

News Letter

SCAJニューズレター

vol.
61



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.61 2018年12月20日 発行

一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 発行

編集発行人:広報委員会 委員長 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 12 NL 61



【特集】
SCAJ2018 報告



NewsLetter

SCAJニューズレター
vol.61

SCAJ2018 展示会を終了して



今年も、日本スペシャルティコーヒー協会の最大のイベントWorld Specialty Coffee Conference and Exhibition SCAJ2018を無事に終了することができました。出展国25ヶ国、出展ブース323となり、来場者数は3日間で前年対比約16%増の34,519人の入場者数と盛況でありました。本年は例年の1.6倍の会場スペースで、コーヒービレッジやロースターエリアなどの新しい試みもあり、開会するまで正直期待と不安が入り交じった気持ちだったのですが、各ブース、コーナー賑わっていました。趣向や工夫を凝らしたデザインのブースが多かったように思います。今年は20代から30代と思われる来場者が例年にも増して多く、国外からの参加者や出展者に「日本の若い世代がスペシャルティコーヒーにこれだけ興味を示しているのはとても良い流れだ」と声をかけていただきました。

各種競技会も白熱し、レベルの高い競技が繰り広げられました。日本代表を選ぶSCAJの競技会は世界でも屈指の高いレベルを誇っています。世界でのトレンドを意識しながら日本のホスピタリティや技術力を発揮するパフォーマンスはみなさん素晴らしいものでした。日本代表となられたみなさんは世界の舞台でも活躍してくれるでしょう。また、ワールドサイフォニストチャンピオンシップも開催され、海外からの応援、見学者もたくさんいらっしゃいました。生産国セミナーをはじめ各種セミナーも情報量が多く、最近のより複雑化した生産処理の情報など最新情報を得られる貴重なものでした。

今年のテーマはThe Sustainable Future of Coffee「コーヒーの持続可能な未来」でした。気候変動の影響を受けている生産国、競争の激化により更なる品質・サービスの向上が求められる消費国、両者にとって重要なテーマでありました。今年だけにとどまらずこれからの10年間のコーヒー業界のテーマと言えるでしょう。困難が予想される未来ですが、新たな発想、イノベーションをこれからも日本から発信していきましょう。来年もSCAJ展示会がそのような場であるよう努力してまいります。

展示会を支えて頂いたスポンサーの皆様、ご出展頂いた皆様、ボランティアスタッフの皆様、当協会の会員、委員会メンバーへ、改めて感謝を申し上げます。皆様SCAJ2018へのご来場いただきありがとうございました。

日本スペシャルティコーヒー協会 会長 丸山 健太郎

Contents [目次]

SCAJ2018 Special Report

- | | | | |
|-------|---|-------|--|
| 1 | ・目次、SCAJ2018展示会を終了して | 24 | ・中国コーヒー産業の過去、現在そして未来 |
| 2 | ・SCAJ2018総括 | 25-26 | ・Bean to Product
～コーヒーのアップサイクルを考える～ |
| 3-4 | ・ジャパン バリスタチャンピオンシップ 2018(JBC2018)
優勝 Unir 山本 知子バリスタ! | 27-28 | ・IWCAブース出展 |
| 5-6 | ・ワールド サイフォニストチャンピオンシップ 2018
(WSC2018)決勝大会レポート | 29-33 | ・生産国セミナーレポート |
| 7-8 | ・ジャパン ブリュワーズ カップ2018
(JBrC2018)決勝大会レポート | 34 | ・BSCA Taste of Harvest Tokyo 2018 |
| 9-10 | ・ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ
2018(JCTC2018)決勝大会レポート | 35 | ・メキシコにおけるティピカ種保護プロジェクトについて |
| 11-12 | ・ローストマスタース チームチャレンジ
2018(RMTC2018)大会レポート | 36 | ・雲南(YCE)とのミーティング |
| 13-14 | ・ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ
2018(JCRC2018)決勝大会レポート | 37-38 | ・スペシャルティコーヒーのサステナビリティとフェアトレードの有用性 |
| 15-20 | ・SCAJ2018 大会ハイライト | 39-40 | ・WCR報告会 |
| 21 | ・エチオピア・ミーツ・コーヒーマイスター 2018 | 41 | ・レセプションパーティー |
| 22 | ・第5回利き珈琲選手権! | 42 | ・SCAJ2018 ブースアワード |
| 23 | ・コロンビアの新しいコーヒートレンドのご紹介と試飲 | 43 | ・SCAJ2018告知 |
| | | 44 | ・ワールドコーヒー大会結果 |
| | | 45 | ・初コラボ開催 尾道チャンピオンセミナー |
| | | 46 | ・SCAJコーヒーカレンダー |
| | | | ・第8回表紙プレゼント当選者発表 |
| | | | ・編集後記 |

Special Report

SCAJ2018 総括



現在の一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会(以下SCAJ)が発足して今年で15年。SCAJ発足以来日本のスペシャルティコーヒーの普及、啓蒙と業界発展を目的に開催されているSCAJカンファレンス&エキジビションも第15回を迎えた。今年は会場規模も昨年までの1.6倍の11,520㎡に拡大し9月26日～28日の3日間にわたって東京ビッグサイトにて行われた。開場に先だって行われたオープニングセレモニーでは列席のコーヒー生産各国の駐日大使ならびに大会後援の外務省審議官各位の来賓の方々を前に丸山健太郎SCAJ会長より開会の挨拶があった。挨拶の中で丸山会長は今年のSCAJカンファレンス&エキジビションのテーマである「The Sustainable Future of Coffee (コーヒーの持続可能な未来)」にふれ、「協会設立から15年、カンファレンス会場1.6倍と拡大した日本のスペシャルティコーヒーの成長を感じていただくと共に地球規模での気候変動の影響を受けやすい生産国と品質、サービスの向上が求められ競争が増している消費国とが共に協調してこの成長を持続し発展して行くことが望まれる。」と述べて、このカンファレンス&エキジビションを双方の触れ合いの場としていただきたい、と結んだ。

オープンしたばかりの会場には例年にも増した来場者が訪れ、各ブースには早くも順番待ちの列が出来ていた。初日26日の来場者は12,000名を超え、3日間トータルでは34,500名あまりと過去最高の来場者数となった。拡大した会場には前年より50社多い175社が出展、生産国を含む海外から25カ国が参加した。ほとんどの生産国ブースではカップリングによる試飲が行われ、会場にはスペシャルティコーヒーの香りが立ち込めていた。

また、今年から始まった企画として「コーヒービレッジ」と「ロースターエリア」が設営された。「コーヒービレッジ」は会場内特設イベントスペースで中小の自家焙煎、カフェが一日単位で出展することにより少ない負担で自らの商品やドリンクの紹介出来るという企画であり、一方で将来起業を目指す来場者にとっては身近な感覚で直接情報収集や商談が出来る機会でもあった。「ロースターエリア」では従来会場内で許可されなかった実機による焙煎が可能となり、生豆が実際に焙煎される様子や実機の取扱い等を直接体感出来る機会を与えられた。

会場特設ステージでは会期中にジャパンバリスタチャンピオンシップ(JBC)、ジャパンブリュワーズチャンピオンシップ(JBrC)、ジャパンカップテイスターズチャンピオンシップ(JCTC)の各競技会

の準決勝、決勝とワールドサイフォニストチャンピオンシップ(WSC)の熱戦が繰り広げられた。JBCチャンピオンには山本知子さん(株ヒサヤマモトコーヒー)、JBrCチャンピオンには中井千香子さん(ユーシーシーホールディングス株)、JCTCチャンピオンには新田千香子さん(有チモトコーヒー)がそれぞれ栄冠に輝いた。JBCの山本さんとJBrCの中井さんは2019年に米国ボストンで行われる世界大会に、JCTCの新田さんはドイツのベルリンでおこなわれる世界大会へ日本代表として出場することが決定した。また、世界9カ国の代表で競われたWSCでは史上初、3度目の日本チャンピオンとなった中山吉伸さん(株丸山珈琲)が出場し善戦したが初参加のタイ国代表のKasama Kunboonさん(Nana Coffee Roasters)が世界チャンピオンの座に就き感動的な表彰式が見られた。

一方、身近なイベントとして人気を集めるローストマスタースチームチャレンジが最終日に行われた。この競技会は、焙煎人同士の交流を通して各人の焙煎技術向上を目指すと同時に、新たな情報交換や繋がりを生む目的で開催されており全国を7つのブロックに分けそれぞれの地区の焙煎人がチームを組み、与えられた課題のコーヒーを焼き上げてその出来栄を競う競技で、今年は関東Aチームが優勝した。

今年のSCAJカンファレンス&エキジビションでは生産国で実際にコーヒー生産にかかわる人々の来場が目立っていた。各生産国ブースで行われていたカップリングでも自ら育てたコーヒーを来場者に味わってもらい、その感想を直接聞きたいという積極的な生産者が多く見受けられた。冒頭の丸山会長の挨拶にもあった通り世界的な気候変動を肌で感じているであろうコーヒー生産者は、その環境下で如何にしてコーヒー栽培を持続して行くかを日々考えており、結果として現在の多様な栽培品種、栽培方法、精選方法などが生まれたと考えられる。彼らは自らのコーヒーがどのように消費者に受け入れられるかが知りたくて日本を訪れている。その生産者個々と実際に触れ合いコミュニケーションをとり、お互いの意見を交換できる場としてのSCAJカンファレンス&エキジビションの意義はますます重要になると確信した3日間であった。

広報委員会 委員長 永田 卓

ジャパンバリスタチャンピオンシップ2018(JBC2018) 優勝 Unir 山本 知子バリスタ!

