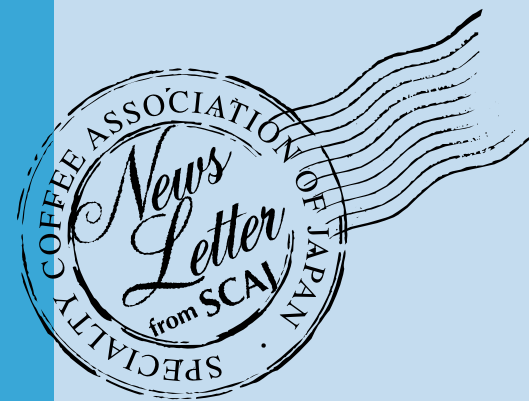




SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

# News Letter

SCAJニュースレター Vol.19



## SCAJニュースレター

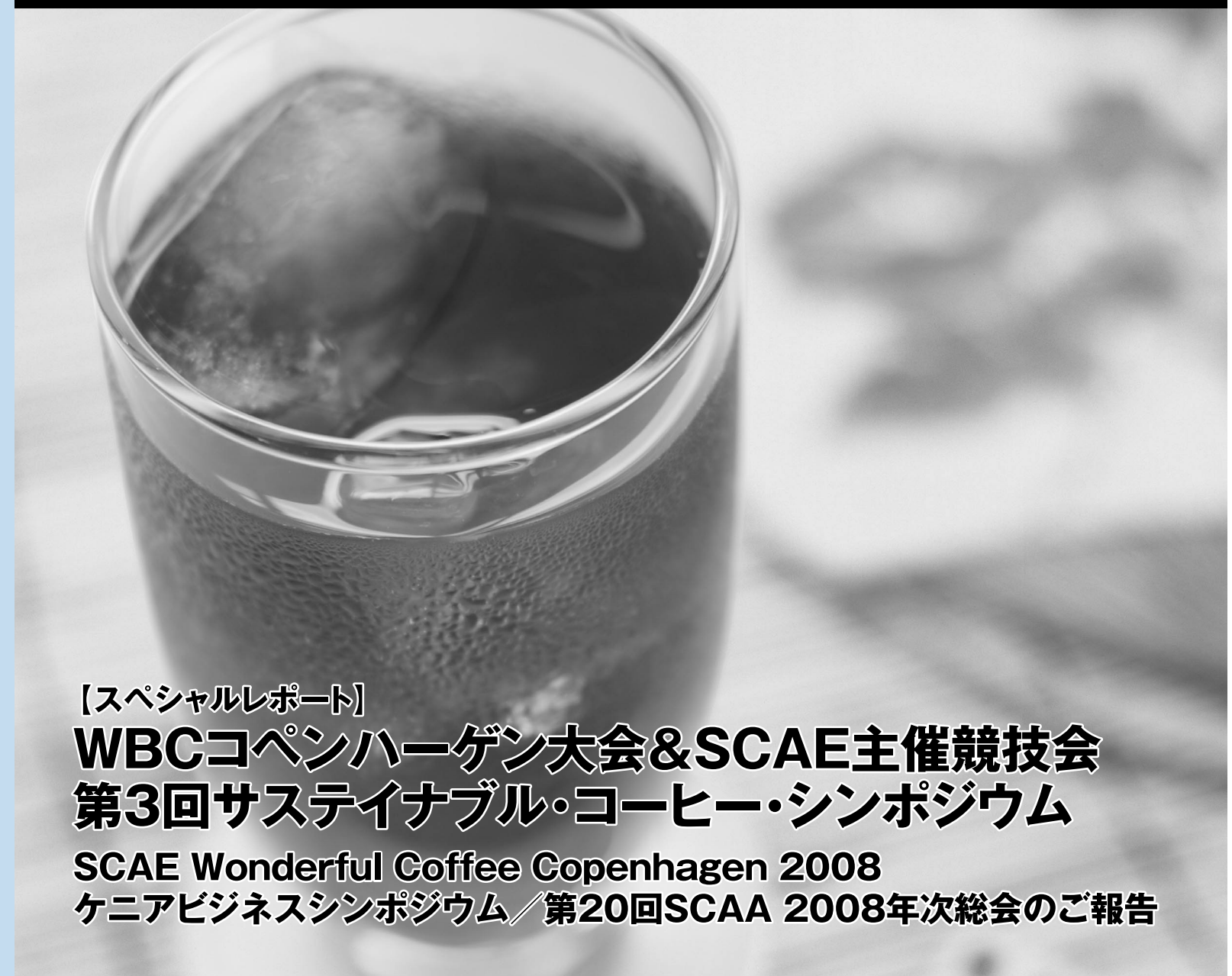
SCAJニュースレターVol.19 2008年7月31日 発行

有限責任中間法人 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 宮林 哲夫

〒105-8577 東京都港区新橋6-1-11 ダヴィンチ御成門ビル  
TEL.03-5400-5506 FAX.03-5400-5613 www.scaj.org

