

# News Letter

SCAJニューズレター

vol.  
62



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN



## SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.62 2019年3月00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](http://www.scaj.org)

2019 3 NL 62



# NewsLetter

SCAJニューズレター  
vol.62

## SCAJコーヒーカレンダー

### 2019 April 4月

- 2日(火) JHDCチャンピオンセミナー
- 3日(水)~5日(金) JHDC2019予選 東京大会
- 10日(水)~11日(木) Re:co ポストン
- 11日(木)~14日(日) Specialty Coffee EXPO2019ポストン  
WBC2019、WBrC2019
- 13日(土) 非会員開発セミナー
- 17日(水) JHDCセミナー
- 20日(土) 初級カップピングセミナー

### 2019 May 5月

- 10日(金) ローストコーヒー参加型ワークショップ
- 17日(金) コーヒーマイスター実技講習会
- 24日(金) バリスタ基礎講座、ジュニアバリスタ資格講座

### 2019 June 6月

- 6日(木)~8日(土) World of Coffee 2019 Berlin  
(WBrC2019, WCTC2019, WLAC2019, WCIGSC2019)
- 25日(火)~27日(木) リトリート(焙煎合宿)

## Contents [目次]

### SCAJ2019 Special Report

- 1 目次、SCAJコーヒーカレンダー
- 2 スペシャルティコーヒーの更なる多様性への期待感
- 3-4 ワールド ブリューワーズカップ(WBrC) 2018ペロ オリゾンテ(ブラジル)大会報告
- 5-6 ワールド ブリューワーズカップ(WBrC) 2018ペロ オリゾンテ(ブラジル)大会レポート
- 7-8 ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ(WCTC)2018ペロ オリゾンテ(ブラジル)大会報告
- 9-10 ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ(WCTC)2018ペロ オリゾンテ(ブラジル)大会レポート
- 11-12 ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ(WCIGSC)2018 ペロ オリゾンテ(ブラジル)大会報告
- 13-14 ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ(WCIGSC)2018 ペロ オリゾンテ(ブラジル)レポート
- 15-16 ワールド ラテアート チャンピオンシップ(WLAC)2018ペロ オリゾンテ(ブラジル)大会レポート
- 17-18 ワールド ラテアート チャンピオンシップ(WLAC)2018 ペロ オリゾンテ(ブラジル)レポート
- 19-20 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リミニ(イタリア)大会報告
- 21-25 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リミニ(イタリア)大会レポート①
- 26-27 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リミニ(イタリア)大会レポート②
- 28 競技会結果
- 29 SCAJ2019告知
- 30 第12回リトリート開催決定  
第9回表紙プレゼントのお知らせ  
編集後記

## Special Report

# スペシャルティコーヒーの更なる多様性への期待感 – 2019年の展望 –



私は今、収穫後半を迎えた中米コスタリカでこの文を書いております。今年も新たな生産処理の実験が行われているのを見てきたところです。

さて、3月7日開催されたSCAJ社員総会後の「2018年スペシャルティコーヒー市場調査」では、日本のスペシャルティコーヒー市場がコーヒー全体の11%に到達したとの報告がありました。前回の調査では8%でしたので、スペシャルティコーヒーは確実に広がり始めていると言うことができるでしょう。日本全国で多くのコーヒーショップがオープンし、感度の高いレストランやセレクトショップではスペシャルティコーヒーを扱うことは当たり前になりつつあります。コンビニコーヒーも各社独自の路線に磨きをかけ、スペシャルティ生豆が一部使われ始めています。

このように前向きなニュースが多い中で、これからの市場の伸びに関してやや厳しめの見通しが多くなってきたのも調査の中で浮き彫りになりました。実は「次の一手」を模索している方も多いのではないのでしょうか？

スペシャルティコーヒーを表すわかりやすいキーワードとしてバリスタチャンピオンシップ、オークションコーヒー、ダイレクトトレードといった尖ったコンセプトがこれまでの20年間を引っ張ってきました。ただ、最終消費者にとってやや高額な商品になってきたとも言えるでしょう。決して高額なコーヒーがいけないというわけではなく、「普段使い」のできる価格帯のスペシャルティコーヒーが入手しづらいという状況があるのだと思います。

スペシャルティという言葉がコマーシャルという概念に対してあり、スペシャルティはスペシャルティで一つという捉え方ですが、時代が進化し市場も広がってきた中で、スペシャルティの中でも細分化、多様化が生まれてきています。また、お客様のニーズも様々なのですから多様化が必要になってきます。

日本のマーケットを視たときに、おそらくトップスペシャルティの世界は世界でも有数のレベルを誇っているのではないのでしょうか？

オークションコーヒーでの落札、各種競技会での世界レベルの活躍などを見れば明らかです。

コンビニコーヒーはレベルが上がってきている、トップスペシャルティの世界でも層が厚い、という現状の中で、ホテルや外食産業にスペシャルティコーヒーが参入していく余地がまだまだ有るのではないかと思います。

海外出張時によく使う外資航空会社があるのですが、近年ラウンジでのコーヒーを変えました。決してトップスペシャルティのコーヒーではありませんが、80、81点の「普通に美味しい」コーヒーに変えたのです。私はラウンジでコーヒーはほとんど飲みませんが、以来その会社のラウンジではコーヒーを飲むのを楽しみにするようになりました。

この20年間多くの生産者がスペシャルティコーヒーの生産に舵を切り、今では85点のコーヒーを作る生産者はたくさんいます。20年前に85点のコーヒーを手に入れるのは至難の業でしたが、今では開業したての方でも容易に入手できます。バリスタの活躍や各店のプレゼンのおかげで、スペシャルティコーヒーの熱烈なファン、マニアと呼べるような方たちも増えました。ただ、ここ数年続いていたブームは一段落したような気がしています。

市場シェア10%を超えた今を「踊り場」と捉えた時に、ここからさらに市場を拡大していくための踊り場なのか、それとも停滞になってしまうのか、実に重要な時期だと言えます。更なるイノベーションも必要です。東京オリンピックを来年に控え、日本への注目も高まってくるでしょう。今年も日本スペシャルティコーヒー市場の次フェーズへの良い転換年となるようみなで活動していきたいと思えます。みなさまどうぞよろしく願いいたします。

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 ブリューワーズカップ (WBrC) 2018ベロ オリゾンテ (ブラジル) 大会報告



昨年11月7日よりブラジル・ベロオリゾンテで開催された「ワールド ブリューワーズ カップ (WBrC) 2018」にて第5位に入賞することができましたことを、皆様にご報告いたします。

2015年から「ジャパン ブリューワーズ カップ」に挑戦し始めて、初年度は予選敗退、翌年はセミファイナル進出、そして3回目の挑戦である2017年には遂に優勝することができました。年を跨ぎ2018年には、私が所属する丸山珈琲にとっても初めてとなる世界大会への挑戦が始まりました。

本格的に動き出したのは、2018年に入ってからでした。世界大会で使用する銘柄を決めるにあたり、日本大会でも使用したホンジュラス、エル・プエンテ農園のコーヒーを使いたいと、社長の丸山に相談しました。すると「じゃあ実際に農園行って、プロセス見たほうがいいよね」と仰ってくださって産地に連れて行ってくださいました。農園のオーナーであるマリサベルさんとは日本大会の時に彼女のコーヒーを使用したことがきっかけで交流が始まり、世界大会でも継続して使用したいとお願いしたところ、快く引き受けてくださいました。事前にメールやスカイプを通じてマリサベルさんとご主人のモイセスさんと連絡を取り合い、世界大会用に私のためのオーダーメイドロットを作っただけでした。目指した味わいは「クリーン & コンプレックス」。3月、出来上がったコーヒーを実際に農園で飲んだ時、彼らのコーヒーにかける情熱や丁寧な仕事ぶりが現れた完璧なカップクオリティにとっても感動しました。このコーヒーをどうやって抽出したらもっと美味しくなるだろうか！と、ワクワクしながら帰国したのを覚えています。

続いては、コーヒーが日本に届くのを待つ間に、コンパルサーサービスのトレーニングを行いました。世界大会で上位を目指すためにはこちらの特訓も欠かせません。自社・他社関わらず様々な銘柄や焙煎度違い、水、グラインダー違いを試し、どんな課題豆が来ても対応できるようなレシピ作りや効率的な調整方法を繰り返しトレーニングしました。その甲斐あって本番でも好成绩を収め、ファイナル進出を後押しする結果となりました。

8月、いよいよコーヒーが届き、本格的に抽出や焙煎、プレゼン作りが始まりました。しかしここからは苦悩の連続でした。バリスタチャンピオンシップとは違い、ブリューワーズの世界大会に関する知識や経験が丸山珈琲にはほとんど無く、手探りの状態で長いこと迷走を続けていました。ところが幸運にもブリューワーズ委員会の方達や過去のチャンピオンの方々からアドバイスをいただける機会を設けてくださった事で少しずつ光明が見え始めました。会社の垣根を超えて協力してくださった事を心から感謝申し上げます。

10月に入りプレゼンも固まり、この頃になるとひたすら通し練習を繰り返しました。最大の不安要素である英語の特訓が続き、発音やイントネーションをネイティブの先生に見ていただき、さらにはより伝わるプレゼンを目指し、言い回しや単語を変更し、毎日のように覚え直す作業が続きました。精神的にも体力的にも追い詰められていましたが、この英語漬けの日々のお蔭で本番でも緊張しない自信と度胸が身につきました。スラスラと言葉が出てくるのでアイコンタクトや抽

出に意識を向けることが出来、最高のパフォーマンスが出来たと思っています。実際に競技が終わった後にも「素晴らしかった！凄くパッションを感じたよ！」と他の選手や観客の方から話しかけてもらいました。

世界大会で難しく感じた点ですが、日本とは違う環境下で、いかに再現性を高めるかという点が難しかったと思います。特に不安だったのはコーヒーのエイジングです。日本から30時間以上かけてコーヒーを持ち込むので、飛行中の温度差や気圧の変化がどう影響するかが心配でした。そのため焙煎日や生豆のロット違いを計8パターン用意したり、現地で冷凍保存してエイジングを止めたりと、大会当日にベストな状態に持っていけるように工夫しました。

また、それに伴って抽出に使用する水も変化したので、ブラジルに到着してからはホテルに缶詰になり、エイジング、水、粒度を徹底的に検証しました。

また、世界大会で勉強になったと感じた点も数多くありました。ブリューワーズカップは器具や抽出方法が自由なので、他の選手の様々な抽出に対するアプローチがどれも新鮮に映りました。コーヒーや器具のトレンドもあるように感じ、コーヒーはゲイシャだけでなく嫌気性発酵のものが多く、器具では手引きミルのコマダンテを使用する選手がとても多く、半数以上はいたように感じました。