(準決勝)9月26日(水) 10:00~17:00
 (決勝)9月27日(木) 10:00~17:00



予選大会は関東・関西の2会場で7日間に行われ、セミファイナリスト16名によるジャパンバリスタチャンピオンシップ(JBC)2018の準決勝が、SCAJ 2018のステージにて9月26日開催され、27日にはファイナリスト6名による決勝戦が行われました。

JBCは、「[World Barista Champion ship](WBC)への日本代表として世界大会に出場するため、日本の大会もルールもは世界大会に準じて行われます。15分の制限時間があり、競技内容は、予選ではエスプレッソ・カプチーノの各カテゴリー 4 提供して、プレゼンテーションとプロフェッショナルリズムを評価します。準決勝からは、シグネチャービレッジという、エスプレッソ1ショットを使用したオリジナルドリンクを提供します。バリスタのインスピレーションから来る新たなドリンクの創意工夫は、見ている人も液体を口にした人も、新たな体験誘い感動を与えますさらに、テクニカルジャッジによる技術面の評価も大切な要素となります。

今年の準決勝は、16名中5名がセミファイナル初進出でほとんどの選手がバリスタ歴4~5年のキャリアがある中、猿田彦珈琲の安倍バリスタはバリスタ歴2年と新進気鋭のバリスタもステージに上がりました。また、昨年優勝した石谷バリスタをはじめ、歴代ファイナリストも多く顔を揃えました。注目を集める選手の中には、WBrC世界チャンピオンの粕谷バリスタや、JLACチャンピオン衛藤バリスタなど、他の競技会で活躍するバリスタも、新たな視点でエスプレッソと向き合う興味深い競技が披露されました。

プレゼンテーションでは、生産地の新たな取り組みとその進化について明快に伝えたり、抽出状態の安定について検証を行い、エージングの保存状態に着目して提供直前まで低音保存をしていたり、様々なアプローチがありました。初めて見る器具やオペレーションも多くあり、競技内のプレゼンテーションでその検証結果を解説する場面は、見ている皆さんにとっても、関心や気付きをもたらすこの競技会の魅力の一つだったと思います。

準決勝・決勝のステージではジャッジが審査の為にテイスティングをしますが、残念ながらジャッジしか飲むことができず、どのような取り組みなのか難しくて分かりづらいと思われた方も多くいたと思います。

そこで今回は初めての取り組みで、YouTubeにて有名バリスタの解説付きで競技をお楽しみいただけるライブ中継を行いました。豪華解説メンバーは、井崎英典氏(SAMURAI COFFEE EXPERIENCE/WBC2014優勝)岡田章宏氏(Okaffe Kyoto/JBC2009-2008優勝)西谷恭兵氏(COFFEEHOUSE NISHIYA/JBC2004準優勝)と、専門的な知識と経験豊かなバリスタ歴に基づく、分かりやすい解説でよりJBCの魅力を発信できたとします。

さて、ファイナルの舞台に上がったのは、経験豊かな6名のバリスタでした。その競技内容は、本当に興味深い内容でしたので、ここで順位と共にご紹介いたします。

第6位 スギコーヒーロースティング刈谷店 杉浦 優子バリスタ
 テーマは、お客様は苦味を求める傾向にあり、バリスタは苦味を抑える傾向にあるという店舗での経験から、苦味はネガティブではなく、苦味の効果に着目して酸、甘さ、質感をコントロールするプレゼンテーション。使用豆はボリビア アグロタケン ゲイシャ。数年の充電期間を経て再びファイナルの舞台へ立ちました。第5位 サザコーヒー TSUTAYA LALA ガーデンつくば店 飯高 亘バリスタ
 ゲイシャを文化に考える生産者の方の想いとコーヒーで文化を作りたいと考える飯高バリスタの想い。アロマとスイートネスを産む3つの取組みを軸にプレゼンテーション。その答えをさまざまな角度から挑戦する農園の取り組みを紹介。使用豆はエスメラルダゲイシャドリンク別にウオッシュドとナチュラルを使い

分け、使用。ミルクビレッジではストローで吸うことによりフレーバーを感じる演出もありました。

第4位 サザコーヒー大洗店 安 優希バリスタ

お客様視点からのスペシャルティコーヒーの体験をテーマに、コロンビア ラマリアゲイシャ ナチュラル使用。3カテゴリーで別々の体験を用意。エスプレッソでは、タクトイル体験。ミルクビレッジではクレマをカットしプロセス由来のフレーバーを感じるシナジー体験。シグネチャービレッジでは、2口目には乳酸菌の水を追加、3口目にはシロップを追加して飲むことで、味の変化の体験をプレゼンテーションしました。

第3位 サザコーヒー 本店営業部 本間 啓介バリスタ

ブレンドをテーマにプレゼン。パナマ ナインティプラス ゲイシャとコロンビア ナリーノ エル ナランホの2つの農園をカテゴリー毎にブレンド比率を変え、バリスタが味をコントロール。エスプレッソでは、プロセスとオイルタクトイルの秘密を解明!ミルクビレッジでは、2つのブレンドで奥行きのある味わい。ミルクにも注目、ミルクも適性を見極めブレンド。シグネチャービレッジは、相乗効果と錯覚をテーマにプレゼン。2段階の相乗効果と錯覚。

第2位 石谷 貴之バリスタ

石谷 貴之バリスタはセミファイナル最多13回出場。現役の日本チャンピオンが、カップのクオリティを上げ、新しい体験をしてみよう為に選んだテーマは、「スペシャルティコーヒーの本質に立ち戻る。」それはクリーンで甘く明るい酸味のあるもの。使用豆は、エチオピア ゲシャビレッジ ゲシャ1931 クリーンで甘く、際立つ風味特性と爽やかな明るい酸味特性にフォーカスしたコーヒーを提供。エスプレッソは、ガスを揮発させて調和をよくする。カップにも傾斜をつけて、フレーバーを感じやすくする。そして、エスプレッソは理想形へ。定番のミルクビレッジにも、感動を与えるクオリティの追求。シグネチャービレッジでは、業界の最先端であるプロセスに特徴のあるコーヒーのプロセスを表現するための副材料を準備。特徴のあるフレーバーコメントが多く新たなステージへ。

そして、栄えある優勝トロフィーを勝ち取ったのは、ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2018 優勝 Unir 阪急うめだ店 山本 知子バリスタ。

セミファイナルには、8度目のチャレンジでファイナルの常連が念願のタイトルを勝ち取りました。今回使用した豆は、コスタリカ ラバストラ農園ゲイシャ。少量しか取れない希少ロット。エスプレッソフレーバーコメントは、オレンジ、ピーチ、マンゴ、トロピカルフルーツ。バリスタの役割の変化について情熱のこもったプレゼンテーションでした。グラインダー用の機器の使用による味の変化を解説。シグネチャービレッジでは、健康志向の方への配慮や飲むためのハードルを下げるためにどうしたら良いかという工夫が凝らされていました。

世界最高峰のバリスタの大会「ワールドバリスタチャンピオンシップ2019」に、日本代表として山本バリスタが挑みます。世界に挑む日本チャンピオンに、是非多くの方々の温かい声援と支援で、競技に集中出来る環境を作り、世界の舞台で輝きを放ってもらいたいと願います。最後に、JBC開催にあたり多大な支援を頂きましたスポンサー各社の皆様、運営面を支えて頂きましたジャッジ・ボランティアの皆様、関わったすべての皆様にこの場をお借りして心より御礼申し上げます。

バリスタ委員会 委員 後藤 栄二郎



ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2018(JBC2018) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	山本 知子	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー/Unir 阪急うめだ本店	大阪府
2位	石谷 貴之	TAKA ISHITANI	東京都
3位	本間 啓介	株式会社サザコーヒー/営業部	茨城県
4位	安 優希	株式会社サザコーヒー/大洗店/茨城大学店	茨城県
5位	飯高 亘	株式会社サザコーヒー/店舗事業部	茨城県
6位	杉浦 優子	有限会社スギコーヒーロースティング/スギコーヒーロースティング	愛知県

ジャパン バリスタ チャンピオンシップ2018(JBC2018) 準決勝進出者

氏名	会社名/店舗名	所在地
安部 潤	猿田彦珈琲株式会社/表参道店	東京都
飯高 亘	株式会社サザコーヒー/店舗事業部	茨城県
石谷 貴之	TAKA ISHITANI	東京都
衛藤 匠吾	株式会社小川珈琲クリエイツ/本店	京都府
梶谷 理早	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社	滋賀県
粕谷 哲	株式会社Philocoffea/Philocoffea Roastery & Laboratory	千葉県
志摩 瞳	株式会社丸山珈琲/表参道店	東京都
杉浦 優子	有限会社スギコーヒーロースティング/スギコーヒーロースティング	愛知県
永井 喜美男	井崎珈琲有限会社/ハニー珈琲天神VIORO店	福岡県
久永 由佳	猿田彦珈琲株式会社/猿田彦珈琲	東京都
本間 啓介	株式会社サザコーヒー/営業部	茨城県
三村 つつみ	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー/Unir本店	京都府
安 優希	株式会社サザコーヒー/大洗店/茨城大学店	茨城県
山下 淳美	アンリミテッド株式会社/UNLIMITED COFFEE BAR	東京都
山本 知子	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー/Unir 阪急うめだ本店	京都府
吉野 政明	有限会社 かさい珈琲/27coffee roasters	神奈川県

ワールドサイフォニストチャンピオンシップ 2018 (WSC2018) 決勝大会レポート

9月27日(木) 10:00~17:00



ワールドサイフォニストチャンピオンシップ(以下WSC)の10周年大会となる2018年度大会を9月27日(木)にSCAJ展示会のステージで開催致しました。このWSCは2009年にSCAJ主催でサイフォンの世界大会を開催しようという事で産声を上げ、当時の参加国は日本、韓国、台湾の3か国だけの競技会でありました。その後も日本での競技会開催を続け、2016年には海外初となる韓国ソウル大会、そして翌年の2017年には台湾 高雄でWSCを開催しました。今回は10周年大会という事で3年ぶりに日本でWSCを開催させて頂き、参加国も当初の3か国から10周年大会という事で10か国を目指して活動して参りました。しかし、競技会開催の1か月前に急遽参加できなくなる国が出るなどし、今回は8か国の競技会となりました。SCAJの主催として国内大会は多くありますが、WSCのみが唯一の国際大会です。海外相手です思うようにいかない事も多く、日々良い大会運営が出来るようにノウハウを蓄積していくように努めてまいります。