2008 07 NL 19



【スペシャルレポート】

## WBCコペンハーゲン大会&SCAE主催競技会 第3回サステイナブル・コーヒー・シンポジウム

SCAE Wonderful Coffee Copenhagen 2008

ケニアビジネスシンポジウム / 第20回SCAA 2008年次総会のご報告



## Contents [目次]

### SCAJ Coffee Calendar

#### 1 ・SCAJコーヒーカレンダー

### Special Report

#### 2-4 ・[スペシャルレポート①] WBCコペンハーゲン大会&SCAE主催競技会報告

#### 5-6 ・[スペシャルレポート②] 第3回サステイナブル・コーヒー・シンポジウム開催

### SCAJ Topics

#### 7 ・SCAE Wonderful Coffee Copenhagen 2008

#### 8 ・ケニアビジネスシンポジウム

#### 9 ・第20回SCAA 2008ミネアポリス年次総会のご報告

### SCAJ Coffee News

#### 10 ・SCAA認定カップリングジャッジ/Qグレーダー合格者リスト

### Information

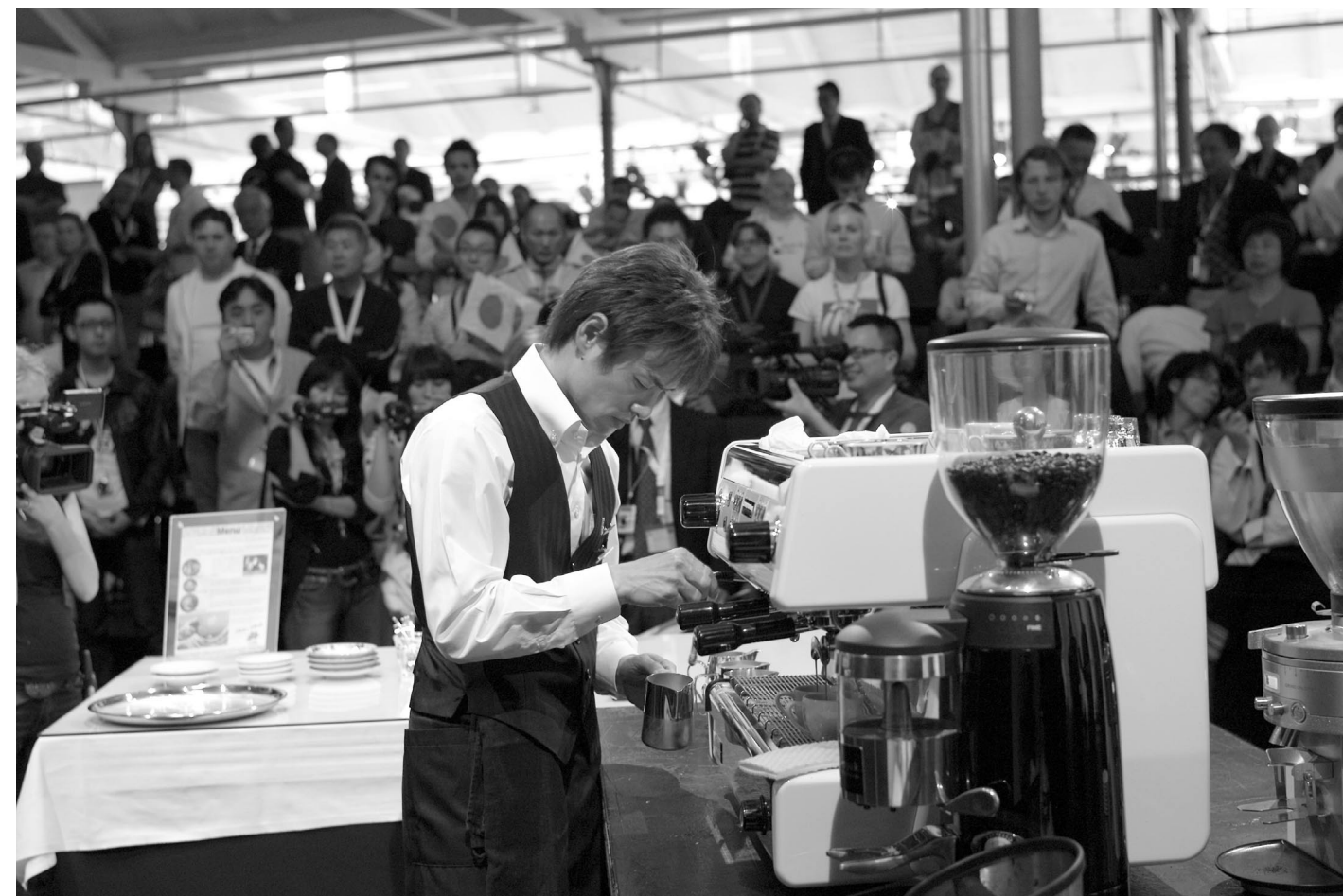
#### 10 ・SCAJ 2008のお知らせ

### Editor's note

#### 10 ・編集後記



# WBCコペンハーゲン大会&SCAE主催競技会報告 [2008年6月18~22日/デンマーク]



北欧デンマークの首都コペンハーゲンで、6月18日より22日まで、WBC (ワールド・バリスタ・チャンピオンシップ) とラテアートなどSCAE主催競技会が開催された。

