります。一つ目は、他の競技会(JBC)で3度日本チャンピオンとなり世界に挑戦した自社の先輩バリスタの活躍する姿に、自分ももう一度世界に挑戦しようと決意したことです。二つ目は、ジャッジになった年以降、サイフォンが世界的に普及し始めると同時に、海外から私個人への問い合わせや、競技会には出ないのかといった声かけが急増し、サイフォンの注目度高まる流れの中でもう一度サイフォンの素晴らしさを自分なりに伝えられたらと思うようになったことです。三つ目は、JSCに出場する新たなサイフォニストも増えてきたことで新たな風も吹きはじめ、過去のチャンピオンとして時代を継承していくような貢献がもう少しかけたらと思ったことです。

◆準備

いくら過去にチャンピオンになったことがあるといっても、3年ぶりの出場ブランクはひとつの課題でした。ブランクが最

も大きく私に与えた影響は、予選・決勝当日の会場の空気感・緊張感です。久々の出場ということで、大会前からいただく応援や期待の声も大きく感じられ、出場し続けていた期間よりもプレッシャーを強く感じていました。しかし、ジャッジができた経験と選手ではない立場でサイフォンと向き合ってきたことが、ジャッジ目線でプレゼンを考えたり、サイフォンでできることや本当の魅力とは何かを客観的に見つめる期間となり、より広い視野でじっくりと考えることができたため、プレッシャーの中にも今までにない妙な落ち着き感が同時にありました。

今年のプレゼンには、予選・決勝ともに「(サイフォンを熟知した)サイフォニストだからこそできる一杯」という軸がありました。プレゼン上ではそれを深く伝えていませんが、テーマややることの裏側にある軸にそれを据えていました。私が出場し始めた2012年とはこの数年間で一気に変わり、より緻密で正確に、そして感覚に委ねられていた世界をどれだけ見える化し皆さんと共有するか、そんなことが自然に求められるようになってきました。そんな今、サイフォンの世界では「攪拌、温度のコントロール」が必須のスキルとなり、最もサイフォニストの個性も左右するポイントとなってきました。攪拌では、質＝強さ・速さ、量＝回数・時間。さらに攪拌の回数(第一攪拌、第二攪拌、第三攪拌)や攪拌をするタイミング。温度コントロールでは、粉を入れてお湯をロートにあげるのとお湯をロートに

あげてから粉を入れるのか、ロートを挿すタイミング、粉との接触開始温度、浸漬時間中の温度、そして提供温度。それぞれにこれらを組み合わせることで温度と味わいをコントロールすることができ、カップの風味は大きく変わっていきます。予選、決勝ともに、それぞれを目的に合わせて使い分け、細部を突き詰めて別々のアプローチをしました。

◆予選

予選では、問い合わせてくる多くの海外の方々と共に共感できたサイフォンの魅力“Rich Flavor & Tea Like”な印象を自分なりに追求したブレンドと淹れ方で提供しました。より高い温度で Rich Flavor を高め、その代わりに抽出効率を上げて短時間に仕上げることで Tea Like なきれいな印象のサイフォンコーヒーを作り上げました。抽出効率を上げるため、あえて手挽きのコマダンテを使い、すり潰すように挽かれるコニカル刃の表面積が多くなる特性を活かし、短時間でも浸透率・抽出効率を高めて抽出しました。提供温度は80度、ある程度高温の香り立ちによってRich Flavorを再現しました。

提供時には「Timely Taste Profile」と称した新たなフレーバーの伝え方を提案しました。サイフォンは提供温度が高い分、常温まで様々な風味へと激しく変化しますが、ジャッジの方のタイミングにより感じ取れないままに終わってしまう風味もあります。そのため、80度～50度までの温度帯毎に感じるフレーバーとその強度を表で示し、変化を見て取るプロファイルを提案しました。

◆決勝

決勝では、サイフォンで私が一番好きなどころ”豊かな香り”をテーマに競技しました。香りという点でこの数年感激した食材「釜炒り日本茶、つみたてダーズリン、金木犀、カンボジア野生蜂蜜の採りたてとアミノ酸豊富な熟成もの」の5つをシグネチャーの食材として使いました。蜂蜜以外の食材はサイフォンですっきりとしたお茶を抽出し、野生蜂蜜は溶かす温度で風味が変わると知った私は、そのお茶を、チューブを介して20cm・30cm離れたフラスコへコーヒーサイフォンの原理を使って移動させ、各蜂蜜に適した温度まで自然に温度を下げてなじませる仕組みを作りました。シグネチャードリンクは、ブレンドを濃く抽出したものとこの蜂蜜の溶けたお茶を合わせて「香りのアンサンブル」をテーマに、ピンクローズという新たな香りを楽しめる冷たい香りのドリンクを提供し