このWSCの競技の根幹を担う審査員についてもここ数年は海外でのWSC開催という事もあり海外での認定ワークショップを開催しておりました。今年は日本での競技会開催という事もあって、5月17日にUCC様の東京アカデミーをお借りし、認定ワークショップを開催致しました。ワークショップの進行はWCE認定審査員でもある台湾のJake Hu氏にお願いし、日本人を含む8か国20名の合格者を出し、新たに審査員に仲間に加わって頂きました。WSCの認定審査員の資格は1度合格すると2年間の有効期間があります。英語でのワークショップとなりますが、ぜひ日本の方にもチャレンジして頂き、各国で開催されるWSCで国際審査員として活躍して頂きたいと思ひます。



さて競技の方としては、8か国の中で優勝を手にしたのは、タイのkasama Kunboonサイフォニストでした。流れるようなプレゼンテーションと技術に裏付けされたオペレーションは素晴らしい競技でありました。またタイからのWSC参加は初めてで、今年初めて国内大会を行いそこで選ばれたkasamaサイフォニストがWSCでも優勝したのは、タイの協会にとっても嬉しい快挙であったと思います。また、3位には韓国ソウル大会から3年連続WSC出場のマレーシアのRegine Waiサイフォニストが入賞しました。Regineサイフォニストは、11月に行われたWBrC2018ブラジル大会でも見事に準優勝に輝き、サイフォンの可能性を世界に広めてくれているサイフォニストであります。そして競技会終了後に行ったWSCサイフォンラバーズパー



ティでは出場選手にステージ上がって頂き、鏡割りを行いました。久しぶりの日本大会ですので、なにか日本らしいものを各国の方に楽しんで頂きたいと思い行いましたが、世界の方々にも喜んで頂き、日本の良い思い出となってくれればと思っています。

さて、次回大会は再び日本を離れ、中国 雲南省プーアル市で開催致します。プーアルはプーアル茶で有名ですが、昨今ではコーヒー栽培にも力をいれております。開催時期は現地の収穫期にもあたる様ですので、次回のWSC11回プーアル大会には皆さまもぜひWSCと中国のコーヒー生産地を見にきて頂きたいと思ひます。

WSC事務局 事務局長 倉永純一



ワールドサイフォニストチャンピオンシップ2018 (WSC2018) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	国名
優勝	Kasama Kunboon	Nana Coffee Roasters	タイ
2位	Wei-Shin Chang	Waka oca cafe	台湾
3位	Regine Wai	Page 2 Cafe	マレーシア
4位	Chan Yuen Tung Tiffany	Accro Coffee	香港
5位	Yoshinobu Nakayama	株式会社丸山珈琲	日本
6位	JungHyun Kim	180 Coffee Roasters	韓国
7位	Yu Tang	Tai Gu Coffee	中国
8位	Chon Hei Wong	CHICHU & Walking Coffee	マカオ

ジャパン ブリューワーズ カップ2018 (JBrC2018) 決勝大会レポート

9月28日(金) 10:00~16:00



SCAJ2018の3日目、第6回となるジャパンブリューワーズカップ2018(JBrC)が行われた。

JBrCは、World Coffee Events, LTD.の認証を受け、国際大会「ワールドブリューワーズカップ(WBrC)」の国内大会(代表選考会)として開催されるものである。WBrCは2012年から行われており、年々参加国も増え現在では41ヶ国の競技者で争われる注目の競技となっている。

WBrC2016では日本代表の粕谷哲バリスタが見事に優勝しているが、ブリューワーズ委員会としては再び世界チャンピオンを日本から!の念いで、今年の予選はプレゼンテーションを含むオープンサービスとし、WCEよりレップを招聘しての審査員プログラムは従来の倍近い内容とした。

運営に当たって賛同し協力頂きましたスポンサー企業様、多くの時間を割いてくれました審査員の方々、運営をお手伝いしてくださったボランティアの皆様には、ここに改めて感謝の意を表します。

ブリューワーズカップはコーヒーの抽出に機械的動力を伴わない手動の器具を用いる競技であることから、ハンドドリップやサイフォン、エアロプレスなど様々な器具によりコーヒーの特長を最大限に引出すアイデアと抽出技術が見どころである。競技会から提供されたコーヒー豆、抽出水、グラインダーを使用し味覚のみを審査する必修サービスと、競技者自らが持ち込んだコーヒー豆をプレゼンテーションと共に提供し審査するオープンサービスの2競技からなり、幅広いコーヒーの知識と経験、対応力、安定した高いレベルの抽出技術、コーヒー体験をポジティブ

に高める傑出した顧客サービスが求められる。

今大会は8月上旬に東京で行われた予選から7名が勝ち進み優勝を争った。バリスタのコーヒーへの探求心と技術、高い接客レベルが求められるこの競技で優勝、WBrC2019日本代表を勝ち取ったのがUCCホールディングスの中井千香子バリスタである。

中井バリスタはジャパンサイフォニストチャンピオンシップ(JSC)でも四度、上位入賞を果たしており、スペシャルティコーヒーと抽出技術に造詣が深いことが伺える。

決勝進出者全員が品種ゲイシャを選択しており、自らの感動体験を伝える気持ちあふれたプレゼンテーション、カスタムウォーターによる抽出が目立ったが、中井バリスタは抽出条件を更に詳細にとらえるメソッドを提案した。

焙煎豆をドライアイスで冷やしてから粉碎、粒度とドリッパー内での均一さにもこだわり安定した抽出をねらい、注湯ごとのスピードと湯量を設定し抽出の時間帯ごとの出したいおいしさを追求した。iPadでその様子をグラフで紹介しつつ、すべてを聞き書留めようとする審査員に気遣う声掛けなども好印象であった。

WBrCは4月にアメリカ・ボストンで開催される。中井バリスタの世界へのチャレンジに期待したい。

コーヒーブリューワーズ委員会 委員 谷口 肇



ジャパン ブリューワーズ カップ2018(JBrC2018) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	中井 千香子	ユーシーシーホールディングス株式会社	兵庫県
2位	近藤 寛之	KONDO COFFEE STAND	埼玉県
3位	檜垣 慶治	株式会社丸山珈琲/表参道 single origin store	東京都
4位	小林 康人	小川珈琲株式会社/本社	京都府
5位	成澤 敬介	株式会社ウッドベリーコーヒー/Woodberry Coffee Roasters	東京都
6位	川野辺 美和	一般財団法人公園財団 国営ひたち海浜公園 記念の森レストハウス	茨城県
7位	佐藤 優貴	有限会社フルハシ/コーヒーファクトリー	茨城県

ジャパン カップティスターズ チャンピオンシップ2018 (JCTC2018) 決勝大会レポート

9月28日(金) 10:00~12:00



ジャパンカップティスターズチャンピオンシップ2018 (JCTC) は、9月28日(金)東京ビッグサイトのSCAJ特設ステージで準決勝、決勝が開催されました。

JCTCは、世界大会であるワールドカップティスターズチャンピオンシップのルールの則って開催されています。まずはその競技概要をおさらいしましょう。

運営に際し、細かいレギュレーションはあるのですが、勝負を決するルールは単純明快であり、原則ジャッジ等の裁量により結果に変動が起こらないのが、このカップティスターズチャンピオンシップの競技上の特徴です。

その競技内容は、トライアングレーションといいますが、3つのコーヒーサンプルから異なる一つ(2つのサンプルは同一のもの)をカップングにより選別し、それを合計8セット出題します。そして、正解数の多い人が勝ち、正解数が同じ場合は、かかった時間がより短い人が勝ちというものです。制限時間は8分。これを超えると失格となります。

つまり、まず第一に全問正解を目指し、かつ短い時間で競技を終えることが重要です。

一般に、競技時間を早く終えようとすれば、リチェックできる回数は減るために正答する確率は下がる傾向にあり、長くかければその逆になります。(しかし、必ずしも結果はそうならないことも多い)そして、そういった心理が働くために、選手としては、早く終えることは、よりリスクがあり、躊躇したくなるものです。

また、4人同時に競技を行うために、隣の選手からのプレッシャーもあります。例えば、隣の選手が自分より早く競技を終えたりすると、正解数が同じ場合は時間が短い人が勝つというルールのために焦りにつながる場合もあるのです。ハートの強さもあり必要ですね。

このように正解数と時間という二律背反するルールがベースにあるために、駆け引きが生まれ、それが勝負の分かれ目になることがあるわけです。

シンプルな競技であるがゆえに競技中に瞬時の駆け引きが起こり、その場合、冷静な対処が必要になります。

競技終了後、競技者を前に正誤を確認し、すぐにその場で結果が出ることから(公式結果は、準決勝、決勝ともに、競技がすべて終了、審議ののち、大型モニターで発表されます)、非常にテンポが早く競技が進んでいきます。

昨今の予選を見ていますと、準決勝に進むには多くの場合、全問正解することが必要になってきています。今年の予選を見ておきますと、全問正解をしても、準決勝に進むことができない方もいらっしゃいました。

運営側も単なるスピード競争にならないように、サンプルの難易度を考慮しているのですが、それでも全問正解する方が多いということは、全体のレベルが上がってきているという証左でありましょう。

3分前後で全問正解という上位に入賞される方は、日々相当の練習を積んできていると思われます。

東京ビッグサイト SC AJ特設ステージでの準決勝は、西日本、東日本の各予選会場112名の中から勝ち抜いた上位12名の方が進出しました。

そして、予選と同じ4名づつ、第一グループから第3グループまで3組に分けられ、準決勝を行いました。

大勢の観客の皆さんで盛り上がる中、全問正解者は、第一グループ1名、第二グループは3名、第3グループはゼロであり、三分の一しか全問正解者がいなかったのは意外でありました。やはり本番の緊張感からでしょうか。

私もかつて選手として参加していた時期があるのですが、予選であれ決勝であれ毎回、「一つも当てられないのではないか」「一つも当たらなかったら、恥ずかしいなあ」というプレッシャーに苛まれます。まるで徒競走の前のような緊張感です。

そういった緊張感の中で選手は懸命に自分自身と闘っています。準決勝としては、全問正解率が少ない結果となりましたが、



決勝に進出した4名は、やはり8問全問正解者となりました。(1位通過のタイムは3' 50"、4位通過者は、6' 54")