SCAJからは、WBCに竹元俊一バリスタ(鹿児島・井ノ上珈琲)、ラテ・アート大会には岡田章宏バリスタ(京都・小川珈琲)、カップ・テイスト大会には井崎克英氏(福岡・ハニーコーヒー)の計3名がSCAJ代表選手として公式に出場した。

竹元バリスタと岡田バリスタは、14日に現地入りし、それぞれ練習と調整に入る。両バリスタの会社関係者やチームジャパンメンバー、SCAJ事務局スタッフなども同行し、後日現地入りした他のSCAJ会員の皆様と共に“チームSCAJ”として協力し準備に入った。

更に、現地ではそれぞれのバリスタに対し練習場所が確保され、多くの現地の方々のご協力を頂く事も出来た。これらの練習場所を手配して頂いた皆様方にも感謝したい。

WBCは昨年日本で開催されたこともあり、会員の皆様方には馴染みがあるかと思うが、SCAE主催の各種大会について簡単に説明したいと思う。

#### ①ラテ・アート大会

現在世界には何種類かのラテ・アート大会が存在しそれぞれルールや競技方法も異なる。このSCAE大会では、2杯の温かいエスプレッソマキアート、2杯の温かいカプチーノカラテ、2杯の温かいデザイナーピバレッジを8分間の競技時間で提供。審査は、ビジュアルとテイストのジャッジの合計点でなされる。デザイナーピバレッジには酒以外のシロップやソースなどの材料や楊枝などの道具を使う事も許される点が、他のラテ・アート大会との大きな違いと言える。

#### ②カップ・テイスト大会

この競技は、1セット3杯の温かいコーヒーが用意されその内から1杯だけ違う物を見つける、これを8分間の競技時間内に8セット行われる。一度に4人の選手が競い、8間中の正解が同数の場合は終了時間(選手は終わり次第終了の宣言が可能)が早い選手が上位となる。







ラテ・アート第三位と大健闘した岡田バリスタ



緊張を楽しんでいるようだった井崎選手



JBCチャンピオンの竹元バリスタ。大声援の中、終始落ち着いたパフォーマンスを見せた

### ③スピリッツ(酒)グッド・コーヒー大会

この大会は、2杯の温かいアイリッシュコーヒーと2杯のデザイナービブレッジ(冷温どちらでも良い)を8分間の競技時間で提供する。競技ステーションにはエスプレッソマシンが設置されているが、コーヒーとして特にエスプレッソを必須として使うわけではないとのこと。アイリッシュコーヒーに使うウィスキーやグラスなど細かく決められている。審査はラテ・アート同様にビジュアルとテイストのジャッジの合計点でなされる。

### ④イブリック(ターキッシュ)コーヒー大会

この大会は今回初めて行われたとの事で、詳細なルールや採点表など現地でも頂く事が出来ず、現在主催者より取り寄せ中。客席から見た限りでは非常に楽しく盛り上がった大会であった。

さて、今回最初に出場する選手は、ラテ・アートの岡田バリスタ。デザイナービブレッジで有名な葛飾北斎の富嶽三十六景を題材とするなど日本人バリスタならではの素晴らしいパフォーマンスを見せ、見事に決勝の6人に進出。結果第3位と大健闘した。この岡田バリスタの競技時より、客席では上島会長を中心とする日本人応援団が、日の丸を振りかざしての楽しく且つ精一杯選手を応援。優勝はオーストラリア、準優勝はロシアとなった。

次に出場したのが、カップ・テイスティング大会の井崎選手。この競技では同時に4ヶ国の選手が競うがブラジル代表選手が同じグループで競技した。井崎選手以前に既に20名以上の選手が終了しており、そのスコアは既に発表された。何人かの選手が8問全問正解しており、決勝進出6名に入るためには全問正解と行きたいところで、大変なプレッシャーもかかったことだろうと思われる。しかし、井崎選手は競技直前にもリラックスしているように見え、まるで緊張感を楽しんでいるようであった。