ました。

シグネチャードリンクにも使ったブレンドコーヒーは、ゲイシャ種かと驚いたほどジューシーでエキゾチックなフローラル感のあるイエメンの古来ティピカ種 ナチュラルプロセスのコーヒーとコスタリカのゲイシャ種で仕上げました。エチオピアに次ぐコーヒー栽培の長い歴史のあるイエメンにこんな香りのコーヒーがあるなんて、そもそもコーヒーはどんな香りを持ち楽しめるものなのかと、知らない世界にワクワクしたコーヒーを、コスタリカのゲイシャ種をブレンドすることで、ちょうど完熟したフルーツのような味わいをイメージして作り上げました。

シグネチャードリンクではロート内の温度が上がりやすい粉の先入法で、細挽きの粉から香り強い成分を引き出し、ブレンドでは、ロート内の温度が上がりにくい粉の後入法で、クリーンな香りと優しい甘さを目指し抽出しました。

ブレンドは、何よりも完熟したフルーツ感を最初から感じやすい65度の提供温度を目標に、空気に触れさせず、いかに素早く(2秒)粗熱を取るかを考えた冷却器(蒸留酒を作る過程で冷却するガラス機器をサイフォン用に改造したもの)を使い、クールダウンして提供しました。

サイフォンで最も魅力的な”香り”の楽しみを、サイフォンの特性や原理を活用し攪拌と温度をコントロールすることで、サイフォンだからできるスペシャルティコーヒーの多様性を表現した競技でした。

今年のはっきりと世界を目指して出場しました。優勝の瞬間、世界大会の予選を突破できたという気持ちで、まだ終わらない今年の挑戦の新たな一歩を踏み出した気分でした。JSC 10周年の年の世界大会、日本で育まれたサイフォンの素晴らしさを世界大会でも誇りと自信を持って伝えてきたいと思います。



株式会社丸山珈琲 中山 吉伸

IWCA BREAKFAST Meeting @SCAシアトル大会



4月22日に団体発足15周年という記念すべき朝食会が開催されました。今年も400名以上が参加する盛況な会となり、支部設立準備中の中国も雲南コーヒー生産者を中心に多くの方が参加しておりアジア生産地の存在感をアピールされていました。また、エルサルバドル、ルワンダも各支部報告を同時に共有するという、ワークショップ、対談形式で会場を盛り上げていました。またIWCAグローバルの新会長Kalleem氏の就任挨拶、最大消費国アメリカ支部設立に向けた動き等の報告も共有されました。アメリカ支部が設立されますと、世界で日本について二番目の消費国支部の誕生となります。(ハワイがあるので、生産且つ消費国ですが)コーヒー業界における「リーダーシップ」と「エンパワメント」が一層盛り上がりつつある様子が伺えました。

会場ではIWCA各支部のコーヒーも提供され、SCA主催のカッピングにも多くの支部が品質自慢のコーヒーを出品していました。エンパワメントが生産現場のやる気を向上させ、女性のリーダーシップを活用することで世界的に評価されるコーヒーを生み出すスキームを確立している支部が増えています。

日本からはSCAJ丸山会長、上島専務理事、佐々木事務局長にもご参加頂き支援を頂きました。秋の展示会に向けて一層告知活動、上映会など、頑張ってください！

ウーマンフィルム上映会@上智大学

5月19日にドキュメンタリーフィルム、「A small section of the World」を上映しました。こちらは2014年に米国で制作発表された映画ですが、IWCA日本支部にて日本語字幕を作成し、コーヒー業界における女性の関わりやコーヒーバリューチェーンへの理解を深めて頂くために上映会を予定しております。既に、2017年12月に関係者でのテスト上映会を実施しました。この活動に賛同頂いた上智大学名誉教授、SCAJ顧問の濱田先生とサークルSSCM代表赤間様、元代表吉野様、学生メンバーのみなさまのご協力により上智大学にて上映会を開催いたしました。和やかに意見交換も行いながら、映画を通じ、生産地、生産者、バリューチェーンと女性たちの重要な