今年はファイナリストの使用器具も様々で、優勝されたスイス代表が使用していたGINAには驚かされました。透過と浸漬を切り替えるだけでなく、温度や時間もコントロールし、これまでにない抽出アプローチでとても刺激的でした。その他にも、自作の器具やカップを持ち込む選手もいてどれもこれも興味を唆られます。

そして、他の代表選手達は皆さんとても友好的でオープンマインドな方が多かったのが印象的でした。競技会であるものの、お互いに励まし合ったり情報交換をしたりと、全競技者が一つのチームであるかのようで、本番に望む際の勇気を彼らからもらっていたように感じとてもリラックスできました。

実際の競技中は、ほとんど緊張せずに、ただただ楽しい時間であったと思います。眩しい照明と歓声に湧く会場、大勢の観客の視線が集まるステージに立つと、どこか他人事のように感じて不思議と落ち着いていくのを感じました。ジャッジには昨年のワールドチャンピオンであるChad Wang氏が入っており、通常であれば頭が真っ白になってもおかしくないシチュエーションにも関わらず、むしろこの状況を目一杯楽しもう！こんな体験そうそう出来ない！と、気分が盛り上がっていき、程良い緊張と興奮の中、自然と体は動き素晴らしい10分間を過ごせました。

ファイナリスト発表でジャパンと呼ばれた瞬間、これまでのモヤモヤとしていた不安や辛かった日々が全て吹き飛びました。ほとんど手探りで始めた私達の取り組みが、まさに実を

結んだ瞬間でした。

翌日のファイナルでは、ファーストラウンドを2位通過したことが自信となり、前日以上に熱も入り満足のいく最高のパフォーマンスをすることが出来たと感じました。

しかし、やはり世界の壁は厚く、もちろん優勝するつもりで取り組んでいましたが、ファイナルに関しては別世界のように感じ、私たちはファイナルの戦い方をまるで知らなかったんだと思い知らされ、己の未熟さを痛感しました。エイジングや豆のコンディションによるフレーバーコメントの書き換えぐらいしか変更していないのに対し、他の選手は抽出方法を見直したり、プレゼンを変更したり、よりジャッジに心地よいコーヒー体験ができるような気配りをしたりと、勝つための手段をファイナルの大舞台でさらっとこなしていました。特にプレゼンに関しては、言葉の壁がある日本人にとって大きな課題でもあり、英語スキルは上位入賞を果たすための必須事項だと感じました。

それでも、この素晴らしいバリスタ達とファイナルで競技が出来たことを私は誇りに思います。そして競技中は一人ですが、そのすぐ後ろには私を支えてくださった大勢の方たちがいます。自分だけでは到底たどり着けなかった世界の舞台に、私を連れて行ってくださった皆様に心より感謝申し上げます。SCAJ関係者の皆様、ブリューワーズ委員会の皆様、過去の経験から多くのアドバイスをくださった粕谷哲氏、小林康人氏。英語の指導をくださったPete Licata氏。最高のコーヒーを用意してくださったマリサベル・モイセスご夫妻。そして14ヶ月に及ぶ準備期間、私を支援し続けてくれた丸山珈琲の皆様。本当にありがとうございました。

今回のWBrCを通じて、コーヒーのさらなる可能性や抽出の多様性、素晴らしい人達との出会いを得て、私の中のバリスタの世界が大きく広がるのを強く感じました。この経験は、後に続く人々への一つの道標となって、さらなるコーヒーの発展に貢献できれば嬉しく思います。そして私を支えてくださった方達のように、私もまた誰かを支えてあげられるようなバリスタとなるよう日々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お願い申し上げます。

株式会社 丸山珈琲 上山 薫



# ワールド ブリューワーズカップ (WBrC) 2018ペロ オリゾンテ (ブラジル) 大会レポート



2018年11月7、8日の2日間ブラジルのペロオリゾンテでWBrC2018が開催されました。この会場ではブリューワーズカップ、ラテアート、グッドスピリッツ、カップテイスターズの4競技の世界大会が開催されました。この大会には2017年JBrCで優勝した丸山珈琲の上山薫バリスタが参加し、私は丸山珈琲上山バリスタの世界大会のチームメンバーとしてブラジルに同行いたしました。2011年から開催されているこの大会は2018年大会で8回目の大会となります。

2014年より日本は参加しており、2016年に粕谷哲バリスタが優勝しております。そして今大会では上山バリスタは5位、日本人2人目のファイナリストとなりました。

当初このブリューワーズカップとカップテイスターズは9月にドバイで開催される予定でしたが、5月23日にWCEより開催場所がドバイからブラジルに変更になったと発表がありました。上山バリスタは2017年9月に世界大会挑戦の切符を手にしてから約14ヵ月というとても長い準備期間を過ごし世界大会に挑みました。上山バリスタは当初前年の世界大会で優勝した台湾のチャド・ワン氏の様に、現地でIKAWAを使用して焙煎した豆を抽出しようと考えておりました。その準備の為にチーム上山は2018年2月末にドバイで開催されたIBRIKの大会を見学しました。その際に世界大会直前の現地でのトレーニング場所や使用器具、水の手配等色々な調査を行い世界大会に向け準備を進めました。また3月中旬には世界大会で使用する豆の生産国を訪れ栽培状況や生産処理を見たり、実際に使用する豆の選択をおこないました。

しかし5月に開催国が変更になった事でそれまでの準備がほぼ白紙になってしまいました。大きな問題は開催国が変わった事で生豆を現地に持ち込む事ができない事がわかり、焙煎した状態の豆を現地に持ち込まなければならないということでした。この時点では世界大会で使用する生豆は既にお買い上げしておりましたので、弊社で使用しているスマートロスターで焙煎する事になった事で、一回の焙煎に使用する生豆の数量が予定よりも大幅に増え、世界大会で使用する生豆の確保の為に練習用のテストローストの回数が少なくなってしまいました。

5月に開催国が変わり開催日程も9月から11月へと延期になり、当初準備していた事がほぼ白紙となり上山バリスタのモチベーションは一時どんどん落ちていった様に見えました。上山バリスタは世界大会でホンジュラスのマリサベル・カバジェロさんのゲイシャ種ナチュラルプロセスを使用いたしました。当初世界大会で求められる味の焙煎が思うように行かず一時は迷宮に入ってしまったのですが、世界チャンピオンの粕谷哲氏、2016年JBrCチャンピオンの小林康人氏、SCAJブリューワーズ委員長にアドバイスをいただき、SCAJ2018後には何とか調整する事ができ、ようやく世界大会への準備が軌道に乗り始めました。

世界大会で上山バリスタは日本大会で優勝した時の様にコーヒー豆を凍らせ抽出を行いました。世界大会では冷凍庫の設備がなかった為、クーラーボックスにドライアイスを入れて豆を凍らせ使用しました。抽出に使用する水も日本大会と同じ様に蒸留水にミネラルを添加したカスタムウォー



ターを使用いたしました。ミネラルは事前にブラジルに送り無事に現地で受け取る事ができましたが、蒸留水は諸事情によりブラジルに送った内の一部しか現地で受け取れなかった為、手持ちで2ℓ×12本を持っていき、練習と本番に使用いたしました。滞在したホテルは会場から車で5分程度離れた場所でした。ホテルと会場の移動は治安の面と荷物が多かった事もありタクシーを使用致しました。オリエンテーションの日の午後から競技者のリハーサルが始まりました。競技者控室はとても大きな部屋でしたがラテアートとグッドインスピリッツも共有だった為、競技者に与えられたテーブルはとても小さく荷物を広げる場所を他に確保しなければなりませんでした。オリエンテーションでは選手からの質問が多くあり、時間内に質疑応答が終わらず最終的には個別に質問する形となりました。驚いた事は上山バリスタが事前にメールにてWCEに質問し回答をいただいていた内容がオリエンテーション当日に回答が変わった事です。このような事が起こるため自分の競技を左右する大切な項目については競技

会場を確認しなくてはならないのだという事を改めて認識致しました。上山バリスタの競技日は2日目だった為、リハーサルは競技1日目にバックヤードにて行いました。予選競技1日目は3時間ほど運営が遅れていた為、それに合わせてリハーサルも3時間ほど遅れてはじまり、終了が夜9:00を回ってしまいました。予選当日はまるで鉄人レースの様に朝会場に入り、リハーサル、オープンサービスの競技、必須サービスの競技、最後に決勝進出者の発表と大変忙しい一日でした。

決勝は準決勝よりもリラックスムードが漂っており、オープンサービスの競技と表彰式で世界大会は終了致しました。

今回の大会では昨年3位のギリシャのStathis Koremtas氏を抑えスイス代表の日本人深堀絵美さんが優勝されました。絵美さんが使用した豆はブラジルの豆、しかもゲイシャ種ではなくローリナ種でした。抽出器具はGINAと言う抽出器具を使用されておりました。女性バリスタ、ブラジルの豆、GINAと初めてづくしのチャンピオンであったと思います。今回の大会は一度決定した開催国と日程が変わると言う異例の大会で、電圧の問題や開催日が9月から11月に変更した事での豆のコンディション調整等競技者にとってはストレスの多い大会であったと思われます。しかしこのような状況下でも攻めきった絵美さんが勝利を手にしたのは必然の様に感じました。改めて今大会を振り返りますとコーヒーの新しい世界を切り開くチャンピオンが求められていた大会であったのだと思いました。

最後になりましたが、SCAJのご支援のお陰で上山バリスタに同行し、世界大会を体験させて頂くことができ誠にありがとうございました。私の稚拙な文章で競技者や彼らを支えるサポーターの努力が少しでも皆様にお伝えできたのであれば幸いです。

ブリューワーズ委員会 委員 渡辺 美代子

## ワールド ブリューワーズカップ (WBrC) 2018 決勝結果

順位	氏名	国籍
優勝	Emi Fukahori	スイス
2位	Regine Wai Yee Beng	マレーシア
3位	Stathis Koremtas	ギリシャ
4位	Liu Pang-Yu	台湾
5位	上山 薫	日本
6位	Yeo Qing He	シンガポール



# ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ (WCTC)2018ベロ オリゾンテ(ブラジル)大会報告



2017年JCTCで念願の日本チャンピオンになった後、まず初めに考えたのは世界大会までの準備期間に準備や練習をどのように進めていくかということでした。それは具体的にどのような段階で練習を進めるのか、あまり早くに練習のエンジンを全開にしてもきっと私の性格上、早い段階で息切れしてしまうであろうと予想はされたので、その点に関してはスロースタートで進めようとトレーナーである古橋オーナーと相談して決めました。(世界大会に出場するという大きなプレッシャーを背負ったうえでスロースタートは頭では分かっている、やはり焦りを感じないでいることは難しかったです。)

当初9月の予定だった世界大会が11月開催に変更になり、結果としてスロースタートで良かったと感じています。きっとエンジン全開で練習を始めていたら大会目前にして倒れていたことでしょう。

実際の練習としては8セットを2つ用意して、温度変化による味の変化にも対応できるよう、交互にタイムを計りながら数回行いました。設問に使用するコーヒーは8種類でも8セット2つそれぞれの組み合わせを違えることで一度に16種類の問題を解ける仕様になり、朝の開店前が主な練習時間だったのですが、時間を有効に使うことができました。この時使用した豆はコーヒーファクトリーが通常販売で扱っている豆を練習専用の焙煎にしたものを主に使いました。コーヒーの抽出方法はカップングと同じ方法で行いました。スマートコーヒーメーカーでも抽出した液体を使うこともありまし

たが、個人的に液体の特性をとるのにより難しく感じたのはカップングと同様におこなう方だったので、他器具での抽出した液体での練習は数回行くくらいでした。

「練習した回数は裏切らない」というオーナーの信念のもと、練習の後半は自分の苦手な組み合わせとの戦いが続きました。

あまりにも問題がわからなさ過ぎて「医者も匙を投げる」という言葉を実際にカップングスプーンでやってしまいそうになることもありました。大人なのでぐっと我慢しましたが、準備で困った点は、言語能力不足による世界大会運営側との連絡のやり取りの困難があげられます。運よく私の周りには英語に精通している方がいらしゃったので助けを求めることができましたが、もしいなかったら…と考えると怖いですね。

また、世界大会運営側がメールに選手に送ってくださるのですが、最初に何らかの手違いがあったようで、メールが届いていなかったこともあり、情報がどこまで誰にどんな内容のものが送られているのか、何か確認を逃している情報があるのではないかと不安に駆られ、その後、沢山の方のサポートで確認は取れたものの、実際に会場に着くまでいろんなことが不安でした。学んだことは「情報は積極的につかみ取れ。待ってるだけでは生き抜けない」です。これは人生においても言えることだと今回学びなおしました。

さて、世界大会に向けて出発の準備です。練習用の豆8種類それぞれ約500gずつと、グラインダー1台にカップングカップ、電気ケトルもろもろを私、オーナー、通

訳者のトランク3つに分けて詰め込み重量制限ぎりぎりでの出国。カップテイスターズはともするとカップングスプーン一本と自身の体だけ持っていけばいい競技と思われがちですが、競技直前までトレーニングをすることで競技者の緊張が和らいだり、集中力が高まるなど競技に向けての最終調整ができるのでトレーニング用の準備は重要だと思います。今回身をもってそれを体験しました。

現地ブラジル、ベロオリゾンテに到着してからの不安要素は交通手段でした。近代文明に追いつけない私はタクシー配車サービスアプリを使いこなせずアタフタ。なんとかいろんな方の力を借りて使えるようになりましたが、あれには参りました。

競技一日目、会場につき入場許可証をもらうのに大行列!余裕をもって会場に着いたつもりが、列に並んで自分の番を待つうちに時間は刻々と過ぎ、あっという間に集合時間5分前。ルールに集合時間に集合場所にいなければ出場資格取り消しとあったので非常に焦りました。いざオリエンテーションが始まってみると軽食が用意されていたり非常に和やかな雰囲気各国の選手紹介がされ、思わず「これから競技開始だったっけ?」と思ってしまう様子でした。私の予選の出場グループは第一組目でした。名前が呼ばれ会場横のブースでインタビューされるのですが、結構時間が押しているようで、競技開始まで一緒にグループの各国の選手とお互いの話をしたり励ましあったりする時間がありました。

競技開始の前に液体の温度を測るようになっていましたが、実際競技がスタートすると一問目の液体は冷たいと言っているほど温度が下がっていて、8問目は熱いという具合で、日本の大会ではありえない出題状況に「これが世界大会か!」と驚き通り越してなんだか感動すら覚えました。それによる動揺はありましたが、心の中で「平常心平常心…」と唱えながらなんとか競技を終え、結果は一問間違えました。世界大会では全問正解じゃないと予選を勝ち抜けないとずっと思っていたのでその時点で予選落ちしたと思い、悔し泣きをしてしまいましたが、結果発表で何とか滑り込み通過できた時には嬉しさのあまり嬉し泣きをするという非常に心が忙しい競技一日目を終えました。競技の内容として液量の少なさなども心配していましたが杞憂ですみました。問題の難しさですが、液体の濃さは日本大会より濃いめだったのではないかと思います。またコーヒーの組み合わせですが、個性的なフレーバー(印象が強いもの)同士が組み合わせられており、強烈な個性の中の微妙な違いをとるという能力の重要性を感じる問題が全体的に多かったように思います。

世界大会の最終的な結果はベスト8には入ることができ

ましたが、トロフィーをつかむことは出来ませんでした。非常に悔しい結果でしたが、初めての世界大会で、日本とは全く異なる人的環境、空間的環境の中で戦えたことは非常に勉強になりました。自身の精神コントロールの仕方や競技への取り組み方への考え方など、今までとは違った視点でとらえることができたと思います。

今後の世界大会への取り組み方として、選手が練習に使用する豆を自身がいつも使っているものに加え、いつもとは違う豆を使用した練習。コーヒーの液体の温度に差があった場合に落ち着いて対応できるように、セットとなる3つのカップの温度をどれも異なる温度にしての練習をする。(準備するのは大変だけれども、8セットの問題にいくつかそうした問題を入れての8分間トレーニングをするのも良いかなと思います)世界大会で起こりうる全てのイレギュラーな出来事を想像して、それに対する対処法を身に付けるトレーニングを組み込むと、本番で何か起きた時に冷静に対応できる選手の引出しが増えると思います。

今回世界大会への出場を通して、毎朝の早朝トレーニングで指導して頂いたオーナーをはじめ、スタッフや応援してくださるお店のお客さんなどたくさんの方の支えがあって自分が世界大会の、あの場に立てていると強く感じました。いろんな場面で助けていただいた沢山の関係者の方々にも心から感謝しております。世界大会への出場は己自身一人ですが、決して独りで為せることではありません。今回の世界大会で得た、私自身の経験を少しでも次の日本代表選手にお渡しして、世界大会優勝への応援ができればと思います。改めて皆様のご協力と応援に心からの感謝を申し上げます。ありがとうございました。

有限会社フルハシ コーヒーファクトリー 村越 史菜



# ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ (WCTC)2018ペロ オリゾンテ(ブラジル)大会レポート



ペロオリゾンテはブラジルでもコーヒー関係者に馴染みの深いミナス・ジェライス州の州都で内陸に位置しブラジルの大都市の中のひとつで地名は美しい地平線を意味する、近代的な都市のEXPOMINAS展示会場で開催されました。International Coffee Weekの中での同時開催されました。日本からはフルハシコーヒーファクトリー(茨城県)の村越史菜バ리스タ(JCTC2017チャンピオン)が日本代表として参加しました。

① 村越バ리스タの日本での準備状況としては、選手の得意不得意を考えながら毎日実践的なトレーニングをしました。不得意な組み合わせを見つけ、繰り返し練習をしました。

② 競技会会場の状況で印象に残った点(不備な部分や問題点、等々)としては、今回ブラジルの展示会場が少々狭い中WLAC2018、WCIIGSC2018、WCTC2018の3大会が同時開催で、又照明も暗めで、日本人的にはもっとスポットライトとかで明るい方が盛り上がるのでは?と感じていました。答え合わせの時に、選手と係員ではなく司会者が自ら確認し、スムーズで素早い進行をしていました。

③ WCEの対応や、開催場所スタッフの対応も手慣れた感じで、コミュニケーションも英語が堪能な方が多く、的確な指示をしてもらえたので、混乱は無かったようでした。

④ 競技会の進行に関しては第一回目の時にはバックヤードのスタッフが不慣れなのか、コーヒーの抽出タイミングで時間差が出来てしまい、冷たいコーヒーでカップを取ることになってしまいました。(R&Rでは抽出温度の規定はありますが、競技者に提供されるサンプルの温度に関しての規定が無い)徐々に改善し、最終的にはスムーズな進行でしたが初日から選手の負担にならないよう出来ればより良かったと思います。

⑤ 競技参加者の中で、注目された代表者はブラジルの代表選手(人気があった)、アジア系の選手(全部飲んでた)。

⑥ 競技内容としては、スタートの合図が「3、2、1、レッツカップping」ではなく、「3、2、1、Go」でした。カップの配置も日本とは逆でした(手前に1カップ、奥に2カップ)。抽出器具がブリュワー(モカマスター)で、JCTCではフレンチプレスで抽出している事からWCTCとの差がありますが世界競技会への練習はコーヒーブリュワーでなければなりません。R&Rではアグトロンの計測値で55~70のあいだで納まる焙煎度合いで、エイジングは競技会の14日以内に焙煎したもの(保存方法は明記されていない)で、焙煎豆60gに対して1杯の92~96℃で出来上がりが80~85℃との規定がありますが、抽出後の保存方法に関する規定が明記されていません。このようにWCTCのR&Rの不備なのか、意識して明記されていないのでしょうか? 又、抽出する水質に関しての記載が無いのも気になります。R&Rでは通常の水道水の使用が許可されております。最終的にはWCEの判断に任されるようです。



⑦ 2019年以降の日本代表者へのアドバイスとしては、世界大会はかなり難しいです。落ち着いてひとつひとつ回答していきましょう。国によってスタートの合図が違う可能性があります。始まる前に司会者に確認をしておいた方が良いです

⑧ 全般的な感想  
ほかの競技と違い、カップテイスターズは周りの選手と始まるギリギリまで話ができたり写真が撮れたり、リラックスできる大会だと思います。それはどの国でも同じだと思います。

⑨ その他、  
世界で通用できるように委員会が、より選手への協力をできればいつか世界トップを取れる大会だと思っています。

大会当日になって、日本で訓練、練習と条件が少し違う事も意識する必要があるように思います。温度、水質、抽出状態、等が大会の場所によって変わる可能性は高いですが、隣同士の競技者間での違いは無いはず。競技テーブルについて競技者間では同一条件での競技となるはず。です。