司会の合図で4名が一斉にカップリング開始。井崎さんは最も早いペースで進めて3分2秒で終了。全4選手が終了した時点で、1セットずつ選手自らが正解かどうか発表する。ひとつだけ選んだカップの底に赤丸が記されていれば正解、なければ不正解。1セット目、2セット目と井崎選手の『コレクト(正解)』という声が響くたびに、客席の日本大応援団からは大きな拍手がおこったが、3セット目で『ブランク(不正解)』となった時には、応援団みなシュンとなってしまった。それでも残りを正解、結果7問であった。結果的には全問正解者7名が決勝に進出し、惜しくも井崎選手は総合8位で決勝進出を逃した。僅か1問差と本当に大健闘であった。優勝は地元デンマークのキャスパー選手で、WBCクラウス・トムセン氏の同僚である。

そして、日本選手の最後で出場したのが、JBCチャンピオンの竹元バリスタ。岡田バリスタや井崎選手と同様に上島会長の音頭に合わせ日本人応援団が日の丸を振っての大声援。今回2年前のベルン大会に続いての出場となった竹元バリスタは、終始落ち着いたパフォーマンスで15分間の競技時間を終了。終了直後の満足した顔が大変に印象的であった。筆者は成田からの飛行機で竹元バリスタと隣席で、彼は機内でも一生懸命プレゼンテーションの練習をしていた。それら色々努力された事が結実した15分間であった事を嬉しく思える。

結果は残念ながら13位と決勝進出を逃したが、本人しか知り得ない何かを学んだ大会であった事と思う。

今年のWBCは、昨年の決勝進出国6ヶ国がひとつも決勝に進出しなかった珍しい大会になった。参加国も年々増え、全体のレベルも上がっているように感じられた。特にグライNDER=ド=シングに関しての新しさが目に付き、面白いところではサイフォンをシグネチャーに使用するバリスタが複数いたことである。彼らに話を聞いたところ昨年のWB

C東京大会でのサイフォン競技会を見て、影響を受け取り入れたとの事。これも面白い事象であった。優勝したアイルランドのステファン選手は髭を蓄えた初のチャンピオンかもしれない。バリスタパーティーで彼に会い聞いたところ、なんと25歳だとか。見た目の印象よりは若くおとなしく優しい印象の彼であった。 ■特派員:上野 登



素晴らしいパフォーマンスで会場を盛り上げた岡田バリスタ



World Barista Championship  
SCAE World Latte Art Championship  
2008. 18-22. June in Denmark



# 第3回サステイナブル・コーヒー・シンポジウム開催

[2008年3月12日／東京・上智大学内]



有限責任中間法人日本スペシャルティコーヒー協会 (SCAJ / 上島達司会長) は『第3回サステイナブル・コーヒー・シンポジウム』(日本サステイナブルコーヒー協会企画 / 上智大学地球環境研究所協力) を3月12日、上智大学校内で実施し会員ら約110名が聴講した。

**今**回のシンポジウムは「コーヒーを愛する私たちにできること—他業界の取り組みにヒントを探す」をテーマに、コーヒー以外に各分野でサステナビリティを実践する企業やNPOからスピーカーを招き、その取り組み方を学ぶと共に、「サステナビリティとは何か?」を様々な角度から分析し、コーヒー業界に出来ることは何か? について議論を深めた。

当日は、協会理事でサステナビリティ・認証コーヒー委員会の長谷川勝彦委員長が開会挨拶、日本サステイナブルコーヒー協会川島良彰理事長が基調講演、そしてパネラー6氏の講演終了後、パネル・ディスカッションを行った。パネラー各氏とテーマは右表の通り。

まず長谷川委員長は「サステナビリティとかサステナブ

ルは、通常『持続可能な』とか『維持可能な』と訳され、サステイナブルコーヒーは『持続可能なコーヒー』という意味になる。個人的にはサステナブルを『くりかえし続けることができる』と理解している」と前置きして以下の通り持論を述べた。

「我々の生活は全て『くりかえし』で成り立っている。毎年春夏秋冬が繰り返される。農業では種を蒔き、芽が出て、花が咲いて結実し収穫する。ところが、この繰り返しが出来なくなっている例が身近にある。例えば日本の農業。現在日本の食料自給率は、国民がとる摂取カロリーで40%、穀物自給率は28%しかない。そして日本の農業の働き手は60歳以上が67%を占めている。このままでは後十年で日本の農業は減びてしまうかもしれない。どうしてこのような状態になったのか?」

「本来、工業とは違い、農業はそれぞれの地域の風土に沿って生まれ、発展すべきはものだった、と思う。しかし戦後日本人は物事を見る判断基準を全て効率や生産性、或いは“お金”、つまり“どちらが儲かるか?”に置いてきた。そのため、本来、工業とは違う農業の分野に工業の方法論(効率、生産性、どちらが低コストでできるか、どちらが儲かるか)が持ち込まれ、農業の工業化が図られてきた。その結果が、現在の日本農業の姿だと思う。ところが、さすがに最近多くの日本人が『それ