役割、課題を知ることができました。また女性特有の課題のみならず、価格決定プロセスや流通についても普段知ることではないので非常に有意義な機会となったようです。今後も上映会を開催して参りますので、お気軽にご参加下さい。関係者の皆様、ありがとうございました！

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

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

◆IWCA日本支部 今後の活動予定

1. SCAJ2018におけるIWCAセミナー
2. SCAJ2018におけるIWCA日本支部朝食会
3. SCAJ2018におけるIWCAカッピング
4. ウーマンフィルム上映会

IWCA日本支部 事務局長 長瀬智子



ワールドサイフォニストチャンピオンシップ(WSC)10周年を迎えて

ワールドサイフォニストチャンピオンシップ(以下WSC)が今年2018年に10周年を迎えます。これもひとえにこのWSCに関わって頂いた方々、陰ながら応援して頂いた方々のおかげだと感謝致しております。

2003年にジャパンバリスタチャンピオンシップのサイフォン部門としてスタートし、5年目の2007年にジャパンサイフォニストチャンピオンシップ(以下JSC)と名称変更しました。確かにサイフォンで抽出している方をバリスタというのはなにか違和感があり、UCCの上島会長が命名されたこのサイフォニストという言葉ですが、今ではすっかり定着しサイフォンで抽出する人たちの名称として認識される様になりました。

このサイフォニストチャンピオンシップから2年後に日本大会だけでなく、日本のSCAJが主催となり、サイフォニストチャンピオンシップの世界大会をやるうじゃないかという事で世界大会のWSCを開催する事になります。

初年度の2009年度は、日本のJSC決勝大会と同時開催という形でWSCを開催し、台湾と韓国から選手が来日してくれました。この当時はジャッジが日本人しかいなかったことなどもあり、プレゼンの公用語は日本語で、台湾や韓国のサイフォニストも母国語でプレゼンし、それを通訳が日本語で話すという海外選手には不利な条件で行われていました。その状況下でも日本人ジャッジに通訳越しに思いを伝え、WSCの可能性を見せてくれたのが、WSC2009初代チャンピオンLee, Ya-Ting(台湾)サイフォニストでした。私自身もこの時はまだジャッジをしていましたが、日本選手が初代チャンピオンになる可能性が高いと思っておったのですが、見事に覆されました。本当に見事な競技でした。

2年目からは日本、台湾、韓国に加え、参加国も少しずつ増えていきました。

優勝者は、2回大会から3年間は日本人チャンピオンが続きますが、その間でも日本以外の海外サイフォニストの競技レベルはどんどんと上がっていきつづけておりました。

2015年にはそれまでの競技会の公用語を日本語から英語に変え、より世界に認められる大会を目指しました。このことで外国人ジャッジも増え、いまでは毎年30名程度の方がこのジャッジ資格にチャレンジしてくれています。外国人ジャッジは審査の

スキルをもって、国内大会でジャッジしてくれているので、各国の国内大会からWSCに代表として出場する選手はレベルの高い選手が多くなってきています。

今から2年前の2016年からは日本のSCAJ展示会のステージでおこなっていたWSCを、より世界大会に相応しい、そして各国のサイフォン文化の向上に役立つ大会を目指し、日本以外の海外開催を開始しました。最初の海外開催の国は、韓国ソウルでした。この事業はSCAJとしても競技会の海外開催は初めての事でしたので、何度も韓国のナショナルボディであるKCAと打ち合わせを行いました。実際に会って打ち合わせは年に3回程度でしたが、メールや電話でのやり取りは数しれず、開催前の2か月くらいからは毎日なにかしらのWSCに関わる懸案事項を処理していたと思います。それでも海外開催1回目となる韓国ソウル大会も無事に終了する事が出来ました。

そして昨年は海外開催第2回目となる台湾高雄(タカオ)大会を開催する事ができました。ここでも先方のナショナルボディであるTASCと何度も打ち合わせをし、昨年の10月にWSC台湾大会を成功して終える事ができました。この終了時にTASCの事務局窓口の女性がうれし涙を流していた事がとても感慨深く、大会終了まで大変な事はたくさんありましたが、この仕事をやって良かったと思う瞬間でした。