決勝進出できなかった7問、6問正解者のうち、6' 54"を上回る選手は多くいました。

そして、決勝です。

正解数がまず優先され、同じ正解数の場合は競技時間が短い人が勝ちという基本ルールは申し上げました。

決勝進出時点で、4位以上は決定しているわけで、正解数と時間両方を狙うか、全問正解者が他に出ないことにか、時間をかけて全問正解を狙っていくか。という駆け引きが原則なのですが、全問正解者が複数出ることを前提にした場合、チャンピオンになるには、全問正解を狙ったうえで、スピードでも凌駕するしかありません。

かくして決勝はこれまでにない、スピード勝負になりました。

4名全員が3' 16"以内、一番はやい選手が2' 29"という驚異的な速さです。

2' 29"で競技を終えるということは、ワンセットを(3つのカップから、違うものを一つ判別する)約18秒で終える計算になり、ほとんどカップにワンタッチ(一回味をチェックするのみ)で判断していったと思われます。

司会者の仕切りにより、選手が次々とカップを持ち上げ、裏に貼り付けてある正解のシールにより、正誤が決まっていきます。

二人の選手が一つづつ正解をはずました。この時点で、上位二名が、全問正解です。そして、タイムが一番早かった選手が最後にカップを上げ(この正誤により優勝が決まる)、見事正解の

印があった新田 千香子さんが優勝されました。おめでとうございます。

8問全問正解で、2' 29"という数字は驚異的です。

2位は全問正解したものの、惜しくも時間が及ばなかった古橋見洋さん。それでも、3' 16"という時間は充分早い。

3位の朽久保さん、4位の岩本さんは7問正解でしたが、それでも、3分前半であり、健闘されました。

昨今、予選通過、優勝するには全問正解が最低条件になってきており、特に決勝では、おのずとスピードも要求されるようになってきております。全問正解とスピードを両立させるには、繰り返しになりますが、しっかりとした準備が必要です。

言い換えますと、皆さんの影の努力がしっかり報われる競技会でもあるということだと思います。

シンプルなルールのもと、スプーン一本で参加できるカップティスターズチャンピオンシップに皆さんも是非エントリーしてください。皆さんの努力は、世界の舞台へとつながっています。

ジャパンカップティスターズチャンピオンシップ2018で優勝された新田 千香子さんは日本代表選手として、ドイツ ベルリンで開催予定の世界大会、2019年ワールドカップティスターズチャンピオンシップ (WCTC)へ派遣されます。世界チャンピオン目指し、健闘されますことを心よりお祈り申し上げます。

テクニカルスタンダード委員会 委員 富岡 恒久

ジャパン カップティスターズ チャンピオンシップ2018 (JCTC2018) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	正解数	タイム
優勝	新田 千香子	有限会社チモトコーヒー／新田珈琲	8	2:29
2位	古橋 見洋	有限会社フルハシ／コーヒーファクトリー	8	3:16
3位	朽久保 竜	ワルツ株式会社	7	3:12
4位	岩本 貴之	有限会社バンボウ／金澤ちとせ珈琲	7	3:13

ローストマスターズ チームチャレンジ2018 (RMTC2018) 大会レポート

9月28日(金) 13:00~16:00



関東Aチーム

ローストマスターズ委員会主催のこの大会は、「ロースター同士の繋がりや意見交換を促すことによるスペシャルティコーヒーにおける焙煎技術向上」を主たる目的とした毎年SCAJの最終日に開催される地区別チーム対抗エキシビジョンマッチです。即ち、各チーム内で焙煎および検証を行うこと、チームワークによる焙煎にフォーカスし、個人では成しえない程に深く焙煎を掘り下げる事で、焙煎技術の向上に繋げるという大会であります。今年で12回目を迎えることとなりましたが、SCAJ会場が昨年より広くなったこと、ご来場者数も年々増えていることもあり、大変多くのお客様に恵まれ大盛況の中開催することができました。

また、今回エントリーされた各地区の競技者の約7割が初参加ということで、コーヒーロースターの増加を感じ、我々ローストマスターズ委員会としても大変嬉しいニュースとなりました。

私を含めたコーヒーロースターは、あまり表舞台に登場しない職業と言え、どちらかと言えば職人というカテゴリに分類されるが故にその技術やノウハウはこうしてシェアされることは稀でした。しかし、近年はこうした焙煎の大会やトリートあるいは各種焙煎セミナーが積極的に開催され、少しずつ焙煎メソッドがシェアされるようになり、コーヒーロースター同士の情報交換が活発に行われるようになってきました。

また、コーヒーを愛飲されるお客様におきましても、どのようなコーヒーが本当に美味しいコーヒーなのか、あるいは品質の高いコーヒーなのか、ということをご理解いただけるようになり、焙煎についても少しずつご興味を引くようになってきたと感じています。

コーヒーは当然のことながら最終的に抽出プロセスを経て

コーヒーカップに注がれて初めてコーヒーとして味わうことができます。しかし、そこに至るまでは長い時間と労力とコストがかかっています。生産者の皆様は毎年異なる微小気候や生産環境に対応し、知識と経験で乗り越えながら品質の向上および品質管理を行っています。運送に関しましても、近年では真空パックや穀物保存専用の特殊なフィルムシートに覆われ輸出される高品質コーヒーは、現地での品質を保ったまま日本へ到着し、我々ロースターの元へ届けられています。そして、それらのコーヒーの魅力进行分析・確認し、捻じ曲げずその風味特性を引き出し、お客様、卸先様あるいは自店のバリスタへ届ける非常に重要な役割を果たすのがコーヒーロースターと言えます。つまり、最終バトンをつなぐような形で最終ランナーに渡すか、と言っても過言でないポジションです。

今年のテーマは「Professionals」

コーヒー焙煎のプロフェッショナルとして求められる要素とは何でしょうか？我々はその要素は、

○コーヒー生豆の持つ素晴らしい風味特性を最大限引き出す焙煎技術

○引き出した風味を明確に消費者に伝え、美味しいと満足させる表現力・再現力

であると考えました。

単に「美味しいコーヒー」ではなく「焙煎でどのような素晴らしい風味を引き出したコーヒー」なのかを飲み手に明確に伝え、それが正しく再現されたコーヒーを提供する。それこそが、消費者を満足させるスペシャルティコーヒーを提供するプロフェッショナルとして、必要不可欠な要素ではないかと考えます。



関東Bチーム



九州チーム



日本における「スペシャルティコーヒーの定義」の第1節に、「消費者（コーヒーを飲む人）の手に持つカップの中のコーヒーの液体の風味が素晴らしい美味しさであり、消費者が美味しいと評価して満足するコーヒーであること」というものがあります。今回はまさに、その定義を徹底的に追求していただく大会としました。

今回のテーマとなるコーヒーは【インド カラディカンエステート】のナチュラル精製処理されたオリジンでした。

「インドでは1993年まで生産者がコーヒーチェリーまたはパーチメントで国に納品し、コーヒーは政府の専売品でしたが、1997年からは完全自由化となりました。これにより、よりセパレートされた生産が可能となり、スペシャルティコーヒーになりうる環境が整うこととなりました。

インドにおけるコーヒー生産量の約80%がインド南西部に位置するカルナータカ州で行われており、今回の課題豆であるカラディカンエステートのオリジンもこのカルナータカ州産です。

課題豆に付きましての情報は以下のとおりです。

地域：カルナータカ州チックマガルール県 ババブーダンジリ・ビダレ村

生産者：スリラム・アパドゥライ

農園名：カラディカン

標高：1,097 m

品種：SLN 9他

生産処理：ナチュラル

一般的に比較的標高の低いエリアで生産された生豆は柔らかいため火が入りやすく、いわゆる焦げが出やすいケースが多いため、特に煎り止め直前の焙煎過程で繊細な火力調整が求められます。このオリジンも例外ではなく、大会前に各チームへヒアリングを行ったところ、非常に繊細な技術が求められるし、とても苦労しているといった声が多く届きました。

このオリジン風味特性としまして、完熟トロピカルフルーツを思わせる長く持続する甘いフレーバーと上質な赤ワインを想わせる風味があり、それらの特性を際立たせる透明感を持ってどのようにカップへ表現する焙煎ができるかが最大の課題でした。

今大会は、各チーム試行錯誤し完成したコーヒーをオーディエンスの皆様へプレゼンし、フレンチプレスにて抽出された自慢のコーヒーを振る舞い、一番美味しいと評価されたチームへ票が投じられるという極めてシンプルなルールにより優勝チーム



を決定しました。見事優勝に輝いたチームは「関東A」チームでした！結果発表の前は各チームとも盛り上がりは最高潮に達し、バックヤードは熱気に包まれました。

また、内田ローストマスターズ委員長含むCOE国際審査員3名による特別審査およびフィードバックも同時進行で行われ、競技者の皆様はそのフィードバックにとっても熱心に聞き入っていました。

また、何と言っても今大会の最大のハイライトとなったのはこの課題豆の生産者でありますアパドゥライさんご夫妻が観戦に見えられたことです！

ご夫妻は深く焙煎を研究している日本のロースターの皆様を目の当たりにされとても感激されておりました。競技者の皆様も事前に知らされていなかったこともあり、我々運営メンバーも含めてとても嬉しく貴重な時間を共に過ごすことができました。アパドゥライさん、本当にありがとうございました。夢のような時間でした！

最後になりましたが、このRMTC2018における大会スポンサーの皆様、特別審査員の皆様、SCAJ運営事務局の皆様、ローストマスターズ委員会RMTCチームの皆様、ボランティアスタッフの皆様、諸関係者の皆様、多大なご尽力とご協力を賜り誠にありがとうございました。この場をお借りいたしまして厚く御礼を申し上げます。

ローストマスターズ委員会として、この大会がスペシャルティコーヒーにおける焙煎技術の向上に繋がり、日本全国に広がるロースターの更なるレベルアップにより多くのお客様がより美味しいスペシャルティコーヒーを愛飲することができるようになることを願います。

今回参加してくださった競技者の皆様におかれましては、是非来年度もエントリーされ、熱いパッションをこの大会で発揮してくださいませようお願いします、今大会のレポートといたします。