テクニカルスタンダード委員会 委員 古橋 見洋

## ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ (WCTC) 2018 決勝結果

順位	氏名	国籍
優勝	Yama Kim representing	オーストラリア
2位	Niels Te Vaanhold	オランダ
3位	Walter Acevedo	コロンビア
4位	Waruth Tangsuriyapaisan	タイ

7位 村越 史菜 日本



# ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ (WCIGSC)2018 ベロ オリゾンテ(ブラジル)大会報告



昨年11月7日よりブラジル、ベロ オリゾンテで開催された「ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (WCIGSC) 2018」に出場いたしましたことを皆様にご報告申し上げます。

2009年にジャパンバリスタチャンピオンシップで準決勝まで進むことができましたが、その後は参加し続けてはいましたが結果は付いてきませんでした。

幾度も挑戦し続けましたが思うような成果が上げられない悔しさだけが毎年増えていきました。

そしてその頃、競技会にともに取り組んでもらっている左野氏にJBCでの成績の向上やプレゼンテーションの力をつけようとアドバイスを頂戴し望んだのがジャパン コーヒー イン グッド スピリッツでした。(2015年に一度だけ出場しましたがこちらも結果は残せませんでした。)

ただ一度だけ経験したことのあるセミファイナルの舞台にまた立ちたい。その一心で今迄JBCをつづけてまいりました。

予選そしてファイナル進出が決まってからと徹底して私のウィークポイントであるプレゼンテーションを見直し反復し自信が付いたころには「優勝」を意識するようになり、晴れてその栄冠をものにすることができました。

そこからブラジルまでは9カ月、時間があるようであったという間に過ぎたと思います。

まずは今一度JCIGSCの時のカクテルを見直しブラッシュアップするところから始めました。海外ではどの程度「甘さ」、「アルコール感」と日本との差があるのかを探るために海外のコンペティションに出場経験のあるバーテンダーさんと、一緒にJCIGSCに出場したバリスタなどにアドバイスをいただきながら確認をしていきました。

5月にはWCIGSC2017チャンピオンのMartin氏にトレーニングをしていただきそこではまた細部にわたり指導いただきスケジューリングやメンタルコントロールなどまた違った角度から取り組むことができました。

なかなかコーヒーの選択や、カクテル作りには悩まされましたが「楽しむ」事を忘れずに取り組もうと思っていましたので逆境も楽しみながら準備を進めました。

世界大会ではスポンサースピリッツが4週間前に発表です。それまで大枠だけを固め準備をしていきました。

やはり初めてだらけですので「何を」「どのように」「いつ頃までに」「どのくらい」準備をしたらいいのかわかりませんでした。

一番は「スピリット バー」でした。事前に前年度チャンピオンの鈴木ゆかり氏にもお話をいただいていたのですが実際の映像などもないのでとても不安に駆られました。

想像上での準備になってしまい当日を迎えてあわてていると組みかえました。

私自身この9ヶ月の間に自分自身を見つめなおす機会がとて多くありました。いままでのコーヒー観や、バリスタに関してなど多くのことに目を向け直して改めてプレゼンテーションを再構築していこうと思いました。

自分が表現したい思いや、カクテルを信じて。

スピリット バー、パフォーマンス競技が終わり結果は予選を通過することは残念ながら出来ませんでした。(12位)

今大会ではまず、情報収集が大幅に不足しておりました。競技のこと、現地での練習環境、食材やルールに至るまで不足してしまっていたと実感いたしました。

そしてこの大会でやはり日本が優勝してほしい、優勝したいとも強く思いました。

優勝するために何ができるのか?新たな日本チャンピオンが誕生した時自分自身に出来ることは何か?世界チャンピオンになるために出来ることはなにか?

私自身もちろんもう一度あの舞台に戻りたいという強い思いがあります。そしてもちろん世界一になりたいと思っております。

何しろ、WCIGSCの舞台はとても楽しくあっという間に終わってしまったものの、とても幸せな時間でした。ただ、とにかくやしいという気持ちも強く又必ず戻ってやるという気持ちでした。

あの舞台に立つ喜び、楽しさは他に代えられないと思っております。

SCAJ関係者の皆様、JCIGS2018及び、WCIGSC2018

にてご協力いただきました左野徳夫氏、辻本貴弘氏、葉丸泰平氏、WCIGSCジャッジ加藤慶人氏、いつも支えてくれたクラブハリエの皆様。またこの場では申し上げられませんがたくさんのご声援、ご支援を頂戴いたしましたこと改めて心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

この大会で得た経験は数多くあります。コーヒーカクテルの可能性や楽しみ方、創造性にスペシャルティーコーヒーとの相互性など。

この経験を生かし今後のコーヒーカクテルシーンの発展に力添えができればと思っています。

バリスタとしての楽しみや、コーヒー、コーヒーカクテルの楽しみを消費者の方々と共有していけるしあわせをかみしめながら多くの人にコーヒーカクテルを楽しんでいただけるようになればと思いき精進してまいります。

そして最後に今年もまたあの舞台に戻ることができました。ここまでこれたのは、色々な方々の色々なご支援があったの事です。私を世界の舞台に送り込んでいただいた大勢の方々の思いを胸に今度こそより高みを目指し挑戦していきたいと思っております。

つぎこそ優勝して帰ってこられるように尽力いたします。引き続きご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

株式会社クラブハリエ 日牟禮カフェ 圖師 聡



# ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ (WCIGSC)2018 ベロ オリゾンテ(ブラジル)レポート



2012年に初めて開催されたJAPAN COFFEE IN GOOD SPIRITS CHAMPIONSHIP(JCIGSC)のエキシビジョン。

西谷氏に始まり、大淵氏、野里氏、鈴木氏3名の日本チャンピオン達による、過去6回の世界大会へチャレンジを経て、JCIGSC2018チャンピオンの圖師バリスタには初の世界挑戦でした。

尊敬に値する高い技術とホスピタリティを兼ね備えた過去のチャンピオン達同様、圖師バリスタは、バリスタスキル、バーテンドースキルの両方を持ち合わせた素晴らしい日本チャンピオンです。

彼の作り出すドリンクは、市場への適合性も考慮したシンプルな設計且つ、コーヒー、使用するアルコールの相乗効果、テイストの可能性を感じずにはられないものだったと思います。

しかしながら、日本チャンピオンには7回目のチャレンジとなるWCIGSC2018も、結果的には高い壁でした。

では、世界の壁とは何なのでしょう？  
少し抽象的な表現になりますが、今回世界チャンピオンになったUKのDan Fellows氏を見ていて、リハーサル、予選を通してバックヤードで異彩を放っていたと感じました。恥ずかしながら、実は私、彼がどれだけのビッグネームかを認識していなかったのですが、それでも控室では、予選は通過して

当たり前といった空気が、彼からは出ているのを感じ取れました。

圖師バリスタのコメントにもありました準備の重要性というものは、当たり前のように彼の一連の動きの中には感じ取れ、事前準備に対して忠実になぞった行動と、それをしっかりとチェックする姿勢が他の競技者より強くあったように思いました。

今までWCIGSCに挑戦してきた歴代日本チャンピオン達は、技術面、ホスピタリティ含め、決して世界の他の競技者に引けを取っているとは思いませんし、あと一步というところに来ていると思います。ですが、やはりハードルとなったのが使い慣れない言葉の壁でした。

WCIGSCには、予選前日の夜に行われるSprints Barがあります。これが他の世界大会との大きな違いとも言えます。事前にレシピ等は考えては準備してきますが、ほとんど即興で行うこの競技には、ある程度の言葉の伝達力がないと、パフォーマンスとしてはどうしても弱くなってしまいます。英語ができない挑戦者には、話せなかったとしても言葉の壁を乗り越えられるパフォーマンスの準備を行う事が、このSprints Barでの対策かもしれません。

また、本大会はドリンクのテイストの高さの重要性は言うまでもありませんが、アルコールを使用することもあり、少し日常とは違うインプレッションが必要でもあります。本大会で改めて学んだことのひとつに、シンプルさも重要ですが、見るものを何か引きつけるアクセントも重要な要素という事がありました。レシピのプレゼンテーションからそれにアプローチするもの、デキャンタージュなどのプロセスからアプローチするもの、またヴィジュアル面でアプローチするもの、最終的には総合的に優れているものが必要となりますが、どれも本当に重要なファクターと言えます。

次回の日本チャンピオンには、これまでの経験を活かして、是非次のステージを目指して頂きたいと思います。

そんな中で今回の圖師バリスタのチャレンジですが、スポンサースピリッツの発表が本選の約1か月前、そこからの、日々の業務の合間を縫ってのトレーニング、特に英語のプレゼンテーションは、慣れていない分本当に大変だったと思

ます。

また開催国がブラジル。地球の裏側まで長い旅路を経ての翌日からのトレーニングでは、まずは水のチェック。違うとは予想していても、やはり大きく違った生クリームのチェック。そしてプレゼンテーションの反復練習。プレゼンの再構築。そして練習の末に挑んだ大会は、結果的には12位ではありましたが、圖師バリスタらしい高いホスピタリティを感じ取れる競技内容であったと思います。

今回協力を頂きました通訳のマルシアさん、練習場を提供頂きました地元のHUNTERSには、この場を借りて改めて謝意を述べたいと思います。

また、世界大会の舞台というのは、初めてだと色々予想もしなかった事に驚かされます。

オリエンテーション当日に新しいレギュレーションが発表される。大きなスーツケースを2つも3つも準備してくるWCIGSCの挑戦者達には、非常に狭すぎる控室のテーブル。名前を書いて保管していた競技用の氷を他の競技者に使われてしまうトラブル。などなど。

次回チャンピオンには、そこも含めての心構えと楽しむゆとり(準備)をもってチャレンジしてもらえたらと思います。そして、世界のチャンピオン達と一緒に競技を行う事は、並々ならぬプレッシャーがあります。このプレッシャーに負けない強いメンタリティも求められてきます。

私の目から見て、優勝者のDan Fellows氏以外にも、3

位のオーストラリア代表のDanny Wilson氏、イタリア代表のDan Bacaintan氏も大会に対しての意気込み、自信といったメンタリティの強さが印象に残りました。競技を動画で観られた方にも感じ取れたかもしれません。