そしてついにこの2018年9月のSCAJ展示会のステージでWSC2018 10周年大会を開催いたします。昨年までの7か国の参加国から本大会は10か国以上の参加国を目標に活動しております。ぜひ、WSC 10周年大会をご覧になって下さい。現場のステージで見て頂きたいのですが、WEBでも放送予定です。各国のサイフォニストの思いの詰まったプレゼン・競技をぜひご覧ください。

最後に改めてこのWSCにお力添え頂いたすべての方々に深く感謝いたします。

これからも本年の10周年大会、そして2019年以降も続いていくWSCの発展にご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

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) 10年のあゆみ

ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 歴代チャンピオン

年	選手名
2003	松下佳代
2004	巖 康孝
2005	吉良 剛
2006	小池 美枝子
ジャパン バ리스タ チャンピオンシップ サイフォン部門としてスタート	
2007	大藤 史穂
2008	中島 沙織
ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) に名称変更	
2009	中村 太
2010	元川 千鶴
2011	木次 日向子
2012	中村 太
2013	中山 吉伸
2014	上野 智代
2015	中山 吉伸
2016	佐藤 成実
2017	矢橋 伊織
2018	中山 吉伸

ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) 歴代チャンピオン



Lee, Ya-Ting (台湾)

出場者：11名(日本9名、台湾1名、韓国1名)

元川 千鶴 (日本)

出場国：5カ国(日本、台湾、香港、韓国、スウェーデン)

木次 日向子 (日本)

出場国：6カ国(日本、台湾、香港、韓国、アメリカ、オーストラリア)

中村 太 (日本)

出場国：5カ国(日本、台湾、香港、韓国、アメリカ)

Leung Hoi Yan, PINKY (香港)

出場国：5カ国(日本、台湾、香港、韓国、中国)

上野 智代 (日本)

出場国：7カ国(日本、台湾、香港、韓国、中国、シンガポール、マレーシア)

Ryan Tan (シンガポール)

出場国：8カ国(日本、台湾、香港、韓国、中国、シンガポール、マレーシア、マカオ)

佐藤 成実 (日本)

出場国：6カ国(日本、台湾、香港、韓国、中国、マカオ)

Yi Shan Yang (台湾)

出場国：7カ国(日本、台湾、香港、韓国、中国、マレーシア、マカオ)

決勝大会：9月 於 東京ビッグサイト

ワールド サイフォニスト チャンピオンシップ (WSC) 歴代優勝者からのコメント

Q1 Change of your situation after WSC 2000, as champion of WSC.
チャンピオンになった後の心境の変化

Q2 Updates of your business
現在の状況報告

Q3 Target in the future (business or personal)
今後のご自身の豊かや夢

Q4 Advice to other siphonists
後のサイフォニストへ期待すること

2009年チャンピオン Lee, Ya-Ting サイフォニスト

① The experience as the first WSC champion did encouraged me to continue on stage and to compete for the Barista Championship in Taiwan and in 2010, I was the Taiwan Barista Championship and representing Taiwan attended 2011 WBC in Colombia. After the competition I realized how important to recognized the high quality micro lot coffee so I apply to become the COE international jury and visit the Central American and African country to learn more about the quality of top excellence coffee.

初代WSCチャンピオンとして、前向きにその他の競技会に参加する事が多くなりました。台湾のバリスタ選手権に参加し、私はWBC2011コロンビア大会の台湾代表となりました。競技を経て最高品質のマイクロロットコーヒーの重要性を再認識しました。私はCOEの審査員となり中米とアフリカの国を訪問して、トップクラスのコーヒーの品質について学ぶようになりました。

② I am an operation manager and mainly working in coffee shop and the web store(online shop)business and, host the education and training course for my colleague and the customers also, volunteering as the Barista Competition judge and cupping judge for those competitions within Taiwan.

私は今、コーヒーショップとオンラインショップのオペレーションマネージャーです。その他に同僚やお客様のためのトレーニングコースを開催し、台湾のバリスタチャンピオンシップ、カップpingコンテストなどのジャッジも行っています。

③ My target now is to demonstrate the high skill to prepare the outstanding taste of the specialty coffee which I learned from the competition also, share to the customers. About my business, we open two coffee shop in south Taiwan and more emphasis about sharing the great flavor come the coffee and interact and communicate with all the customers and for whom interested to know beautiful taste and aroma of coffee and, we built up a roastery with an online web-shop to

provide not only traditional shop experience but also online service .