ローストマスターズ委員会 RMTC運営担当 越智 雄一

ローストマスターズチームチャレンジ2018 (RMTC2018) 結果

順位	チーム名
1位	関東Aチーム
2位	関東Bチーム
3位	九州チーム

ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ 2018 (JCRC2018) 決勝大会レポート



今年で8回目となるジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ (JCRC)。焙煎人としてスペシャルティコーヒーの素晴らしい風味を最大限に引き出す焙煎技術を競う大会。年々焙煎技術も高くなり上位の得点も僅差という熾烈な戦いを繰り広げてこの狭き門を突破した競技者が優勝を勝ち取ります。そして本競技会で優勝した方が2019年に開催されるワールドコーヒーロースティングチャンピオンシップに日本代表として出場する権利を獲得します。

2018年6月に予選大会を開催し予選競技者80名の中から6名の競技者が決勝大会へ出場しました。そして決勝大会は8月に開催、延べ3日間に及び熱き戦いを終え栄えある優勝者は奈良県 株式会社路珈珈 井田さんに輝きました。

今年の予選大会は焙煎技術を最大限に活かして貰う為に日頃から慣れ親しんだ焙煎機を駆使して期間内に指定された生豆の焙煎行い期日までに焙煎豆を提出するという内容で予選大会を開催しました。一見、シンプルな予選大会と思われますが生豆の品質を見極めてどのような焙煎を行えば良いのか?そしてエージングを考慮した焙煎日はいつにするか?焙煎とは非常に複雑で経験を伴う知識と技術も必要とされます。

予選大会の審査方法は80名の競技者を40名に分け2日かけてカップpingによる審査を行いました。上位20名をセミファイナル審査として選出し、更に上位10名をファイル審査を行い上位6名を決勝進出者として選出しました。延べ3日間かけて審査員を招き厳選な審査を行うことが出来ました。

決勝大会に伴い今年から初めて導入する審査員プログラムを開催しました。WCE認定国際審査員 Demon Chen氏を招聘して厳選なプログラムが行われ公認審査員が正式に認定されました。初めての試みであるこの審査員プログラムについて不

安もありましたが募集者も集まり無事にプログラムを終えることが出来ました。

決勝大会の内容については1日目は提供された生豆のサンプル焙煎と競技で使用する焙煎機のテスト焙煎、そして生豆の品質試験となるグリーングレーディングが行われます。競技会で使用する生豆は4種類となります。一つはシングル焙煎用のコーヒーと他の3種はブレンド用のコーヒーが決められた数量が配布されます。サンプル焙煎でコーヒーの特徴を捉えて焙煎方法とブレンドの比率を考えます。

2日目は本釜焙煎となります。前日の内にシングル焙煎とブレンド比率やブレンド焙煎方法を考えてコーヒー風味特性がどのように引き出されCupへと繋がるか?詳細な焙煎レポートを記載して提出します。この焙煎レポートに描いた最高の焙煎を実現



すべく本釜焙煎に挑みます。

3日目は前日本釜焙煎で焙煎したシングルコーヒーとブレンドコーヒーを認定審査員によるカップping審査で評価されます。カップping審査の後にそれぞれの競技者が描いた焙煎レポートと実際に焙煎されたコーヒーの風味特性が一致しているか。認定審査員により評価されます。この慣れない環境の中で最大限の力を出して全ての項目の合計得点が高い競技者が優勝することが出来ます。

毎年多くの競技者が焙煎という難題に挑戦し白熱した競技を繰り広げるジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ。そして多くの方々からお申し込みがある事はローストマスターズ委員会一同、誠に有り難く思っております。大会の特性上どうしても現状の人数から競技者数を増やす事が出来ないのがとても心苦しく思っております。

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

もっと多くのひと達にこの競技会を知っていただきたい、多くの焙煎人に大会へ参加していただきたいと思っております。そして世界に通用するチャンピオンを輩出する事を目標としています。最後になりますが大会運営にあたり多く関係者並び協賛者様のご支援があったこと改めて御礼を申し上げます。

ローストマスターズ委員会 委員 黒澤 順一

ジャパン コーヒーロースティング チャンピオンシップ2018 (JCRC2018) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	井田 浩司	株式会社 路珈珈 / ROKUMEI COFFEE CO.	奈良県
2位	岩崎 裕也	タカムラ株式会社 / TAKAMURA COFFEEROASTERS	大阪府
3位	伊藤 孝浩	香茶屋	静岡県
4位	仲村 良行	豆ポレポレ / 豆ポレポレ	沖縄県
5位	藤沼 英介	株式会社 Cafe FUJINUMA / Cafe FUJINUMA	栃木県
6位	野尻 浩彦	小川珈琲株式会社	京都府

SCAJ2018 大会ハイライト



Japan Barista Championship 2018



山本 知子



石谷 貴之



本間 啓介



安 優希



飯高 亘



杉浦 優子

World Siphonist Championship 2018



Kasama Kunboon



Chu Shao-chi



Wei-Shin Chang



Regine Wai



Chan Yuen Tung Tiffany



Yoshinobu Nakayama



JungHyun Kim



Xiao Yu Tang



Chon Hei Wong

Japan Brewers Cup 2018



中井 千香子



近藤 寛之



檜垣 慶治



小林 康人



成澤 敬介



川野辺 美和



佐藤 優貴

SCAJ2018 大会ハイライト



Japan Cup Roasters Championship 2018



新田 千香子



古橋 見洋



朽久保 竜



岩本 貴之



田和 佳晃



後藤 剛



後藤 直紀



杉原 大輔



高木 麻奈美



坪井 紀代美



村越 悠



吉田 茂雄

Roast Masters Team Challenge 2018



関東Aチーム



九州チーム



北海道チーム



関東Bチーム



東北チーム



中四国&関西チーム



北陸チーム

Japan Coffee Roasting Championship 2018



井田 浩司



岩崎 裕也



伊藤 孝浩



仲村 良行



藤沼 英介



野尻 浩彦

SCAJ2018 大会ハイライト

Roast Masters Team Challenge 2018



関東Aチーム



関東Bチーム



東北チーム



九州チーム



中四国&関西チーム



北海道チーム



北陸チーム

Japan Coffee Roasting Championship 2018



井田 浩司



岩崎 裕也



伊藤 孝浩



仲村 良行



藤沼 英介



野尻 浩彦



会場入口



会場の様子



SCAJコーナー



JBrC会場

コーヒービレッジ



ロースターエリア



9月26日 11:00~13:00

SCAJトレーニング委員会 主催イベント

エチオピア・ミーツ・コーヒーマイスター2018



エチオピアコーヒー輸出協会 アマン氏



エチオピア駐日全権大使 チャム閣下

毎年恒例のトレーニング委員会主催のイベント、今年はエチオピアの方々にお越し頂きました。コーヒーマイスターの皆様が生産国の実情を現地関係者の方々から直接学んで頂く貴重な機会です。皆様ご存知の通り、エチオピアはアラビカ・コーヒーの発祥の地として知られ、スペシャルティコーヒーにおいても個性的な特徴を有する銘柄として欠かせないものです。同国駐日全権大使 チャム閣下の御挨拶に続きまして、エチオピアコーヒー輸出協会のアマン氏より昨今のエチオピアコーヒー産業についてプレゼンテーションがございました。

1. 世界第6位の生産国(2017/18クロップ)、760万袋でアフリカでは第1位。(ICOデータ)

過去5年高い生産量を維持している。認証の有無に関わらず、オーガニックな環境下で生産を行っている。生産量の約半分は自国で消費。

2. 栽培の方式

①森林栽培8-10% (生産量) 森林環境下、限りなく自然栽培、生産性250-400kg/ha セミフォレスト30-35% 生産性400-600kg/ha

②ガーデン50-55% 小規模農家の軒先で栽培、サプライヤー(水洗工場)にチェリーを売る 生産性600-900kg/ha

③プランテーション5-8% 中規模、大規模な農園(国営または企業) 生産性1000-1200kg/ha

3. コーヒーの銘柄は、イルガチェフ、ハラー、シダモ、リム、ジマ、レケンプティ、テピ、ベベカ。風味のタイプは異なるものの、華やかな風味と良質な酸味が特徴。

4. ナチュラル方式が約70%、水洗処理方式は約30%

5. 欧米系のロースター関係者へのアンケートで、好きなオリジンを問うたところ、エチオピアが圧倒的トップ、続いてケニア、コロンビア、グアテマラの順であった。エチオピアのコーヒーが如何に特徴的で魅力のあるものかを伺わせるデータです。

6. 輸出先(数量ベース2017/18)はドイツ、サウジアラビア、米国、日本、ベルギー、スーダン、イタリア、韓国、フランス、イ

ギリスがベスト10。金額ベース(ドル)では、ドイツ、米国、サウジアラビアがベスト3、日本は第4位。残留農薬問題から10年が経過し、日本の輸入量が回復してきている。

7. 興味深いことは、上記金額(ドル)を数量で割った単価の順位が、米国、イギリス、韓国、ベルギー、イタリア、サウジアラビア、フランス、日本、ドイツ、スーダンとなっていること。上位国は、水洗式、高品質品が多いこと、下位は汎用品が多いと推察。

8. 同国のコーヒー産業の課題として、変動の激しい国際価格、生産性の低さ、品質の不安定、付加価値の低さ、気候変動が挙げられる。また港湾機能(隣国のジブチ)の問題による輸出の遅延、船積み前サンプルと消費国に到着した現物の品質が乖離している問題がある。

9. コーヒー輸出の制度が大幅に自由化され、小規模農家、コーヒーサプライヤー(水洗工場など)が直接輸出可能になっている。トレースが可能なコーヒーとなる。

以上、同国の流通経路が大幅に自由化され、今後は付加価値を持つ多様なコーヒー商品が登場するものと期待されます。また日本国で義務付けられていた輸出における残留農薬検査は任意となり、輸出がスムーズになります。農家やサプライヤーからの輸出はトレースができる一方で、品質の維持、安定においては、注意深く見る必要があると考えます。近年ナインティブラス社、ゲシャビレッジ社の素晴らしいコーヒーがバリスタ選手権などで紹介されてきましたが、今後更に多様性のあるエチオピアコーヒーに期待が膨らみます。