## ■第3回サステイナブル・コーヒー・シンポジウムのパネラーとテーマ

所属	パネラー	テーマ
ジャパン・フォー・サステイナビリティ事務局	三枝信子	日本から世界へ、環境サステナビリティ情報を発信中!
東京海上日動リスクコンサルティング株式会社 開発グループリーダー	矢代春実	地球環境と企業経営/リスク
大和証券グループ本社CSR室専任担当	金田晃一	CSRとサステナビリティ〜大和証券グループのケース〜
日本植物燃料株式会社 代表取締役	合田 真	エネルギーとサステナビリティ〜油脂作物ヤトロファ・クルカスの可能性〜
東京大学大学院・新領域創成科学研究科 環境学研究室・国際協力学修士課程	大城早苗	地球世代からみたサステナビリティ
コロンビアコーヒー生産者連合会 (FNC) アジア・太平洋事務局営業部主任	カルロス・ベラスコ	コロンビアの生産農家にとって、サステナビリティは最早トレンドではない、我々の生活そのものである

ではマズイのではないか』と思い始めたように思う。これは日本だけではなく、地球上のあらゆる場所で問題になっている。市場原理・自由競争がもたらす効率主義によって環境と地域が破壊されている。そのために世界中の人々が『サステナビリティ』と言い始めている。そこで、私たちの関係する『コーヒー』について、果たしてコーヒーは環境に良いのか? コーヒーはサステイナブルなのか? との疑問がある。」

「今年2月、ニカラグアとエルサルバドルを訪問した。そこで実感したのは、コーヒー栽培は本当に素晴らしい農業だということ。農業の始めの形態は焼畑農業だった。森林の樹木を伐採し草原を焼き払って農耕地を作る。結果、農耕地の環境は、森林や草原の環境と全く違ったものとなり、生物相の激変と物質循環の破綻が生じる。しかし、ニカラグアとエルサルバドルで見たコーヒー農園は森をそのまま残して、森の中にコーヒーの木を植えていた。通常農耕地では1種類の作物を特定し栽培する。そのため生物相が単純化し、自然林や草原と異なり、しばしばひどい病虫害に襲われるのはこのためである。しかし中米で見たコーヒー農園は、コーヒーの木が他の自然林とともに共生していた。このような形態のコーヒー農園は中米だけでなく世界中のコーヒー産地に見られる。最近『アグロフォレストリー』という言葉が使われるが、コーヒーこそ、自然の森の環境を残しながら農業ができる最適作物だ。自我自賛になるがコーヒー関係者はそのことをもっともっと宣伝して良いと思う」と結んだ。

引き続き川島理事長は「基調講演」で大要次の通り語った。「サステナビリティとは? 意味不明、判りづらい、説明しにくい、直接自分に関係ない、やっとうなるの? 大手企業のやること—といった認識がある。CSR(企業の社会的責任)は企業のメセナの活動もその一環として理解されている。しかし、企業が培った経験や技術を社会還元することが、よりCSRとして評価される。ただ、どの業界も何をテーマにすれば良いのか悩んでいるのが実情のようだ。その点、コーヒーはCSRの題材が豊富な業界だ。コーヒー産業には全世界で1億5千万



協会理事兼サステナビリティ・認証コーヒー委員会 委員長 長谷川 勝彦氏

人が携わる。その規模は全産業の中でもトップであり、また金額ベースでは石油に次ぐ産業を形成する。さらに、コーヒーの99.9%以上が開発途上国で生産され、大半は先進国で消費される。典型的な南北商材だが一般には国際農産物としての認識が不足している。また、コーヒーは環境保護パートナーであり、原生林の保護や復元、森と森を結ぶコリドーの再生のための植林が行われる。コーヒーは環境保護に役立つ日蔭作物である。しかし、植林しても地元の人々は生計を立てることはできない。サステイナブルコーヒーを取り扱うには、販売する側が十分に理解し、また消費者にはその必要性・重要性を、そして生産者にはおいしいコーヒーを作らなければ売れないことをアピールしなければならない。理念だけで売れるものではないと思う」。



日本サステイナブルコーヒー協会 理事長 川島 良彰氏



# SCAE Wonderful Coffee Copenhagen 2008

[2008年6月18~22日/デンマーク]



SCAE側(写真右側)は、手前からミック・ウィーラー専務理事、マックス・ファビアン会長、ニルス・エリクセン副会長、マーク・カッペリ監事。写真左側はSCAJ参加者

左からマーク・インマンSCAA会長、マックス・ファビアンSCAE会長、上島SCAJ会長



6月19日(木)より22日(日)までの4日間、北欧デンマークの首都コペンハーゲンで『スペシャルティ・コーヒー協会ヨーロッパの展示会・セミナー/ワークショップ・競技会』がWBC(ワールド・バリスタ・チャンピオンシップ)と共に開催された。