今の目標は、競技会から学んだスペシャルティコーヒーの卓越した風味を作り出す高いスキルを実証し、お客様と分かち合うことです。私のビジネスについては、台湾南部に2軒のコーヒーショップをオープンし、素晴らしいコーヒーの味を共有することに重点を置いてコーヒーを飲み、すべてのお客様と交流してコミュニケーションをとり、美しいコーヒーの味と香りを知りたい人や、伝統的なショップでの体験だけでなく、オンラインサービスでも美味しいコーヒーを提供する事です。



④ I did learn a lots form the WSC competition and still brewing beautiful coffee for the customers by Siphon and I really think this is a high-tech skill and worth to promote, on the other hands, the specialty coffee world change very soon as well as the customers trend so, in my tiny point of view, the good barista should really like the coffee that they prepare for the customers if the purpose is for competition then should really love that coffee too! Try to prepare the competition coffee not only on stage but also may server in your coffee shop and enjoy the moments once you and the customers got the happiness from the high quality coffee which prepare by your high siphon skill !

私はWSCから多くを学び、現在もサイフォンによってお客様のために美味しいコーヒーを抽出しています。そして、このサイフォンの高い技術を世界に広めて行くべきだと思います。一方でスペシャルティコーヒーの世界は変化が多く、お客様の志向も目まぐるしく変わります。優秀なバリスタは競技会のステージ上だけでなく、お客様の為にコーヒーショップで最高のサイフォン抽出技術で抽出した高品質のコーヒーから幸せを感じた瞬間を楽しんでください!

Q1 Change of your situation after WSC 2000, as champion of WSC.
チャンピオンになった後の心境の変化

Q2 Updates of your business
現在の状況報告

Q3 Target in the future (business or personal)
今後のご自身の豊かや夢

Q4 Advice to other siphonists
後のサイフォニストへ期待すること

2010年チャンピオン 元川 千鶴サイフォニスト



WSC10周年おめでとうございます。
私は、WSCが発足して2年目の2010年に、日本人初の世界チャンピオンとなることができました。

り、思うように伝える事が出来ず、もどかしさを感じる事もありました。
そんな最中、縁あって再びコーヒー業界に戻る事となり、お客様にスペシャルティコーヒーの良さをお伝えできる環境を新たに与えて頂きました。

①当時は多大な方にお世話になりました。ありがとうございました。それ以来、次世代のチャンピオンを目指すサイフォニストの皆さんの目標となれるよう、サイフォニストとしての姿勢に配慮し、恥じる事のない毎日を送るように心掛けてきました。

③今後は、サイフォンを始めとする様々な抽出方法でお客様に高品質なコーヒーを提供し、一人でも多くの方にスペシャルティコーヒーに興味を持って頂けるよう、普及に努めてまいります。

②一旦コーヒー業界を離れ、他業界で勤めていました。
その間も、仕事上で様々な業界の方と知り合う事が出来ましたが、そこで実感したことは、「まだまだスペシャルティコーヒーの存在が認知されていない」という事でした。また、産地によって味わいが異なる事や、コーヒーには様々な抽出方法がある事を御存知ない方も多かったです。そして、「コーヒーは苦い飲み物」という認識をお持ちの方がまだまだ多いという印象を受けました。

サイフォンは、日本の古き良き喫茶文化を支えてきましたが、現在では日本を飛び越え、世界中から関心が向けられています。サイフォンは、スペシャルティコーヒーの抽出に最も適した器具であると思います。

昨今のコーヒー業界に関しては、テレビや雑誌などに多く取り上げられているため、一昔前よりも世間からのスペシャルティコーヒーに対する興味・関心は高まってきていると思っていたので、この事実は驚愕でした。他業界で勤めていた間も、多くの方にスペシャルティコーヒーについてお話する機会も多々ありました。

④今後のサイフォニストには、固定概念にとらわれず、様々な抽出方法を取り入れ、コーヒーの美味しさを探求して欲しいと思います。
そして、そのサイフォニストが淹れたコーヒーで、お客様に感動を与え、スペシャルティコーヒーに興味を持っていただける方が一人でも多くなりますよう、活躍を期待しています。