余談にはなりますが、今回日本酒を使用したチャンピオンが増えたように見受けられました。

最後に、他の大会も同様で、これは言うまでも無いことかもしれませんが、大会に対しての情報収集力、それに対しての傾向と対策を練りに練って、何かビッグバン的なものを出したものが最後には勝者となる。バリスタチャンピオンシップでは、日本のチャンピオン達は、多くの経験を積んできたものをここに活かし、結果に残ってきています。

そう考えますと、JCIGSCも、年々競技者のレベル、内容が高くなってきてはいると思いますが、この分野での世界の競合国と比べると、本大会は日本のスペシャルティコーヒー業界には、やはりまだまだ馴染みの低い大会であるのかもしれない。

2019年のJCIGSC決勝大会は、3月に開催されました。これを機にこれまで以上の大会参加競技者による切磋琢磨による新たな発展を期待したいと思います。そのためにもバリスタ委員会では、より多くの競技者の挑戦をお待ちしております。

バリスタ委員会 委員 葉丸 泰平

## ワールド コーヒー イン グッド スピリッツ(WCIGSC)2018 決勝結果

順位	氏名	国籍
優勝	Dan Fellows	イギリス
2位	Manos Mamakis	ギリシャ
3位	Danny Wilson	オーストラリア
4位	Artem Bakurov	ウクライナ
5位	Min-Seo Kang	韓国
6位	Dan Bacaintan	イタリア

12位 圖師 聡 日本



# ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC)2018ペロ オリゾンテ (ブラジル) 大会レポート



昨年11月8日よりブラジル ペロ オリゾンテで開催された「ワールド ラテアート チャンピオンシップ(以下WLAC)2018)」に出場してまいりました。結果について、皆様にご報告申し上げます。

まずはじめに結果についてですが、予選敗退という不甲斐ない結果となりました。

予選敗退の要因は、私の世界大会に対する認識の甘さだったと感じております。

歴代の日本チャンピオンの方々に話を伺いながら、世界大会の取り組み方など私なりに構築し、トレーニングをしてまいりました。

話を伺う中で、やはり環境が違うので、ミルクやエスプレッソも日本でトレーニングしている感覚と少し変わってくると教えていただきました。

エスプレッソについては浅煎りの描きにくい豆でのトレーニングをしたりしたのですが、ミルクについてはある程度描きにくくても調整できると思いそこまで深刻に考えずにいました。

その認識の甘さを、ブラジルの現地についてから痛感いたしました。

現地についてからトレーニングを開始したのですが、日本のミルクで注ぐ感覚とまるで別物でした。

今大会で使用したミルクは分離する速度が非常に早く、アートは流れず、マットに浮かび上がり、最後にミルクを乗せる際も分離の影響で浮かび上がらないなど、私の想定を遥かに超えた物でした。

ここまでの事態をまず想定していなかった事、国によってミルクの質感も大きく変わる事への認識の甘さが今大会で最も反省するべき点でした。

実際に各国代表の選手にもリハーサル終わりに話を聞いてみると、今大会でのミルクとエスプレッソは非常に難しいという意見が多かったのです。

しかし、上位のバリスタ達は少ない時間の中、しっかりとミルクにも対応していました。どんな環境下でも定められた時間の中で調整を合わせてくる対応力を凄いなと感じました。

様々な環境下においても、対応できるスキルを磨く必要が世界大会においては必須だと強く思います。

今後はトレーニングの方法も変えて、国内戦から世界を意識したトレーニングに取り組みたいと思います。

各国の世界代表の競技を見て感じた事は、技術的部分はもちろん、皆自分のアートに対するプレゼンテーションの熱量が凄かった事と、何より競技を楽しく、それをジャッジに伝わるように競技していた事が衝撃でした。

どうしてもバリスタチャンピオンシップとは違い、プレゼンテーションに重点があるわけではないのですが、それでもアートに対する思いなどはしっかりと感じ取る事ができました。

現在、世界のラテアートの技術は数年の間に飛躍的に進歩している気がします。

特にアジアの国々が凄まじく、彼らは国際的にも情報共有をしています。

今後世界大会で戦っていく上で、私たち日本のバリスタもより世界のバリスタと交流する必要があると感じました。ラテアートのトレンドや技術など、しっかり情報共有する事も世界基準を知る事に繋がるのだと思います。

日本代表に決定してから9ヶ月の期間がございました。練習の日々が続き、苦しい時期もありましたが、かけがえのない期間でもありました。

海外に不慣れな私を競技直前までサポートしていただいたチームの皆様にも感謝申し上げます。

慣れない環境下でも、競技直前までいつものような精神状態で楽しくいられたのは、間違いなくチームのおかげでした。本当にありがとうございました。

また同じチームで世界に向かい、今度こそ喜びを分かち合いたいと強く思います。

多くの方からの声援や温かい言葉に何度も助けられ、決して一人では辿りつけない舞台に立てた事、これは私のバ

リスタとしてだけでなく人生にとって宝物と言える素晴らしい体験になりました。

今回のWLACでは満足のいく結果が出せませんでした。ここで諦めるつもりはございません。もう一度世界の舞台上で戦えるよう、日々精進していきたいと思っております。

今大会に携わっていただいた全ての皆様に、改めて感謝申し上げます。

ありがとうございました。

株式会社マーブル DRIP&DROP COFFEE SUPPLY  
林 伸治



## ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC) 2018 決勝結果

順位	氏名	国籍
優勝	Irvine Quek Siew Lhek	マレーシア
2位	Michalis Karagiannis	ギリシャ
3位	Liang Fan	中国
4位	深山 晋作	オーストラリア
5位	Agnieszka Rojewska	ポーランド
6位	Wonjae Choi	韓国

31位 林 伸治 日本



# ワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC)2018 ベロ オリゾンテ (ブラジル) レポート



## 1 日本での準備状況について

ラテアートの大会において選手が普段通り自分のアートを描くために必要な要素として

- ①使用するミルク
- ②抽出するエスプレッソ
- ③エスプレッソマシン
- ④使用する備品(ミルクピッチャーなど)

が挙げられますが、今回のブラジル大会に向け林バリスタは、過去の日本代表選手へのヒアリングを行い、深煎りの豆や浅煎りの豆など、いくつかの状況を想定しトレーニングを行っておられました。

また、大会でのメンタルコントロールの一貫や自分のアートを客観的に評価してもらう情報を得るため、フリーポア系(注ぎだけでラテアートを描く)大会にいくつか出場し結果を残しておられました。

## 2 競技会会場の状況で印象に残った点

他の競技会と異なりグラインダーを持ち込むルールが無い  
ため、一人1台グラインダーの準備がなされていました。  
前日のリハーサル、予選前の準備時間、の限られた時間  
の中でより自分のアートを描きやすくするための抽出工夫  
をしている選手が多く、そこでの対応力もバリスタとしてのスキ

ルであり、またそのコントロールができて選手が次のラウンドへ当然勝ち進んでいました。日本の予選、決勝では運営上の問題点もありどうしてもこういった能力をキャッチするためのルールを盛り込むのは難しいですが、こういった能力も結果を大きく左右する要因の一つであると認識する必要あると感じました。

また、WLACへ出場する選手の多くが2回目の出場、もしくはそれ以上の出場経験を持つ場合が多く、選手同士が事前に連絡をとっていたり、現地でもコミュニケーションを取って情報

共有をしていたので、英語のスキルは本当に大切だと感じました。

## 3 WCEの対応や開催場所スタッフの対応

特に大きな問題はありませんでした。前日のオリエンテーション、練習時間、当日の準備の案内など、きちんと行っていただきました。競技終了後のデブリーフィングもスムーズでしたし、気になることはありませんでした。

## 4 競技会の進行に関して

音響のトラブルが多く、左右のスピーカーのうち片側だけ音が鳴らなくなったり、ボリュームのコントロールがうまくいって  
おらず、プレゼン中の音声割れていたり、音響に関する  
トラブルが目につきました。

また、運営時間上仕方のないことですが、アートバー競技を行ってからステージ競技をする選手と、ステージ競技を終えてからアートバー競技をしないといけない選手がいました。日本の決勝では起こらない問題かと思いますが、同じ順序でのスケジューリングが行えた方が良いと感じました。

## 5 注目された代表選手

- ・WLAC 2018優勝 マレーシア代表  
Irvine Quekバリスタ
- ・WBC2018チャンピオン ポーランド代表  
Agnieszka Rojewskaバリスタ
- ・選手の間で優勝候補と言われていた 中国代表  
Liang Fanバリスタ
- ・オーストラリア代表で日本人の  
深山晋作バリスタ

## 6 競技内容、デザインの種類や描き方、器具・機材の傾向と新たな発見

今までよりもプレゼンテーションに力を入れる選手が多くなっていた印象でした。図柄の説明だけをするのではなく、バリスタとしての自分のルーツをアートに反映させたり、他の競技会のようにプレゼンテーションの中身もより作りこんで  
きている選手も多くいました。

デザインに関しては昨年から引き続き、可愛いモチーフやフリーポア部分で描く部分をメインとした図柄が多く提供  
されていました。

ルールの改正に伴い、エッチングでの技術ではなく、フリーポアでいかに描くかが重要となっており、コントラストを崩さずにミルクのコントロールをいかに正確に行うか、そのミルクをどのように仕上げるかというスキルのレベルはここ数年で世界レベルがかなり向上しています。

ミルクをピッチャーにいれるのにクレバーを使用したり、タンピングの精度を均一にするためにオートタンパーを導入したり、各図柄ごとに使用するミルクピッチャーを違うメーカーの違うサイズにしたり、器具の使用の仕方にも進化が見られました。

## 7 2019年以降の日本代表者へのアドバイス(注意点等)

- ・描きたいライン(線)を描くためのミルクをどのようにコントロールするか(スチームの技術)
- ・コントラストを崩さずにそのラインを描くことができるか。
- ・カップとの距離感を掴みながらラインの太さを調整できるか(注ぎのスキル)
- ・トレンドの図柄を把握しつつ、ジャッジが印象に残る図柄を

## 考案できるか(アイデアのスキル)

- ・アートを描きにくいエスプレッソや、ミルクで普段の環境に近いアートを描くことができるか(環境適応のスキル)
  - ・他の選手やコーチなどと会場でコミュニケーションを取り、勝つための情報収集を行えるか(今日のミルクだといつもよりフォームを入れるなど コミュニケーションのスキル)
- が必要だと感じました。

## 8 全般的な感想

よく言われることですが、世界は広く、様々な選手がいるんだ  
など強く感じました。  
コーチやサポーターを複数連れて国の代表としてチームで  
取り組んでいる選手もいれば、単身で挑む選手もいました。  
上位に残る選手はやはりコーチが同行している選手が多く、  
選手一人では気が付かないルール上の変更点や、ちょっとした  
エスプレッソの調整などを的確にアドバイスしていま  
した。