最後にコーヒーが振舞われました。土器による浸漬式のコーヒーはエチオピアの特徴を感じる美味しいものでした。現地では家庭、レストラン、ホテル、カフェ、ドライブインなどで振舞われるもので、生産量の半分が自国消費ということが理解できます。素晴らしい機会を頂きましたエチオピアの関係者の皆様に感謝申し上げます。

トレーニング委員会 副委員長 土屋 浩史

9月26日 11:00~13:00

SCAJトレーニング委員会 主催イベント

第5回利き珈琲選手権！



和田 聖己氏



トレーニング委員会が主催するイベント「利き珈琲選手権」は2014年にスタートし、今年は第5回目の節目の大会となりました。利き珈琲選手権は、カップング方式で「利き珈琲」にチャレンジしてもらうイベントで、コーヒーマイスターであれば誰でも参加できます。昨年まではベーシックな7つの生産国のコーヒーを当ててもらっていましたが、今年は少し趣向を変えて主要生産国のグレード(等級)違いのコーヒーを利き分けてもらいました。今回は30名のコーヒーマイスターの皆さんが参加してくださいましたが、出題にとまどった方も多かったようです。

通常カップングをする際には「際立つ印象的な風味特性」「爽やかな明るい酸味特性」「持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていく」という、SCAJのスペシャルティコーヒーの定義に照らして香味評価をされている方も多いと思います。素晴らしい風味特性を持ったコーヒーに触れ、コーヒーの微妙な違いを識別し、様々な表現方法を身に付けることはとても重要なことだと思います。

そのカップングの基礎的な能力のひとつとして、主要生産国のコーヒーのグレードの違いをしっかりと識別できることも大変重要なことであると、私たちトレーニング委員会では考えました。皆さんご承知の通り、コーヒーのグレーディングは世界共通のものではなく生産国ごとに異なります。今年は、4つの生産国のコーヒーをグレード違いで2種類ずつ用意しました。今回用意したコーヒーは、①ブラジル(No.2、No.4/5)、②グアテマラ(SHB、EPW)、③インドネシア マンデリン(G1、G3)、④エチオピア(G1、G4)の4ヶ国のコーヒーでグレード違いの8品です。これらがランダムに並べられている中から、まずは生産国ごとの違いを見抜き、次に各生産国のコーヒーのグレードの違いを識別しなければなりません。さらに、たくさんのギャラリーの皆さんが見守るステージの上でのカップングは、かなりのプレッシャーもかかり、冷静に普段通りの判断をするのは大変難しいことだと思います。

そのような中、予選がスタート。皆さん一斉にカップングをスタートし、約5分という短い時間の中で8種類のコーヒーを利き分け、回答していただきました。その後、グレーディングについての復習と各コーヒーに関する説明がありました。その間に行なわ

れた採点の結果、全問間違いの方が数名、1問だけ正解、2問だけ正解という方も多くいらっしゃり、最終的に予選を通過されたのは4名でした。決勝に残られた4名のうち、全問正解者は1名だけ、あとの3名は2問間違いということで、大変難しく厳しい予選となりました。

決勝は、一人ひとりの前に1カップのコーヒーのみが提供され、そのコーヒーの生産国とグレードを8つの選択肢から選んでもらい、誰かひとりだけが正解となるまで競い合ってもらう方式としました。決勝の1カップ目に提供されたのはエチオピアG1(ナチュラル)でした。一番個性の強いコーヒーを選んで出題したつもりだったのですが、やはり決勝の緊張感からか難しかったようです。惜しくもエチオピアG4と答えてくださった方もいらっしゃいましたが、実際にエチオピアG1と回答したのはおひとりだけでした。

見事、第5回利き珈琲王に輝いたのは、和田 聖己さんです。和田さんは、学生時代からカフェ巡りをされコーヒーに親しんで来られたとのこと。現在は小川香料株式会社に勤かれ、様々な香りに触れ日々研鑽を積まれていらっしゃいます。そして、何と昨年2017年の大会にも出場され、決勝に進まれていたということで、そのときのご経験も役立ったそうです。優勝された和田さんにはクリスタルのトロフィーが授与されました。

閉会後に今回参加していただいた皆さん全員で記念撮影をして、お土産コーヒー「エチオピア イルガチェフェ G1(ウォッシュド)」をお持ち帰りいただきました。

来年も第6回利き珈琲選手権を開催する予定です。ぜひ楽しみながらカップング技術やご自身の感覚のレベルを試す機会として、全国のコーヒーマイスターに参加していただければと思います。

トレーニング委員会 委員 長野 隆成

9月26(水) 14:00～16:00

コロンビアコーヒー生産者連合会

コロンビアの新しいコーヒートレンドのご紹介と試飲



サンティアゴ・パルド氏



左：ファン・カミロ・ラモス氏

9月26日SCAJ会場ステージにてコロンビア生産者連合会(以下FNC)主催のプレゼンテーションが行われた。会場には伝説的なコロンビアコーヒーのプロモーションキャラクターである「ファン・バルデス氏」も現れて観客の注目を浴びていた。セミナー冒頭FNCアジア事務局長のサンチアゴ・パルド氏からコロンビアコーヒーの概況について次のような説明があった。

コロンビアコーヒーはかつてブラジルに次ぐほどの生産量を誇っていた時期もある。しかし長期的な国際相場の低迷や度重なる気候不順などの影響を受け生産量はピーク時より半減するところまで落ち込んだ。その後FNCをはじめ生産者の努力もあり徐々に生産量は回復しつつある。ただし現在でも国際コーヒー相場と為替相場の変動に左右される情勢に変わりはなく、現在のニューヨーク市場の価格低迷とコロンビアペソの対ドルの強弱によって生産者の生活は大きく左右されている。生産者を代表する立場のFNCはこのような状況の中でいかにコーヒー生産者の生活を工場させてゆくかを常に考え実行している。

コーヒーがコロンビア経済にとっていかに重要かは次のデータが表している。コロンビアでは55万軒の家族がコーヒー農業に従事しており88万ha以上の土地でコーヒーが栽培されていて同国の農業総生産の12%を占めている。また都市部以外に住む人口の25%は何らかのコーヒー産業に関わっている。コーヒーの栽培エリアは国を南北に通る3つの山脈によって北部、中部、南部に分けられそれぞれが異なった多様な風味特性を醸成している。その栽培エリアの殆どが山がちな地形であり、農家の95%以上は5ヘクタール未満の小農家であるが、それらの小農家による生産が全体の70%以上を占めている。

コーヒー栽培にとって大敵である「さび病」はこの国のコーヒー栽培に何度も大きな影響を与えている。FNCは長年にわたりこの「さび病」に負けないコーヒーの品種改良を行っており近

年では耐さび病品種の「カスティージョ種」と「コロンビア種」で全体の80%近くを占めるようになった。最新の科学技術を用いた品種改良は遺伝子レベルの解析によりどの品種がどの栽培エリアの気候、土壌に適しているかを突き止める事により多様な性格を持つ各栽培エリアに最適な品種を導入する事が可能になった。この品種転換作業で若いコーヒー樹が密植栽培された事からヘクタール当たりの生産量が増え、結果として農家に恩恵を与えた。

コロンビアでは「さび病」対策の品種改良だけではなく将来を見据えたコーヒー農業の改革にも努めている。そのひとつが「Ecomill」と呼ばれる新しい精選技術である。

この方式によればコーヒーチェリー収穫後の精選のための水の使用を抑えたと共に廃棄物を減らして環境に与える影響を少なくするというもので、従来より電力消費も少ない。また様々な顧客の要求も満足させる精選方法が可能になるとの事であった。

産業の多様化によりコロンビア経済に占める割合は減ってきてはいるものの現在でもコーヒー産業はコロンビアの外貨獲得の大きな手段である。コーヒーの輸出先では日本は米国に次ぐ地位にあり、例年SCAJでも積極的なプレゼンテーションを展開しているFNCだが今年も期待に違わず新しい切り口でコロンビアコーヒーの現在と未来を紹介していた。コーヒー生産国の人々のコーヒー生産にかける情熱の一端を知る事が出来る有意義なイベントであった。

広報委員会 委員長 永田 卓

9月27日(木) 11:00～13:00

雲南省 プーアル市

中国コーヒー産業の過去、現在そして未来



舒洋(じょ・よう)氏

雲南国際コーヒー取引センターの舒洋(じょ・よう)総経理より、「中国コーヒー産業の過去、現在そして未来」と題し、中国のコーヒー市場について講演が行われた。

【雲南国際コーヒー取引センター(表記：YCE)について】

YCEはコーヒー産業全体のマネジメント型サービスプラットフォーム。世界で初めてコーヒー産業全体にサービスを提供するプラットフォームである。

主にプーアル市へサービスを提供し、加えて雲南省全体、そして東南アジアの生産地にもサービスを提供している。

YCEは雲南省産コーヒーの、インフォメーション、価格、標準化、取引システムなどを設定し実行しており、コーヒー+インターネットの理念の元、コーヒーサービスを提供している。

【雲南コーヒー産業の現状】

中国といえばお茶大国の印象があるが、実際中国におけるお茶の歴史は2000年以上になる。それに対し、同国が本格的にコーヒーの栽培を始めたのは今から30年程前になる。

中国のコーヒー産地は主に雲南省、海南省に集中しており、雲南省はアラビカ種を、そして海南省はロブスタ種を主に栽培している。特に雲南省は、栽培面積12万ヘクタール、生産量13.9万トンと、全中国のコーヒー栽培面積と生産量の95%以上を占め、栽培に適したその特性から「アラビカの天国」と呼ばれている。

現在、全世界では70余りの国/地域でコーヒーの生産が行われているが、中国はその中で、2015/16年の生産季よりメキシコの生産量を超え、世界第7位のアラビカコーヒー生産国となった。そして、中国で生産されたコーヒーの内半分以上がヨーロッパ、日本、アメリカ等、30以上の国/地域へと輸出されている。

また、輸入においては2015年度5.92万トンの取引量があり、その消費量に関しては2016年度にEU、米国、ブラジル、日本などに次いで、世界第九位を記録している。今日、中国のコーヒー潜在消費者数は2億人を越し、世界的な巨大コーヒーマーケットとなる潜在性を秘めている。