SCAEとは、Speciality Coffee Association of Europeの略。お気付きのとおり、SCAEの『S』は“Speciality”であり、米国のSpecialtyとは違い、「I(アイ)」が入っている。これは英国英語と米国英語の違いのようで、意味はどちらも同じ。因みにSCAJの『S』はSCAAと同じSpecialtyである。

さて、今回のSCAE大会の会場は、Oksnehallen(正確には頭文字は“オー”ではなく、右上から左下に斜線が入る)は大変に古い建物で、昔の倉庫を改造したような印象を受けた。入口を入ると左側にWBCステージ、右側にSCAE主催各種競技会ステージがあり、ヨーロッパのコーヒー機器メーカーや生産国を中心に出品小間数が約200。会場内を歩いて回った印象では昨年のSCAJ大会のほうが大きいと思うも、実際はそれなりに大きな大会であった。

今回はSCAA大会とは違いSCAJはブースを出展していないが、今後はSCAJ/SCAE相互にそれぞれの大会にブースを出展する方向で調整に入る事になる。

今回のワークショップは、バリスタトラック・抽出マスタートラック・小売&焙煎トラック・テイasting&センサリートラックが連日行われており、時間があれば是非参加したいと思う魅力的なワークショップが揃っていた。

6月20日午前11時からSCAEとSCAJの合同理事会を開催。SCAEからはマックス・ファビアン会長を初め総勢4名、SCAJからは上島会長を初め総勢7名の出席となった。本会議では、まずはSCAJとSCAEの関係をより近くするという事を双方合

意し、ヴァーチャル・コミッティーを中心に調整・検討していくことに。他には、スペシャルティコーヒーの定義やサイズ・ヴォリューム、ラテアート競技会やスピリッツ(酒)コーヒー競技会などSCAE主催競技会などが話し合われた。

SCAEは教育に力を注いでおりその為に各種競技会を開催しているとの事。また、SCAEのニルス副会長が教育担当でありゴールドカップも担当していると言う事で、スペシャルティコーヒーの抽出スタンダードについて検討するタスクフォースを両者で作ることも決定した。

同日の午後には、新たにSCAAとEAFCA(東アフリカファインコーヒー協会)も加わり、4社での合同理事会を開催。各協会会長挨拶の後にそれぞれの理事が自己紹介を兼ねて挨拶。その後会議に入り、ICOへの報告に先立つスペシャルティコーヒーの定義について議論され、SCAJからは上島会長&林専務理事、SCAAからはマーク・インマン会長&リック・ラインハルト専務理事、SCAEからはマックス・ファビアン会長が参加しチームを作成し調整する事になった。その他には、スペシャルティコーヒーのグローバルなプロモーション活動等についても話し合い、会議は終了された。

コーヒーの愛飲者が大変に多い北欧の都市であり、WBCのチャンピオンを4人も輩出しているデンマーク。カフェやバリスタの間では“バイオダイナミクス(Bio-Dynamics)”というのがひとつのキーワードになっていた。直訳すれば“生物力学”で、ワインなどでは以前から使われている言葉のようである。日本ではサステイナブルコーヒーやオーガニック、各種認証コーヒーなどが主なキーワードとなっているが、近々バイオダイナミクスという言葉が日本のコーヒー業界でもひとつのキーワードになると感じた。

■特派員:上野 登

# ケニアビジネスシンポジウム ~ケニアコーヒーのデリカシー~

[2008年5月29日/横浜]

ケニア共和国主催/JETRO共催の『ケニアビジネスシンポジウム』が5月29日に横浜で開催され、業界関係者約400名が参加、茶業局やコーヒー局の担当者が生産事情や品質・格付内容など詳細を説明した。

当日は「第4回アフリカ開発会議」で来日中のムワイ・キバキ大統領が「ケニアは鉱物資源に乏しく農業生産国として発展してきた。殺虫剤を使用しない無農薬の自然農法による紅茶・コーヒーは品質的にも優れている。また近年、健康飲料として世界的人気を得ている緑茶の栽培も始めた。対日貿易は入超10倍の不均衡状態だが、この会合を機会に輸出市場が拡大することを期待する」と挨拶。

なお、『ケニアコーヒーのデリカシー』をテーマとした「コーヒーシンポジウム」ではSCAJ理事の堀口俊英氏(珈琲工房HORIGUCHI代表)が次の通り挨拶した。

「ケニアコーヒーはモカやキリマンジェロに比べると知名度は無いに等しく、また酸味が強過ぎるためか、日本での流通量は少ない。しかし、スペシャルティコーヒーの広がり度良質な酸味に対する味覚評価が変わりつつある。ケニアコーヒーは熟した果実の酸味で、柑橘系よりマンゴやパパイヤの酸味を内在している。世界的にもキリニャガやニエリは現時点では素晴らしいコーヒーのひとつに数えられる。日本でもっともケニアコーヒーを愛するものとして、愛好家が増えることを願う。」