各国の代表選手は世界チャンピオンになることがそのバリスタの人生を大きく変え、その事がその国のラテアート界に大きな影響を与える事は間違いありません。  
そのためどのようにして勝つか、いかに勝つか。  
ということを真剣に考え、また大会の研究を入念に行っていました。

## 最後に

もう一度WLACチャンピオンを日本から出したい。  
そうなるのを想像した時にSCAJの人間として、日本のラテアート界を盛り上げたいと思う人間として、サポートできることは最大限していきたいと強く感じました。

バリスタ委員会 委員 上田 創大



# 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リミニ (イタリア) 大会報告



沖縄県の豆ポレポレのオーナーロースターの仲村です。私は、2019年1月19日から1月23日までイタリアのリミニで行われたWCRC2018(ワールドコーヒーロースティングチャンピオンシップ)に選手として参加してきました。

2017年に開催されたJCRC2017で優勝し日本代表として2018年WCRCに出場しました。開催国の変更などがあり、なかなか世界大会の日程が決まらず結果として出場までの1年半という準備期間を得ることができました。

WCRCについて簡単に説明致します。この協議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事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。カッピング評価のウエイトが非常に重く、他の項目で大きく差がつきにくいこともあって、カッピ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ことがいえます。

昨年度からスコアシートの変更があり、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ています。スウィートネスは満足感を伴った甘さがどれ程引きだせているかをはかる項目です。

また、ローストディフェクトとは、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です。4種類(アンダーディベロップ、オーバーディベロップ、バイクド、スコーチド)のディフェクトの強度によってカッピ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。

どういったカップを目指すのか悩みました。昨年のWCRC2017に視察に行った際に、昨年から選手が提出した実際のコーヒーが応援している観客もブラインドで飲むことができました。どの選手のコーヒーが分かりませんが、実際に競技者がどのようなカップを作っているのかというのを体験できたのは、非常に勉強になりました。また、知り合いからWCRC2017チャンピオンのルーベンスのお店のコーヒー豆を分けてもらえる機会がありカップすると非常にクリーンカップで驚きました。これらの事から、私は目指すべきカップは、クリーンカップかつ



ローストディフェクトを出さない。この2点を強く意識しました。

日本代表として出場が決めた時に、準備としてメインで行った事は、大会で使用されるメーカーの焙煎機(ギーセン)を使用しての練習と検証でした。沖縄県にはギーセンを持っている方が少なく、県外のギーセンを持っているロースターさんをお願いして時間を調整していただき、練習と検証を行っていききました。

ギーセンを私自身が持っていない事でとても不利だと感じていましたが、しかし実際は様々な設置環境や、機械の年式の違うギーセンに触ってきたことで有意義な検証と発見につながりました。

様々な設置環境や年式別でのギーセンを練習できたのはとても幸運でした。イタリアに出発する1か月前に東京で最新のギーセンに触れる機会があり、そこでは、今までとはまったく違う火のはいり方でそこで大きく私は混乱しました。サイコロの目がふりだしに戻るといっているのかと思うくらいに動揺しました。イタリア出発の2日前まで、練習と検証を繰り返しました。最後の最後でしっかりと検証できたのはとても有意義な時間となり、まわりのサポートに本当に感謝がありません。

今年のサンプルロースターは、ディードリッヒとストロングホルドの2種で私はディードリッヒを選びました。大会の現地ではガスタイプなのか電気タイプなのか分からないので準備として両方のタイプを練習しました。

グリーングレーディングの準備として、知り合いから欠点豆のみを頂き、その欠点豆をカテゴリー別、種類別でわけて、欠点の入っていない豆にいれて、時間をはかりながらグリーングレーディングのトレーニングを直前までやりました。イタリアのホテルでもこもってグリーングレーディングの練習をしてました。

世界大会では、急なルール変更や、慣れない土地勘、交通の便など様々なトラブルがあり、大会会場にたどり着くだけでも毎日ひやひやすることが多かったです。

他の国の選手たちは競技そのものを楽しんでいるように感じました。また、チームを組んで大会に取り組んでいる国もありました。

アドバイスとして、その現場の状況に応じて、すぐに対応できる柔軟性と語学が必須だと思いました。特に私自身まったく英語ができなかったため、そこが苦労しました。そのため心に余裕がなく緊張しっぱなしでした。語学ができれば心にゆとりができ競技に集中できもっと大会を楽しめたのではないかと思います。

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していただき、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株式会社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、全面的に家庭と仕事のサポートをしてくれている妻と店を任せているスタッフ。本当に皆さんのサポートがあり、支えられて世界大会に参加できたことを大変うれしく思うと同時に、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。

豆ポレポレ オーナーロースター 仲村 良行



# 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リミニ(イタリア)大会レポート①



## 1)【概要】

2017年度Japan Coffee Roasting Championship(以下JCRC)の優勝者である、豆ボレポレ代表:仲村良行氏のWorld Coffee Roasting Championship参加におけるコーチとして随行(2019年1月18日~23日)。同氏の競技会におけるサポート全般を行う。

## 2)【競技概要】

同大会はいわゆる生豆鑑定、Green Gradingと実際の焙煎、Production Roastの焙煎計画の整合性とカップクオリティーの成績を競う大会である。

### Green Grading

SCA定義によるGreen Grading Handbookにのっとり、水分値、密度、カラー、香り、スクリーンサイズ、欠点分析を行いその正確さを競う。検体の生豆は実際に焙煎するSingle Origin部門に使用されるコーヒーを鑑定。このデータを用いてSingle Origin部門の焙煎計画立案にも役立てられるようになっている。

### Production Roast

単一オリジンのSingle OriginとBlendの2カテゴリーの焙煎を行う。それぞれ焙煎計画書を作成し、投入温度、終了温度、終了時重量、終了時焙煎カラー等を予測し、計画書に書き込む。それぞれ実際の終了時計測で数値の誤差

が少ないものが高得点となる。

また同計画書には実際のカップクオリティーにどういった特徴があるか、酸の強さ、質感の強さ、甘さのメーラード発達具合を宣言記載する。さらに各カップングフォームの項目においてどのような特徴があるのかも筆記。実際の審査にあたってはカップングジャッジによって点数化され、評価される。スコアシートは甘さとバランスの項目が×2になっている特殊な物。

## 3)【使用機器】

カラーリーダー、水分、密度計: Lightel  
 サンプルロースター:Diedrich 1kg/ Stronghold  
 プロダクションロースター:Giesen W6A



■1月18日 会場下見、エントリーバッジの入手。

■1月19日 当日はオリエンテーションミーティングと各計測器、サンプル焙煎機の取扱い説明。

初日の拘束時間が最も長く、朝8:30~夕方17:30までみっちりのスケジュール。

オリエンテーションでは競技者と運営者のルール内での摺合せや質疑応答。毎度のことだが運営は人員不足、機械不備等で毎回コンディションが異なる。今回は実際のギーセンを使用した練習焙煎のサンプルのカップ、及びアグトロンのカラーリーディングが禁止となった。理由は競技者全員に公平な時間配分ができないため。多くの競技者からクレームがあったが、結局覆ることはなかった。すでに新型ギーセンに触れたことのある競技者はともかく、はじめて触る競技者にとっては大変なハンデである。

焙煎前、焙煎後でProduction Roast生豆または焙煎豆のハンドピックは可能とのこと。ここで仲村氏より「提出前に焙煎豆のピックが可能であれば意図的に計画重量に近づけることができるのではないか?との質問」。回答としては焙煎終了し冷却後は速やかに重量計測し、テクニカルに申告する事。つまりは一度でも計量を行った場合はその数値が申告計量となるとのこと(計りながらハンドピックできない)。なお計量前のハンドピックは自由だが、ピックした欠点豆は戻し計量しないので、計画重量より減損する場合のリスクはこちら持ちということになる。つまりはハンドピックするなら計量後にした方がいいとのことである。

またスクリーン分析は行う競技者の体力によって振動の強度が違うので、オフィシャルの振り方を実演してもらう。同様にアグロン計測、水分/密度の計測実演を行ってもらう。

■1月20日 サンプル焙煎、本賽練習焙煎、サンプルカップング。

サンプル焙煎についてはガス半熱風のDiedrichの1kg窯、もしくは熱風+ハロゲンのStrongholdが選択可能。仲村氏はDiedrichを選択。生豆はSingle Origin、Blend含め、4種類の生豆が500gずつ配布される。本釜の焙煎練習のカップができないので、できるだけ実際に行うプロファイルに近い焙煎を挑戦することにした。投入量は300g。生豆は下記参照。

ついで本賽練習Practice Roasting、仲村氏は事前に設計していたプロファイルをもとに練習、サンプルは6kgしか渡されない。今回は3kg投入なので2回しか練習できない。前大会において近藤さんは2kg投入で3回行ったが、火が入りすぎてしまったことがあり、今回はそれも踏まえて3kgにて焙煎。

本日最後はサンプルカップング、直前になってSingle Originのカラーリーディングが許可となった。しかしカップはダメ。どうせテーブルに持って行くのだからカップもできると思うのだが...。しかしここでカップしてペナルティーをもらっても意味がないのでしぶしぶ承諾。

サンプル4種をカップし、焙煎計画の修正やブレンドの配合を選考する。Single Originのクオリティーは予想通りあまりよくない。グラッシー、ナッティーな後味があるのでできるだけアシディティーを引出し、ネガティブをできるだけ消すようなアプローチが必要か?ブレンドにおいてはルワンダが傑出して良く、コロンビアのナチュラルはワイニーフレーバー強いものの、一部フェノールやグラッシー感がありクオリティーは良くない。ブラジルはいわゆる典型的なナチュラルでナッツ感。

ルール上ブレンドは各オリジン最低10%配合しなければならない。今回はルワンダ8:コロンビア1:ブラジル:1に決定。最後までコロンビアの配合を高めワイニーさをプラスするか悩んだが、結局味わいがどっちつかずになる、またコロンビアの品質が良くないことを考慮し少なく配合することに。