【中国コーヒー産業の未来】

中国は歴史あるお茶大国から、新たにコーヒー大国へと変化しつつある。コーヒーの年間消費量、年間生産量は20%程度増加毎年増加しており、これは世界の平均増加率の10倍となる数字だ。その中ではインスタントコーヒーが大きなマーケットシェアを占めているが、レギュラーコーヒーは新たな流行として、中国国内でカフェも増加し続けている。

現在スペシャルティコーヒーが中国国内のコーヒー業界を新たに牽引しつつあるが、中国の中産層人口が増えたことがその背景にある。若い世代は過去に比べ良質な教育を受け、西洋の文化を取り入れ、アメリカの若い世代と似ているとの事だ。

これは、6,800名を対象にした2017年度の統計であるが、コーヒーを飲む人の中で女性の比率は52%を超え、そのうち80%が19歳～35歳であった。中国国内において、コーヒーの消費者の多くが若者であり、男女の差はないという事が分かる。

【結びに】

長年お茶大国であった中国において、新たにコーヒー市場が若者の消費者とスペシャルティコーヒーを中心に大きく変わつつある。巨大市場となりうる潜在性を秘めた大国中国の市場動向は、今後世界のスペシャルティコーヒー市場へ大きな影響を与えていくだろう。

HARIO株式会社 中村史門

9月27日 13:30~15:00
Standart Japan

Bean to Product ～コーヒーのアップサイクルを考える～



はじめまして。コーヒーのカルチャー雑誌 Standart の日本語版編集長を務める室本です。今日はみなさんに、東京ビッグサイトで先日開催された SCAJ2018 展示会にて企画したパネルディスカッションについてお話したいと思います。

SCAJ2018 のメインテーマは「コーヒーの持続可能な未来」。このテーマに基づいて、コーヒーが循環する社会を目指す3ブランド (COFFEE PAPER PRESS 成田 友彦さん、COFFEE FREAK PRODUCTS 青木 望さん、KISSACO 岡本 由梨さん) をお招きし、コーヒーの持つ可能性とアップサイクルについて考えました。サステナブル (持続可能) なものづくりを行うブランドや、アート・デザインという観点でコーヒー業界に関わっている Standart。様々な方面からコーヒー業界に関わる立場からクリエイティブ・リユースについて話をすることで、デザインやストーリーがもたらす新たな“価値”と“有用性”の創造について面白い議論や問題提起ができたのでは?と考えています。

一人目の登壇者は、COFFEE FREAK PRODUCTS (コーヒーフリークプロダクト) 青木 望さん。COFFEE FREAK PRODUCTS は、コーヒーショップやカフェなどのお店で普段はゴミとして捨てられるコーヒーカスを「コーヒーグランズ」という新たな素材と捉え、コーヒーグランズを使用した石鹸やキャンドルを製作しています。これらの商品は素材を提供するお店に卸し、卸価格の一部をコーヒー豆の生産者へ寄付することにより、消費者から生産者へ繋がるサイクルを作っています。

二人目の登壇者は、KISSACO (キッサコ) 岡本 由梨さん。1 回使っただけで破棄されてしまうコーヒー豆用の麻袋を使用し、一つ一つ手作業でバッグを作っている彼女。1 枚ずつ汚れや絵柄を確認して麻袋を仕入れるところから、デザイン・縫製まですべてをひとりで、バッグはギャラリーや全国の百貨店、セレクトショップなどで販売されています。また、“里帰り”プロジェクトとして、出来上がったバッグをコーヒー農園の人たちに届けるという取り組みも行っています。

そして三人目の登壇者は、COFFEE PAPER PRESS (コーヒーペーパープレス) の成田 友彦さん。COFFEE PAPER PRESS (以下 CPP) は、コーヒーのケータリングやコーヒーを使った空間づくりを行う「tooldocoffee (ツールドコーヒー)」、活版印刷の「紙成屋 (かみなりや)」、福祉と遊ぶをコンセプトに福祉施設の仕事作り・デザインやディレクションをする「HUMOLABO (ユーモラボ)」の3社で活動する共同プロジェクトです。CPP が提供するコーヒーペーパーは、南三陸にある福祉作業所「NOZOMI PAPER Factory」で牛乳パックをパルプに戻し、コーヒーの出がらしを着色剤として使用したオリジナルの手すき紙。珈琲×活版印刷×福祉の3つを掛け合わせ、楽しく社会に貢献できる仕組みを探っているブランドです。

そもそも「アップサイクル」とは、サステナブル (持続可能) なものづくりの新たな方法論のひとつで、3R (リデュース、リユース、リサイクル) の一環であると言えます。そう考えることもできます。



青木 望氏



岡本 由梨氏



成田 友彦氏

しかし大きく違うのは、従来から行なわれてきたリサイクルとは異なり、単なる素材の原料化、その再利用ではなく、元の製品よりも次元・価値の高い物を生み出すことを、最終的な目的としている点です。

ディスカッションではアップサイクルをテーマに、デザインの持つ可能性がコーヒーをどのように変えていくことができるのか、そしてストーリーが持つ意味について話をしました。スペシャルティコーヒーの魅力を知ってもらい消費してもらうためには、より多くの人にスペシャルティコーヒー飲んでもらうしかありません。そしてそうするためには、コンビニエンスストアの100円のコーヒーと500円のスペシャルティコーヒーとを比べた時に、その400円の差は何なのか?ということ为消费者が理解できなければいけません。味自体が優れているのはもちろんですが、消費者にとっての「美味しさ」は主観的なもので、そこで消費を左右する要素のひとつとして重要になってくるのはストーリーだと思っています。いろんな物がすぐ手に取れる世の中で物を買うきっかけとして、その商品がどのように作られているのか、これを買うことでどういう世界が見えるのかなど、物の背景が消費行動に影響を与えるようになっています。

印象的だったのは、KISSACO の岡本さんがある方から言われた、「リサイクルやリユースにもエネルギーが必要で、新品のものを作るよりもエネルギーを消費する場合もある。(リサイクルやリユースを) 自分のブランディングとして利用しているのでは?」という言葉についてです。価値観の違いによるものですが、確かに的を得た指摘です。ですがこの考え方では、リユースをする理由＝エネルギー削減になってしまい、消費エネルギーが少なければ少ないほど価値があるものということになってしまいます。しかし本当にそれだけでしょうか? 私は品質やどのくらいその製品がエコかということだけでなく、商品を作った人の熱量や思いが物の価値を高めると考えます。ブランディングにも同じことが言えます。デザイン性や主張があるからこそ、ブランドがブランドとし

て成り立つのです。だからこそ、物の背景にあるストーリー、つまりコーヒーであればスペシャルティコーヒーを消費する理由を、消費者に伝えなければなりません。

ディスカッションを通じて強く感じたのは、Standart が常に考え、紙面を通じて読者の皆さんに伝えていることでした。それは、コーヒーの多様性をもっともっと多くの人に知ってもらう必要があるということです。コーヒーは飲み物ですが、我々がコーヒーを液体として飲むことができるのは、コーヒーに携わるさまざまな人たちのおかげです。どんな人がどんなところで、どんな思いを持ってコーヒーに関わっているのか。Standart では、これからもコーヒーに関わる人やその多様性を皆さまに伝えていきたいと思っています。

Standart は年に4回発行される季刊誌です。世界中から集まるコーヒーに関するストーリーを皆さまにお届けします。ご購入は Standart ウェブサイト (www.standartmag.jp) より。

Standart Japan 室本 寿和

IWCA日本支部活動報告 ~SCAJ2018に参加いたしました!

IWCAブース出展



SCAJのご協力によりブース出展を行いました。IWCA各支部(エチオピア、グアテマラ、ホンジュラス、コスタリカ、ブラジル)のコーヒー豆をご紹介します。ブースでのカップリングも実施いたしました。本年もグアテマラ支部より女性生産者が来日し、コーヒーの説明並びにIWCAの活動を熱心に語って下さいました。

◆IWCA日本支部朝食会

また27日にはIWCA日本支部朝食会を実施。コスタリカから来日された元IWCA会長のGrace Menaさんをお招きし活発な議論を行いました。内容としては、1. セミナーによる新たなパートナーシップの確立と展開、2. 支部同士の交流の可能性、3. 来年度のSCJAイベントの内容提案・告知、4. コーヒー業界での女性活躍度の明確化です。まずコスタリカ支部の現状を伺うと、2003年コスタリカ支部が設立され、今年はWalmartといった量販店で女性生産者のコーヒーが販売開始される程に拡大。またTVでコーヒードキュメンタリーとしてIWCAの活動が放映される程、告知も行われているとのこと。またコスタリカ支部事務局ではパートタイム女性の雇用により支部活動が拡大し、雇用機会の拡大とあわせ技能修得の場としても貢献しているとのこと。コスタリカ支部の発展に驚くばかりの一同でした。

続いて日本支部の活動報告が行われました。UCCコーヒー

アカデミー、上智大学における映画上映会を行い啓蒙活動を行い、そしてコーヒーの味覚を学ぶカップリング勉強会をワタル様のご協力を得て開催しました。2019年も継続的に学びの機会を設けて参ります。

コーヒーウーマン交流会について

IWCA日本支部の日本での意義を振り返りますと、世界男女平等ランキング114位/144カ国(2017年、世界経済フォーラム)の日本において、女性がコーヒーに関する専門知識・スキルを身に付け、社会で安定した職や収入などを得られるように学び合いの場をつくることとなります。近年では競技会で活躍するコーヒーウーマンも増え、更には焙煎を行う女性も増えていきます。しかし、意見の中には全国に焙煎女性は数少ないのでは?もっと学びの機会を作っては?という声もあがり、前述元会長Graceからも焙煎女性が生産地女性を訪問し、ネットワーキングを行い、バリューチェーンをつないで価値を高めよう!という大胆な意見でもありました。日本のコーヒーウーマン向けのオリジナルリップ、色々課題はあろうかと思いますが、将来の目標として実現してみたい内容でもあります。今後も上映会や勉強会を開催し、コーヒーウーマンのネットワーキングや各種コーヒー情報、知識、技能習得機会を増やすお手伝いを行って参ります。