しかし、そんな機会がありながらも、その場でコーヒーを扱わずに口頭のみでスペシャルティコーヒーの良さを伝えるには限界があ

2011年チャンピオン 木次 日向子サイフォニスト



①チャンピオンになった事で、日本だけでなく、海外でコーヒーを淹れる機会も頂き、「コーヒー」を通じて、文化や言語の異なる人々と出会うことができました。

に伝えていくことが今後の抱負です。

②現在は、コーヒー豆の販売を主に担当しております。
コーヒーの美味しさは人それぞれ異なりますが、多様性を尊重し、その人その人に合った、好みのコーヒーと一緒に見つけたり、新しい楽しみ方を探したり、日々の生活の中でコーヒーを楽しむヒントを提案できればと思っています。

初めてサイフォンに触れた時の、あのわくわくとした気持ちや、素晴らしい風味のコーヒーに出会ったときの、誰かに話したくなるようなウキウキとした気持ちを忘れることなく、サイフォンだけでなくコーヒーの面白さを伝えていければと思います。

③私にとってコーヒーは、世界中の人と出会うためのツールです。人々との出会いから、沢山の事を感じ、学び、それをコーヒーと共に

④今後もチャンピオンとおごることなく、親しみやすく、お客様に寄り添える人、そういう人でありたいと思います。

2012年チャンピオン 中村 太サイフォニスト



①私は当時も現在も店長ですので、お店の運営と数値管理がほぼ全ての仕事です。

チャンピオンになってからは、展示会や各イベント参加など仕事の幅が増えた事と、一番の糧は他社の色々な皆様と知り合え交流できるようになった事です。

そして、サイフォンと言う抽出方法がまだまだマイナーであり、当時は世界では殆ど知られてない大会規模もまだまだこれから、と言う現実も実感しました。

私にとってサイフォンコーヒーを飲むことも抽出することも日常だったのですから。

それ故サイフォンの魅力をもっと多くの人に知ってもらいたい!と思うようになりました。

んが、お話は出来るのでお近くに
来られた際は是非にお立ち寄り
くださいませ。

③競技会のチャンピオンの一番
の使命は、その世界の啓蒙、私
であればサイフォン抽出の魅力を
伝える事だと思いますので、微力
ながらも努力してまいります。

コーヒー抽出もますます多様化している現在、サイフォンは古い
と言われずに頑張らなくては!
SCAJのご依頼、お待ちしております。

②現在は、上島珈琲店 神保町店で店長をさせて頂いています。
奇しくも、2012年にチャンピオンになったときに店長をしていた三省堂コンフォートのすぐ下のお店です。残念ながらお店にサイフォンが置いていないので、私のコーヒーを飲んで頂くことは出来ませ

④ここ数年の競技会をみても、私が参加していた時には考えもつかない抽出の工夫や器具の扱いをする方がどんどん増えていっていますので、新しいスタンダードを追い求め続け、驚かせてほしいですね!
「そんな手があったか!」と悔しがるほうが多いです。

2013年チャンピオン Leung Hoi Yan, PINKYサイフォニスト



①A lot of media have interviewed Accro Coffee and myself to discover our passions for Siphon Coffee. People are now more eager to try Siphon Coffee which help us a lot in promoting Specialty Coffee.

多くのメディアが所属するAccro Coffeeと私にインタビューがあり、サイフォンコーヒーの情熱を再発見しました。サイフォンコーヒーを試してみたいと希望されました。サイフォンコーヒーは、スペシャルティコーヒーの販売促進に多くの助けになります。

コーヒー・コンクールを受賞しまし
た。

②In the past few years, our business has expanded and our baristas have won numerous coffee competitions in Hong Kong including Siphonist Championship, Latte Art Championship, Brewers Cup and Coffee in Good Spirits Championship.

ここ数年、ビジネスは拡大し、バリスタはサイフォン・チャンピオンシップ、ラテ・アート・チャンピオンシップ、ブリュワーズ・カップ、コーヒー・オブ・グッドスピリッツ・チャンピオンをはじめ、香港で多数の

③To education a new generation of baristas with the aim of building their confidence and brewing skills. As a Siphon competition trainer, I hope to guide our Siphonist to achieve success in the next championship.