World Coffee Roasting Championship Coffee information			
SINGLE ORIGIN			
ORIGIN	Nicaragua		
AREA	La Unión, Matagalpa		
FARM	Fincas Marichón y Llaneros		
PROCESS	Washed		
VARIETAL	Red Catuai		
BLEND			
ORIGIN	Rwanda	Colombia	Brazil
AREA	Shik, Mutanga	Azougue	Urrutia Moinho
FARM	Autoramaungu (la Shik)	Solvar Estate	Mutuku dos Pinos
PROCESS	Washed	Natural	Natural
VARIETAL		Typica, Catuai	Typica Catuai
DENSITY g/l	845	810	796
MOISTURE CONTENT %	11.6%	12.3%	11.6%

今回の競技用使用生豆  
 生豆スポンサー:  
 Inter American Coffee/  
<http://www.interamericacoffee.com/>  
 Ally Coffee/  
<https://allycoffee.com/about-us/>  
 IMPERATOR/  
<http://www.imperator.cc/en/about>



【Giesen所感】

感触としてはかなり冷却が強く、カロリーを意識的にあてていかないと火が入っていかないような感じであった。170℃に余熱した場合、十分に暖気をとらないと生豆投入後60℃台後半までドロップしてしまう。ターンオーバーは1分未満。排気等のエアによる対流熱のカロリー供給はあまり良くなく(グラフ上は排気温度の応答性は高いのだが、生豆への応答性が悪い)、逆に冷却作用が強い。やはり基本構造は半熱風式であることを改めて確認。(ローリングなどの熱風式は逆に排気を上げないとカロリーがあげられない)クラックは192℃程度で到達(3kg投入時)。

実機は2017年式とほぼ同型と思われる、それまでの6kg窯より一回り小さい。また排気管の径が大きく、外気までの配管が短い。そして冬の会場ということもあり、やや冷えた環境。どうしても上がらないボトム温度ゆえに競技者のほとんどは初期に高めの火力を与える必要に迫られた。

■1月21日 Green Grading、Single Origin焙煎。

前日の夜に急ぎSingle Originの水分と密度の共有がメールにて配信される。なんでもスケジュール的に焙煎前に生豆鑑定できない競技者がいるため、このような措置をとったとのこと。翌日確認したところ、これにより該当の2項目は免除になり、自動的に点数が入ることに。

Green Gradingにおいては上記の結果、スクリーンと欠点、香り、生豆のカラーの4項目に絞られる意味競技しやすくなった。

10:30AMに焙煎計画を提出。Single、Blendともに焙煎プロファイルは同じ。以下仲村氏のプロファイル概要

- 投入温度176℃、ボトムを70℃台に乗せるようにする
- 排気80paで1ハゼ後に85paに排気上昇
- 回転数はデフォルトの47hz
- 初期火力50%~70%の範囲、中間火力は場合によって100%(それよりも下記2項目を重視)
- 投入後5~5:30程度でゴールドカラーを目指す(メイラードフェーズ開始)
- 投入後7:30程度でクラック
- 火力を50%程度に落とし、排気を85Hzに、様子を見ながら調整
- クラック後1分弱、202℃で払い出し



【仲村氏の狙い】

日本での実機に近いモデルでの練習の結果、初期設定の排気ですでにかなり引き気味であることが判明。現地でも対流熱のカロリーがあまり入らないことが確認できた。排気は初期設定、回転数も上げてしまうと対流効率が上がってしまうので47Hzのデフォルト設定で挑んだ。海外では対流を重視する風潮があり、軒並み他の競技者は100pa以上、120paの他150paで強く排気をとる競技者が多かった。内部の生焼けが多かったのではないだろうか?これだけ排気を締めたのは全競技者中我々だけだった。

ヒートアプリケーションについては投入後、Gold ColorまでのDry Phaseの時間が5分以下だと攻めた味(仲村氏いわく、アシディティーがはっきりする)、反対に6分かけると落ち着いた味(やや酸とフレーバーが落ち着き、質感が重くなっていく)になる。

同じように以降のMaillard Phaseでは反応の促進とともにフレーバーが形成され、Gold到達後、クラックまでの時間が短いとアシディティー、フレーバーがはっきり。時間が長いとフレーバーはあるもののやや質感をとまった落ち着いた味になると考える。

今回はDry Phaseを5分、Maillard Phaseを1:30にすることで“攻めた味”つまりより明るいアシディティーとフレーバーを重視。なおそれぞれのPhaseの時間がこれより短いと内部生焼けのナッティー、グラッシー、軽いエグ味を生じる可能性があるため注意が必要。

実際のSingle Origin焙煎では予想以上に窯の余熱が取れていなかったようで、67℃までドロップ。想定している各Phase時間を合わせるために部分的に火力100%をあてる。払い出し後は入念にハンドピック。

\*ローストカーブはCropsterのホームページより各競技者の物が参照できます

<https://www.cropster.com/news-detail/thats-a-wrap-at-the-world-coffee-roasting-championships-2018-here-are-all-the-results-profiles-an/>



■1月22日 Blendのロースト日。

ジャッジテーブルでは前日のSingle Originのカッピングが行われる。今大会の肝であるBlend焙煎。Singleは前大会と同様それほどクオリティーの高くない豆なので、いかにきれいな味に仕上げるかが要点であるが、Blendはフレーバー的にも印象的なカップに仕上げなければならない。

仲村氏は今回Pre Blendを選択。生豆をブレンドし、基本的には1バッチで決める。その後は徹底的にハンドピック。なおこの作戦は昨年のチャンピオンRubens Gardeli氏のやり方に習ったものである。つまりは可能な限り、計量申告後にコロンビア、ブラジルを取り除き、一番カップクオリティーの良いルワンダの比率を高めるというアプローチである。

今回はボトムに関して72℃程度を維持することができた。火力の当て方はSingleと若干異なるが、基本的にDry/Maillardの各Phaseの時間調整に注力することが要諦であることには変わりはない。

計量後は時間の許す限りハンドピック。仲村さんはもうこれ以上は不可能なほど取りきった。

終了後は各競技者のインタビュー。こちらはライブストリームで配信されるとのこと。仲村さんは奥様、スタッフ、協力してくれたコーヒー関係者各位、そして日本国内の焙煎練習に尽力してくれた神戸LANDMADEの上野氏へ謝辞を述べた。



■1月23日 Brew BarおよびAward Ceremony。

最終日は競技者の持ち寄ったコーヒーを来場者にふるまうBrew Bar、競技者が自分達の焙煎したコーヒーをクロースカッピングするCompetitor Cupping、そして結果発表のAward Ceremonyとなる。

Awardの前に各競技者のカッピングとBrew Bar。仲村氏は競技者カップに参加するので、いつか珈琲屋の加藤氏と二人で豆ポレポレのエチオピアブレンドをサービス。

結果は2位。1位からは2.75点差であった。今年の上位はまれにみる僅差の結果だった(去年の1位はダントツの点数)。優勝はロシアのVladimir Nenashev氏。彼のコーチは前々回の大会で2位に入賞した大会常連のDimitri氏。彼は広州の大会においてもRubensにいろいろアドバイスしていたようで欧州、東欧の競技者は情報交換が密であるようだ。

仲村さんのカップ評価はBlendが抜きんできてよかったとのこと。反対にSingleは少しUnder気味で評価はあまり上がらなかった。恐らくSingleは各競技者の差が出なかったかもしれない。仲村さんはBlend Roastingで勝つのだとHead JudgeのJake氏よりデブリーフィングでフィードバックを受ける。競技会の集計は相変わらず混乱があり、はなはだ不安であったが、これもいつものことである。大規模な大会ゆえサポートの人数が足りない中今までのことを考えると今年はずまく運営している方ではあるのかなという印象。

なお上位入賞者にはスポンサーのCapricornioのEdgar Bressaniよりブラジルのファームトリップのインビテーションがある。最近は大賞の入賞者を産地に連れて行き販促を計ることが多いか? Ally Coffeeもよくバリスタや上位入賞者を産地に連れて行っている。



## 【三神所感】

2014年Rimini大会ころのから日本チャンピオンをサポートしているが、今回やっと評価されるコーヒーのイメージがある程度つかめたような感がある。WCRCの競技においては踏まえておかなければいけないポイントがあり、それは絶対評価と相対評価の2点に集約される。競技会のカリブレーションやルールにおいては焙煎度合について、むやみにビターさを否定せず、やや火が入った物に評価軸を寄せたい意向を強く感じていた(WBC等でも同様の傾向は感じられる)。それは2016年の上海大会までかなり浅い焙煎の物が多く、競技者から提出された焙煎豆のその多くが生焼けに近かったためであろう。2017年大会では初めて焙煎欠点=Roasting Defectという物が定義付され、ルールに深煎り(Over Development)、浅煎り(Under Development)他、焙煎によって生じるネガティブについて言及された。これにより焙煎のレンジはある意味適正とされるものが設定され、この中に収めることがまず競技者が突破しなければいけない関門である。ここまでが絶対評価の領域となる。

もう1つの相対評価については、チャンピオンは競技者の中から選ばれるのだという点である。恐らく少ないカップ数、たとえば2、3種類の検体であれば、派手さはなくても、ジャッジによっては少し火が入り気味で、甘さや質感がしっかりしたものが好まれる場合があるかもしれない。しかし検体が20を超え、そのすべてが似たような味の場合、間違いなくフレーバー、アシディティーのキャラクターが明確なものが目立ち、カップの印象に残る。そして焙煎がかすかに深く少しでもビターさが感じられるものは残念ながら、それらの中で反対に悪目立ちしてしまうのである。WCRCのカッピングスコアシートの点数項目で甘さ、バランスが×2倍点になってはいるが、甘さ、バランスはそれら単体で評価されることはない。このことはCOEやその他のコーヒー品評会でもおそらく同じであると思われる。

日本を発つ直前に弊社数人のCOEカップで仲村氏の焙煎サンプルを複数カッピングしたが、上記相対評価の部分においてある程度の確信を持てたことが幸いであった。

また焙煎における小職のメモを記しておく(半熱風の場合)。

投入温度:高いとAC,FL優位。低いとMF,SW優位

時間あたりのカロリー=Changing Rate:高いとAC,FL優位、低いとMF,SW優位

回転数/排気:共に高いと対流効率アップ=AC優位、低いとMF優位

回転数/排気②:共に高すぎるとカロリー低下で生焼けリスク、低すぎるとScorchリスク

クラック:1ハゼ時にある程度高い火力が入らないとフレーバーが明確に形成されない。

## 【最後に】

今回の仲村さんは大変努力され、細部に至るまで徹底的に練習されました。まさに努力は裏切らないということを目の当たりにしました。他の参加国は競技参加者の層が薄い国もあるので、世界大会は常連の方も多いのが現状です。さらに国を越えての情報交換も積極的で、知識経験の積み重ねにおいては海外との交流が少ない日本にハンデがあるのは否めません。前大会参加者が他国のコーチに入る場合も多いので、WCRCはまさに情報戦なのではないかと思えるほどです。私も数年関わらせていただいているのですが、サポート/コーチングに当たり、本当に正しい情報をキャッチできているのか?理論は、焙煎レンジは正しいのか?本当は間違っていて伝えてしまっているのではないかと苦慮しましたが、今回の仲村さんの快挙により、やっと安堵する事が出来たような心持がします。