## ケニアコーヒー産業の概要

 ケニア共和国 (Republic of Kenya) 首都:ナイロビ



ケニアは農業国で、GDPの約52%を占める。コーヒー栽培地は標高1,400~2,000mの火山灰土壌で、水はけの良い赤土ロームの高地。年間降雨量は1,000mm未満。作付面積は約17万ha。うち3分の1がプランテーションで、残りは約70万以上の小規模農家。年間生産量は約100万袋で、気候と経済的要因で変化する。各シーズンに開花は2度あり、通常は3月または4月の大雨期の開始直後に花が咲く。殆どの栽培地域では主作物は10月から年末までの間に実る。2度目の開花は規模が小さく、10月または11月の小雨期とともに訪れ、次シーズン初期(多くの場合は翌年の6月)に収穫される。

ほとんど全てのケニアコーヒーは最高の品質を確保するため、水洗式精製法により加工される。加工前に工場でコーヒーチェリーを選別し、未熟、過熟、病害のあるコーヒーチェリーを取り除く。そして加圧して果肉を除去する。その後、豆を発酵。36時間以内にその過程を終了させるとヌルヌルとした糖状の皮膜が残る。この粘質物は水で簡単に除去できるので、豆を水洗槽に送り十分に水洗いする。

次に乾燥台の上で天日乾しする。農場で行う最終工程。ケニアコーヒーを有名にしている青っぽい色を出すために、乾燥台の上で定期的に豆を混ぜ返す。完全に乾燥したコーヒーは袋詰めし、製豆所に送る。製豆所では脱穀機でまずパーチメント(内果皮)を取り除き、機械選別によって、大きさ、重さ、形に従ってコーヒーを8通りのグレードに選り分ける。

格付けと分類。製豆後のコーヒーは大きさを基準に機械選別して格付けする。この作業により8通りに格付け。格付けの大きな分類は次の通りとなっている。

PB(コーヒーチェリー1個につき本来2個に分かれる豆が1個しか入っていない丸みのある丸豆)、AA(大粒の豆/ふるいの穴のサイズ7.20mm)、A(同6.80mm)、B(同6.20mm/マーケティングではAとBを一緒にしてA&Bを一緒にしてABとして販売される)、C(Bよりも小粒の豆)、E(エレファント。最大の豆)、TT(あらゆるグレードから吹き飛ばされた軽量豆。たいいてエレファントからでた実を含む)、T(主要グレードから吹き飛ばされた豆。TTより軽く、Cより小さい)。

以上の格付けの次段階として、生豆、焙煎、味覚の点から分類し10種類(1は最上、10は最少)の基準が設けられる。一杯のコーヒーの格付けはFine(特上)→Good(良質)→Fair To Good(上等)→Fair Average Quality(中等)→Fair(普通)→Poor to Fair→To common Plain liquorsとなる。

輸出市場の内訳は、ドイツ(30%)、アメリカ(15%)、スイス(11%)、ベルギー(9%)、フィンランド(8%)、イギリス(8%)など。日本は2%だが、オーガニック市場が拡大しているので、このニッチな分野に注力するためにトレーサビリティ・システムの確立を目指しているところだ。

# 第20回 SCAA 2008 ミネアポリス年次総会報告 [2008年5月2~5日/ミネアポリス]

ミネアポリス (Minneapolis) は米国ミネソタ州東部に位置する都市で、ヘネピン郡の郡庁所在地。人口約38万人 (2006年推計) を擁する州最大の都市である。

第20回を迎えたSCAAミネアポリス大会は [roots] をテーマに5月2日~5日の4日間、ミネアポリスコンベンションセンターで行われた。大会のメインスポンサーはミネアポリスを本拠に全米16州で約500店舗を展開するCarib Coffee。展示会への出展者は約430社/600小間 (前回510社/800小間)。前年のロングビーチ大会に比べると出展規模・来場者共に減少。やはりWBCを開催しないSCAA大会は2年前のシャーロット大会同様に「裏作」的になるのは致し方ないのだろうか。

出展ブースでは、中南米や東アフリカの生産国の殆どが参加、マシン関係も欧米企業が多数出展していた。展示会は例年通り正午から開場し、午前中は出展者を含め参加者の多くが各種セミナー・ワークショップに参加する。これはSCAAの大きな特徴である。なかでも毎年行われるJudith Ganes女史の統計発表は今年も優れた内容とのことだった。

SCAJは今回もブースを出展した。櫻一色で艶やかに装飾したブースは人目を引いた。海外の方やSCAJ関係者が立ち寄り、情報交換の場としてご活用戴いた。来年の21回アトランタ大会は4月15日~19日、ジョージア州のアトランタで開催される。最後にSCAA&SCAJ合同理事会の主な議事内容を列記しておく。