新世代のバリスタが自信を付け、抽出スキルを磨くことを目的に教育すること。サイフォン競技トレーナーとして、次のチャンピオンシップで成功するために私たちのサイフォニストへ指導する。

④Never stop learning and enjoy the journey of exploration.

(抽出の)研究を継続、積み続け、新境地への探検の旅を楽しんでください。

Q1 Change of your situation after WSC 2000, as champion of WSC.
チャンピオンになった後の心境の変化

Q2 Updates of your business
現在の状況報告

Q3 Target in the future (business or personal)
今後のご自身の豊富や夢

Q4 Advice to other siphonists
後のサイフォニストへ期待すること

2014年チャンピオン 上野 智代サイフォニスト



農作物である事の尊さを感じて頂けると考えております。

③サイフォンとスペシャルティコーヒーの相性は未知数で、まだまだ検証が必要だと考えています。今後機会があればお店でもサイフォンを提供したいと考えていますが、多様化する豆に対して抽出器具には固執せず、豆の個性に合った器具の選択やアプローチができる様、知識と技術を磨いていきたいです。また、個人的には「ブレンド」に可能性を感じております。シングルオリジンの持つ個性をより深く理解すれば、ブレンド次第で驚くほどの風味特性を持つカップは作れると信じております。今後は味づくりの技術、ブレンドの技術も磨いていきたいです。飾らず、等身大の自分で目の前の事にチャレンジして参ります。

④サイフォンは魅せる抽出器具です。豆の個性もそうですが、抽出する人の個性も魅力的に表現することが出来ます。サイフォニストの個性とスペシャルティコーヒーの個性がかけ合わせたサイフォンコーヒーは可能性に満ち溢れています。一人のサイフォンファンとしても、個性豊かな新しい抽出パフォーマンスを期待しております。

このたびはWSC10周年、おめでとうございます。
10周年という節目に、チャンピオンの一人として特集して頂けることを大変光栄に存じております。

私がタイトルを獲得した2014年は、バリスタ部門で日本初の世界チャンピオンが誕生した年であり、日本のコーヒー業界が世界から注目される大きなきっかけとなった年だったと思います。その年にサイフォン部門で世界タイトルを獲れたことは、決して一人の結果ではなく当時全力でサポートして頂いた数多くの方々のお陰です。今振り返っても、感謝の言葉しかありません。

①大袈裟かもしれませんが、人は1日で人生が変わるということを実感しました。ただのサイフォン好きの小娘からいきなり世界チャンピオンになった私にとって、チャンピオンになってからが試練の日々でした。求められるものに対する自分の知識や経験不足を痛感し、必死に目の前のことに食らい付いていた記憶があります。肩書きが人を育てると言いますが、「チャンピオン」という環境が今の自分を育ててくれたと思います。

②前職では様々な経験をさせて頂いたのですが、スペシャルティコーヒーについて深く考えていくにつれ、抽出だけではなく、消費者の生活により強い結び付きを持つ豆の販売に興味を持つ様になりました。現在はご縁があり、湘南にある27coffee roastersに勤務しております。質の良いスペシャルティコーヒーを日常的に召し上がっていただくことで、生産者をより身近に、またコーヒーが

2016年チャンピオン 佐藤 成実サイフォニスト



期を経てまた戻ってくる、と言われる。次はサイフォンにスポットが当たるのではないかと、今からワクワクしています。

②現在、私はハンドドリップやエスプレッソなどサイフォン以外の抽出器具にも触れています。改めて、コーヒーの奥深さ、新しい一面を知り、広い視点からサイフォンコーヒーとはどういうものかを考えさせられています。また、拠点が広島という土地に変わり、東京の時と同じ豆を扱っているはずなのに、出る味が違う、という体験もしました。最近大会で話題になっている、「水」の影響を目の当たりにしています。コーヒーって面白いですね。

③今後は、サイフォンがさらに身近な抽出器具として普及し、たくさんのサイフォニストと「自分の考える美味しいコーヒー」について議論をしあえる環境になることを期待します。もちろん、私自身「美味しいサイフォンコーヒー」をこれからも引っ張って行けるよう、精進して参ります。