Single Originの焙煎においては少し評価が低めで想定外にもUnder Developmentを取られている状態でした。これはまだ何処かしらに改善できる部分があることを示唆しているのかもしれませんが、世界のトレンドは刻々と変わり、極端に流れることもあります。日々新しい価値を創造しているのだと思います。ぜひ次の世界大会に赴かれる方は更なる高みを目指して創意工夫に尽力されることを願います。ありがとうございました。

ワタル株式会社 三神 亮

## 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リミニ(イタリア)大会レポート②



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)がイタリア リミニで1月に開催されました。日本代表として仲村選手と三神サポーターが出場し、準優勝という素晴らしい結果となりました。仲村、三神両氏の活躍は言うに及ばず、この大会運営にかかわってこられた多くの皆さんにローストマスターズ委員会からも深くお礼申し上げます。

さて今回会場になったリミニは、ローマとヴェネツィアの間にあるアドリア海に面した町です。イタリアを長靴に例えるなら、ふくらはぎの場所に位置します。サン・マリノ共和国の北隣の町、と言った方がわかるかもしれません。夏はリゾート地として栄えますが、冬の海は人気もなく寂しいものでした。リミニはローマからイタリア北部の平野を結ぶ交通の要所ということもあり、大きい街ではありませんが歴史の街です。ジュリアス・シーザーが訓示したトレマリノ広場、アウグストゥスの凱旋門、ダ・ヴィンチの愛したピーニャの泉など、多くの遺跡が歩いて20分程度の旧市街に点在します。石畳の小径を何気なく歩いていると、そのままタイムスリップした様な感覚に陥ります。また駅の近くにはスーパーに隣接した海鮮市場もあり、魚はいうに及ばず、タコや生きた海老、シャコまで並んでました。食材を仕入れゲストハウスなどで、自炊するのも楽しいかもしれません。

この地でWCRCが開催されるのは2回目です。前回は2014年、ワールドバリスタチャンピオンシップで井崎バリスタが世界チャンピオンになった時に同時開催されました。今回はSIGEPというイベントの中での開催です。コーヒーのみならず、チョコレートやジェラードなどのお菓子ははじめ、イタリ

アならではの展示イベントも多々見受けられました。その為、会場の人混みがものすごく道路も大渋滞となりました。そんな中、日本からの応援は仲村選手の奥様はじめ、同じTシャツを着た方達が集まりました。

WCRCに限らず、どのような競技会でも運営は大変だと思います。なかでも焙煎の競技会は、選手それぞれの競技に費やす時間が長く、焙煎機など関連器材の設置には会場の制約もあります。今回の世界大会もまず、開催地の決定に時間がかかりました。途中で開催地や期日の変更もあり、日本大会から世界大会まで1年半という時間が経過してしまいました。その間の選手へのストレスは大変なものだったと思います。

競技はグリーングレーディングという生豆のハンドピックとロースト計画、実際に焙煎した豆のカッピング評価のという3つの競技を点数化し、総合得点で順位を決めます。焙煎はシングルオリジンとブレンドコーヒーです。競技焙煎をする前にサンプルローストや実際に使用する焙煎機の練習をもとに焙煎プランを立て提出します。そして競技焙煎後に提出したコーヒーの味とローストプランとの整合性をカッピングにて採点します。今回、仲村選手は提供された生豆の特徴と焙煎などの競技時間の配分について、三神サポーターと入念な計画を立て、臨まれました。

今年は23カ国の出場選手を25人のスタッフで運営したとのことでしたが、競技会なので全選手への公平な運営が第一となります。これだけの人数で実際に焙煎を行い、ブレンドとシングルオリジンのカッピングをするというだけでも大変な労力を要することだと感じました。そのせいもありますが、その場の運営によるルールの変更や解釈の違いが毎回提示されます。その度に選手とサポーターは臨機応変な対応を求められます。つまり何があっても動じない柔軟で強靭な精神力と体力が要求される、とも言えます。また当然ですが、世界大会の運営はすべて英語なので、競技者の英語力はとても大切です。今大会も本釜で練習した豆のカップを取ることが出来ない、という非常に理解に苦しむ判断のもと、運営がなされました。複数の選手から抗議もあったようですが、運営が変わることはありませんでした。

採点では5人のジャッジが行う焙煎豆のカッピングによる評価の配点比率が高くなります。今回のジャッジは日本の各種競技会でおなじみのスコット氏やジェイク氏などが行いました。参加選手に顔馴染みの方もちらほらいて、なかには



## 競技会結果



優勝候補と目される選手もおりました。

ところで、デンマーク代表は日本人の松井宣明氏でした。コペンハーゲンのカフェで働いて、焙煎機を持ってないので、普段は別の場所で焙煎機を借りて焙煎しているという厳しい環境の中でのデンマーク代表とのことでした。今回、いろいろとお世話になりましたが、共通の知人がいたこともあり、とても話が弾み、異国で日本人が働くことの苦労など、沢山のことを教えていただきました。

この大会の最終日には選手の焙煎したコーヒーが提供されます。今回もブレンドコーヒーが提供されました。どの選手の豆かはわかりませんが、全体的に派手な香りを中心としたものが多く、個人的には違和感が残りました。三神氏から仲村選手のブレンドの傾向を耳にしていたので、それらとは違うものではないか、と思いました。

結果発表で仲村選手の名前を連呼された時、幾多の苦労をものともせず練習を重ねた仲村選手の笑顔と、それを支え続けた奥様の表情が忘れられませんでした。おめでとうございます。

ローストマスターズ委員会 委員 内田 一也

### 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 決勝結果

順位	氏名	国籍
優勝	Vladimir Nenashev	ロシア
2位	仲村 良行	日本
3位	Veda Viraswami	フランス



### ジャパン ラテアート チャンピオンシップ(WLAC)2019 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	伊藤 大貴	猿田彦珈琲株式会社/表参道店	東京都
2位	林 伸治	株式会社マーブル/DRIP&DROP COFFEE SUPPLY	京都府
3位	衛藤 匠吾	株式会社小川珈琲クリエイツ/本店	京都府
4位	金藤 智也	株式会社ヒロコーヒー/大丸梅田店	大阪府
5位	坂元 綾香	株式会社小川珈琲クリエイツ/本店	東京都
6位	江原 碧	モンレアル	岡山県



### 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)2019 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	圖師 聡	株式会社クラブハリエ/日牟禮カフェ	滋賀県
2位	藤倉 正法	Bar×Bar×Bar WATARASE/Bar×Bar×Bar WATARASE	栃木県
3位	宮本 陽介	株式会社Philocoffea/RUDDER COFFEE シャポー船橋店	千葉県
4位	塚田 奈央	specialty coffee&mixology/cafe Knopp	大阪府
5位	木戸間 海	猿田彦珈琲株式会社/武蔵小杉店	東京都
6位	田中 恭平	アンリミテッド株式会社/UNLIMITED COFFEE BAR	東京都



●SCAJ2019告知

# SCAJ 2019



WORLD SPECIALTY COFFEE CONFERENCE AND EXHIBITION 2019  
- INNOVATION WITH HOSPITALITY -

## 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 2019

出展者数、出展ブース数、  
過去最高!

2019  
**9.11水 ▶ 13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)

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受付

詳しい情報はこちら

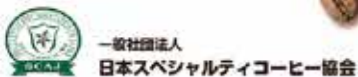
SCAJ2019  
SCAJ2019  
<http://www.scajconference.jp/>

日本スペシャルティコーヒー協会  
日本スペシャルティコーヒー協会  
<http://www.scaj.org>

セミナー

スペシャルティコーヒー栽培から収穫、精製、そして市場流通までをクオリティコントロールすることで、多様化するコンシューマーニーズにどうやってこたえるのか? 人気の生産国から講師を招き自国での取り組みから世界のトレンドまで詳しく説明します。

主催



後援



お問い合わせ

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 秀和副都心ビル 8F  
TEL: 03-3831-2698 FAX: 03-5807-3019  
EMAIL: info@scajconference.jp

「SCAJ2020」開催決定 2020年10月14日(水) ~ 16日(金) 東京ビッグサイト 西4ホール開催

## 第12回リトリート開催決定



本年もローストマスターズ委員会主催の焙煎合宿、リトリートを開催することが決定しました。初日にカップpingによるカリブレーションを行い、2日間行われる複数の焙煎機による焙煎は昨年よりも時間を多く取り、焙煎とカップpingにより集中して取り組むことができます。また委員会メンバーや全国から参加される焙煎士達とのディスカッションの時間を設け、日頃疑問に思っている内容等をクリアにするきっかけを作りたいと思います。リトリート 3日間を通して焙煎に対するより深い見解を得る機会として、ぜひご参加ください。日頃焙煎に携わる機会の少ない方を対象とした、1日体験も募集します。

EMI FUKAHORI	Mame
REGINE WAI YEE BENG	Page 2 Cafe
STATHIS KOREMTAS	Taf
PANG-YU LIU	Independent
KAORU KAMIYAMA	Maruyama Coffee Co. Ltd JAPAN 151.67
YEO QING HE	Apartment Coffee

日程: 2019年6月25日 ~ 27日  
場所: 八王子セミナーハウス  
〒192-0372 東京都八王子市下柚木1987-1  
募集人数: 本合宿(2泊3日) 50名  
1日体験(第1日目のみ) 25名  
参加費用: 本合宿 会員53,000円 非会員63,000円  
1日体験 会員15,000円 非会員20,000円  
募集開始: 2019年5月7日(予定) SCAJホームページ上にて

SWITZERLAND	160.16
MALAYSIA	159.20
GREECE	158.36
TAIWAN	155.14
SINGAPORE	150.98

## 第9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.62 プレゼント係  
応募締切: 2019年5月末日

HARU Smile Chalk Art



## Editor's note [編集後記]

広報委員会 / 倉永 純一

本号ではブラジルとイタリアでの各種世界大会での日本代表の方の活躍が掲載されております。4月のアメリカ・ボストンでのWBC、WBrCでの日本代表競技者の活躍を祈念致します。