## ①スペシャルティコーヒー統計問題

◆今回の合同理事会ではスペシャルティコーヒーの統計上の定義、データの集め方を議論、林秀豪専務理事は価格

数式方式を提案した。SCAAのRick Rheinehart専務理事は「とりあえずQグレード方式でスタート」してはどうかとの提案あり。継続審議となった。

◆SCAAはSCAEと共同でICOを訪問、ICOがスペシャルティコーヒーの統計蒐集に感心を示していることを確認した。SCAA内ではIRCを担当窓口として統計問題を進める模様 (IRCはMr. David Griswoldが委員長で、今回よりSCAEのFabian会長もサブメンバーとして出席、SCAJは林専務理事が正式メンバーで本案件の窓口となる)。

②抽出技術・サステナビリティに関し、お互いの文化の違いを認識し情報交換を要請、SCAJの活動を評価され受諾された。

③ラテアートに関してはSCAAでは先ず「Good Drink」を推進している、「Beautiful Drink」はその次としたい、とするものの、ラテアートを無視できないことは認識している。両協会共同で競技ルール等の検討を行うことの提案もSCAAから出された。

④SPIRITS競技に関しては、アルコール及びアルコール入りコーヒーに関する欧州と米国の文化・伝統・営業許可基準 (米国のリカーライセンスの存在) の違いを上げ否定的。更に競技に関してもスポンサーシップの可能性の低さも心配し否定的だった。

⑤Ms. Mary Petitt前会長より、SCAJ 2007にてキーノートスピーカーの荣誉に関し感謝の意の発言あり。WBC東京大会が大成功であったことを祝うと共に、再度東京で開催することの可能性、WBCの組織変えを示唆する発言があった。

## Qグレーダー合格者リスト (2008年2月実施分)

名前 (英語)	名前 (日本語)	所属先企業
Kazuteru TANAKA	田中 和輝	株式会社エム・シー・フーズ
Yoshiaki TAKADA	高田 良明	石光商事株式会社
Katsumi NAKAZATO	中里 勝美	UCC上島珈琲株式会社
Yasuhiro SAKAI	酒井 泰広	ワタル株式会社
Ryota ITO	伊藤 亮太	株式会社珈琲工房HORIGUCHI
Yujiro TAKEI	武井 雄二郎	兼松株式会社

## SCAA認定カップングジャッジ合格者 (2008年2月実施分)

名前 (英語)	名前 (日本語)	所属先企業
Kensuke ARAI	荒井 健介	丸紅株式会社
Choi Young Suk	崔 英淑	
Eijirou GOTOU	後藤 栄二郎	丸美珈琲有限会社
Masahiro INUI	乾 雅夫	株式会社和興
Tatsuya MOTOIKE	本池 達也	有限会社オールドニュー
Toshiyuki SUGAWARA	菅原 俊之	

## Information

### “楽しくおいしい” スペシャルティコーヒーSCAJ 2008 (10月15日~17日/東京ビッグサイトで開催)

日本スペシャルティコーヒー協会は単独開催としては第4回目となる『SCAJ 2008』(“楽しくおいしい”スペシャルティコーヒー)を10月15日から17日の3日間、東京ビッグサイト(西3展示場)で開催する。

今回は、新たに「ラテアート第1回大会」と「2008年度エスプレッソブレンド・チャンピオンシップ」の競技大会を盛り込むなど多種・多彩な企画で集客を図る。

日本最大規模となる展示会には国内外の関連企業が約140ブースを出展、さらに世界を代表する生産国から選りすぐりのスペシャルティコーヒーが試飲・展示される。また開期中は会場の中二階会議室で、恒例の「生産国セミナー」をはじめ、「初級カップングセミナー」(主催テクニカルスタンダード委員

会)や「サイエンスセミナー」(同サステナビリティ・認証委員会)、「ワークショップ/セミナー」(同トレーニング委員会)を実施する。

会場内の大ステージでは、来年4月開催のWBCアトランタ大会の日本代表を選ぶ「2009年度JBCバリスタ準決勝・決勝大会」をはじめ、新設の「ラテアート」と「エスプレッソブレンド」の競技会が行われる。また小ステージでは「2008年度JBCサイフオニストチャンピオンシップ」、「サステナブルコーヒーシンポジウム」(企画協力・日本サステナブルコーヒー協会)や「コーヒーカルチャーセミナー」(同日本コーヒー文化学会)など斬新で豊富なセミナー&イベントが予定されている。

## Editor's note [編集後記]

広報委員長/宮林哲夫

本年から広報委員会の委員長を勤めさせて戴いております。広報という仕事は会社でも担当したことはありませんが、広報委員会委員のご協力を戴き、協会の広報としてより充実した内容の発行物の制作、業界に向けての広報活動をと誠意努力していく所存です。会員の皆様、他委員会の皆様よろしくお願ひ申し上げます。