④この場をお借りしまして、いつも大会や企画にかかわってくださるみなさまにお礼を申し上げます。関わって下さるみなさまに感謝を忘れず、次なるステップを目指します。

WSC10周年、おめでとうございます。
オブスキュラコーヒーロースターズの佐藤成実です。
まず最初に、少しでも私のお店と私の経歴を紹介させて頂きたい。私たち、オブスキュラコーヒーロースターズは三軒茶屋と広島にお店を構えており、サイフォンやハンドドリップ、エスプレッソの抽出や豆売り、トレーニングに携わるなどロースターです。私は、三軒茶屋のお店で5年間サイフォニストをしており、2016年JSCで優勝、同年のWSC(韓国ソウルにて)で優勝いたしました。今は広島のお店で、ハンドドリップやエスプレッソに触れています。

①2016年の大会を経て、変化したことをお話します。一番大きな変化は、コーヒーや抽出に関する情報に触れる頻度と、人との出会いが増えたことです。大会経験後に、技術はもちろんのこと、新しい流行や情報にも敏感になっておく必要性を高く感じ、意識して情報収集するようにはなりました。また、優勝後は、イベントや展示会に参加させて頂いたり、コーヒー業界に留まらず様々な方とお話しさせて頂く機会も増え、多くの刺激を頂いています。また、お店に足を運んでくれる方も増えました。中には、サイフォンのコーヒーを飲むのは初めて、という方も多く、まだまだサイフォンの伸びしろを感じています。サイフォンに興味を持つきっかけにしていることをうれしく思います。

自身の変化ではありませんが、昨今のサイフォンを扱うお店の数にも変化を感じています。以前よりもサイフォンを扱うお店の数が増え、より身近に、新しい抽出理論や技術に触れることが出来るようになり、嬉しいプレッシャーを感じています。流行は一定の周

2017年チャンピオン Yi-Shan Yangサイフォニスト



①様々なコーヒーに関わるイベントに出席する機会が増え、海外のイベントにも応援に行く事もあり、自分の視野を広げる事や世界のスペシャルティコーヒーに近づくことができました。台湾のUCCにとっても専門的なイメージをあげることに貢献できています。

②積極的に味覚や官能に関する事を学び、コーヒーコンペティションの審判員をやっています。そして学んだスキルを活用し、従業員への教育をしています。国際のトレンドを掴み、コーヒーと抽出知識を合わせて自己研鑽を続けます。コーヒーマーケットのトレンドや志向も随時把握することによって、仕事でのプロフェッショナルリズムを向上させていきます。

③台湾も、海外も、サイフォンコーヒーの市場はそんなに大きな

く、サイフォンコーヒーの魅力を理解している人も多くないです。台湾や世界でサイフォンコーヒーをPRできるよう、自分の語学力を向上させたいです。UCCの得意分野となり、コーヒー業界で、サイフォンと言えばUCCを連想することができたら誇りに思います。

④視覚そして香りから味覚への変化を楽しむことができ、すべてのポイントを把握できたら、どのようなコーヒー豆でも、早い段階で適切な数値とテクニックを見つけて、上手く抽出できます。これは最も顧客にフィードバックする最高のサービスだと思えます。

1.チャンピオンになるまでのチャレンジした経緯
2011年 WSC世界サイフォンコーヒー大会『準優勝』
2012年 WSC世界サイフォンコーヒー大会『3位』
2013年 WSC世界サイフォンコーヒー大会『3位』
2014年 WSC世界サイフォンコーヒー大会『3位』
2017年 WSC世界サイフォンコーヒー大会『優勝』

2.2017年高雄(台湾)大会への思い、決意、等々
2014年から2017年の間、約二年間にわたり、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ますので、この二年間、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深めて勉強する事ができました。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び、伝える事が要求されました。その過程を経る事で、さらに自分自身が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、2年間競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フラスコ内に冷水を加えて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ます。より多くの方々にサイフォンの魅力を伝えていきたい。

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えます。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がこの大会に参加することを期待します。

Editor's note [編集後記]

広報委員会 / 永田 卓

2018年も半ばを過ぎましたが、その間大阪北部を震源とした地震や西日本を襲った集中豪雨など自然災害が続きました。被災された方々や関係者の皆様には心よりお見舞い申し上げますと共に一日も早い復旧をお祈りいたします。50年に一度と言われるレベルの自然災害や国内外での火山噴火の頻発など、ともすれば悲観的になりそうな地球環境の変化に対して、その自然と共生して栽培されているコーヒーを起点としている私たちは生産者と協力して未来のコーヒー栽培について積極的に意識して行かなければいけないと思えます。