◆コーヒーウーマンドキュメンタリーフィルム上映会



9月28日には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実施しました。当日は用意した座席がほぼ満席なる程、老若男女、皆さんの関心も高く、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、課題をご紹介できました。また女性特有の課題のみならず、コーヒーの価格決定プロセスや流通についても普段知ることはない、非常に有意義な機会となったようです。早速上映会終了後にフィルムの上映依頼があったり、お問い合わせを頂くなど興味を持って頂いたようです。IWCA日本支部では上映会に関する申し込みを受け付け致します。フィルム上映の申込み手続き、費用につきましてはIWCA日本支部のメールにてお問い合わせ下さい。

改めてSCAJ各位の暖かい支援に感謝申し上げますとともに、IWCA活動を通じ、SCAJの発展にも寄与できるよう尽力いたします。

◆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に改善・向上活動
3. コーヒーの各分野における能力開発の為に研修
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. SCAJ2019におけるIWCAセミナー
2. SCAJ2019におけるIWCA日本支部朝食会
3. SCAJ2019におけるIWCAカップリング、各種セミナー、勉強会
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



生産国セミナーレポート



グアテマラ

9月26日 11:00~12:30

広報委員会 堀内 隆志

グアテマランコーヒー-市場で最も安定したカッププロフィールを持つコーヒー

Anacafe会長リカルド・アレナス氏によるフエゴ火山噴火による災害支援への感謝の言葉から始まったグアテマラセミナー。まず5分弱の英語ナレーションのグアテマラのコーヒー生産概要とAnacafeの取り組みを紹介する映像を上映。続いてアンドレア・ベルガラ氏によるプレゼンテーションは、データから見るグアテマラのコーヒーについて。現在Anacafeには125000人以上の生産者が加入しており、8つの生産エリアでそれぞれ独自のカッププロフィールを持つコーヒーを栽培し世界へ輸出している。農産物の輸出については砂糖に次いで2番目に多く、国内経済においてもとても重要な役割を果たしているのと同時に雇用を確保している一番大きな産業でもある。世界市場に於いてはコーヒーの輸出量は2016/2017で327万袋になり10位にランクされており、その生産量の96%を小規模農家が担っている。Anacafeとしては小規模農家が安定した生産を続けていける環境作りが課題となっている。生産されている品種の割合についてはカツーラ28%、カツア123%、カチモール20%、ブルボン10%、パチェ3%、ティピカ2%、パカマラ1%、ゲイシャ0.07%となっているが、市場からのリクエストにより今後はパカマラやゲイシャといった新たに注目を集めている品種の生産が増えていくと見込んでいる。輸出先については、北米50%、ヨーロッパ24%、アジア21%、その他が5%。国別では、アメリカ38%、日本15%、カナダ12%、ベルギー8.5%、ドイツ5%と続いている。日本市場はグアテマラにとって重要なマーケットでスペシャルティコーヒーの需要に伴いSHBの日本への輸出の割合が増加している。

次にグアテマラのコーヒーが特別なものになっている理由の一つに挙げられるシェードツリー栽培について。日光による様々な影響を緩和するために現在コーヒー生産の98%がシェードツリー栽培を導入している。インガと呼ばれるグアテマラのシェードツリーは、待機中に放出される窒素ガスを害のない状態に変換することができ、土壌が豊かになり、化学肥料や農薬をそれほど使わなくても生産ができるというメリットがある。またインガの木からの落葉が土壌にとっても栄養素になり、有機的な栽培をするために良い影響を与え、雑草の生育を遅らせることができる。グアテマラでは現在3800万本のシェードツリーがあり、耕地面積は27万ヘクタールで、その割合は国有林の6.4%に及んでいる。



イエメン

9月26日 12:30~14:00

広報委員会 奥村 雄二

『イエメンコーヒー革命』

キマ(QIMA)コーヒー社ファレス・シバニ (Faris Sheibani) 社長の日本初となる講演が、7サンプルのカッピングと合わせて行われた。イエメンは世界で最初にコーヒーが飲まれた国で1450年頃の記録が残っている。モカ港は1600年後半まで世界最大のコーヒー輸出港だったが、オランダ人やフランス人がコーヒー苗木を持ち出し独占が崩れた結果、イエメンの世界シェアは1680年100%だったのが、1800年6%、2018年0.1%と凋落してしまった。

ファレス氏の名前の「シバニ」はイエメン中部の部族名で、祖父は、羊飼いかコーヒー農家で、13歳でカフェの開店から、同国有数の工業グループを築いた事業家。その孫であるファレス氏は、英国留学後、欧州で大手エネルギー関係企業に就職したが、母国イエメンで内戦が勃発し帰国することになり、自分にはコーヒー農家としての血が流れていると、事業の立ち上げを決意した。起業のため文献を調べる中で、パナマ共和国ウィリアム・ブート氏によるイエメンコーヒー報告書を読んで感銘を受け、2016年10月アムステルダムでやっとブート氏と会い師事することになって道が拓けた。ブート氏は「まずはコーヒーを知ること、そしてその身を一生捧げる覚悟が大切」と教えた。その後のパナマ共和国滞在では、まず焙煎を、次に農園での栽培加工を学んだ。パナマから帰国後すぐに、自国と環境も近いエチオピアを訪問。2017年12月にはQグレーダー認定のため毎日カッピングに励み訓練して、スペシャルティコーヒーを学ぶことができた。

イエメンに戻ってからの毎日は忙しく、何百人もの農家の話を聞いて問題を解決し、スペシャルティコーヒー販売の構想を練ることは、心が躍る作業だった。

「チェリー to カップ」の実現を目指して全工程を見直し、正しい管理ができるように工夫して、実行に移した。

イエメンでは、収穫したチェリーは、熟度には関係なく無選別のまま農家の庭の土や屋根の上で干していたが、それでは安定した良い品質は期待できない。そこで、キマコーヒーの自社加工場では、最小2kgの極少ロットのチェリーから受け入れて、チェリーの鮮度を保ち、極小生産者までも選れるトレーサビリティを確保しながら、希少でユニークなフレーバーを損なわない加工を考えた。

自社加工場で受け入れたチェリーは、目視と機械の組み合わせで選別した後に、広い乾燥場で収穫ロットごとに分けて(パラボリックベッドで)網干しをする。現在は約250生産ロットを加工しているが、各農家の収穫は1年に6回〜8回あり、少生産ロットごとに分けて、毎日混ぜて均一に干す作業は大変だが、最終的に生豆に仕上がった段階

続いてブライアン・シフエンテス氏からグアテマラの安定したカッププロフィールについてのプレゼンテーション。徹底的な品質管理を行っており、栽培からカップに至るまで厳密な管理をし、それぞれの工程についても研究、管理していることからユニークなカッププロフィールが生まれ、持続することができている。収穫からの工程を順を追って説明。収穫の80~85%がハンドピッキング。目で見ることによって適切なチェリーの状態を選別することができる。次に生産処理。ハンドピッキングしてから4時間以上経ったものを推奨し、ウエットミルに持ち込まれてから3時間以内に処理をすることを決めている。ウエットミルでは、ウォッシュド、ハニー、ナチュラルの3種類の精製処理を行っており、それぞれの精製に費やす日にはウォッシュドで8日、ハニーは16日、ナチュラル22日。乾燥工程については、パティオやアフリカンベッドでの天日乾燥と機械乾燥を行っている。天日乾燥については一部分を日光に当て、取り外しできるザランと呼ばれるカバーを用いている。適切な温度は35~40℃で温度が高すぎると豆の細胞が壊れる可能性がある。乾燥させる時の注意事項としてコーヒーの層が5センチ以上の厚さにならないこと。そしてレステイニングという休息期間。風味特性が出るまで最低一ヶ月はセラーで休息させる。乾燥させたパーチメントの含水率は10~12%の間。10%以下だと傷がつきやすくなり劣化が早くなる。また12%以上だとカビ臭いフレーバーになってしまう。最後の工程では技術的な品質チェックを行っている。カップピングで、香り、アロマ、アフターテイスト、酸味、マウスフィール、カップ全体の特徴などを分析し、安定したカッププロフィールを保っているかチェックをしている。

セミナー最後には、ウォッシュド、ハニー、ナチュラルの3種類の精製方法のことなるコーヒーをテイステイニング。映像、データとスライド、テイステイニングと、グアテマラのコーヒーの徹底した品質管理を知れる90分だった。



アンドレア・ベルガラ氏



ファレス・シバニ氏

で、500gから5kgに真空包装されて、各農家の詳細な説明をつけたギフト用の化粧箱入りで販売されることになる。まるで現代の大量生産型コーヒーに背を向けるかのようだが、小さくても特別なコーヒーだ。そのため農家と消費者とのコミュニケーションの助けも力を入れている。

運送や保管にも、技術的な裏付けを元に先進的なチャレンジをしており、品質保持のために、ロンドン中心部にある自社倉庫で、真空パックした生豆を氷温冷蔵(sub-zeroサブゼロ、過冷却)しており、通常よりも長い期間、品質を保つことができる。この技術は、有名なジョージハウェル氏のアドバイスを受けたもので、現在は、氷温熟成にも取り組んでいる。

ファレス氏は、2017年12月の内戦で5日間囲まれ水とビスケットだけで耐えた仲間のことを、迫撃砲で破壊された本社の写真を見せて語り「戦争をしている国でビジネスをする意味を伝えたい」と訴えた。

また、イエメンでは、カート(QAT)と名アラビアチャノキと呼ぶ他国では違法となる作物の栽培をしており、農家にとっては高収入だが、それをコーヒーに植え替えるためにも、少しでもコーヒーチェリーを高く買って農家の生活を支え、各農家とは偽りのないパートナーシップを築くことに努め、信頼と品質の維持向上につなげたいと話した。

モカ マタリとして有名なイエメンコーヒーの講演とカッピングは、このように、スペシャルティコーヒーの技術的なポイントをきっちり押さえた内容であった。静かな語り口から伝わる、スペシャルティコーヒーで人々の生活を助け国の復興に寄与したいというファリス氏の熱い思いと、IT業界に見られるようなスピード感あふれる行動力は、量より質にこだわる「スペシャルティコーヒーの原点」に目を向け、未来志向で行動するチャレンジ精神を呼び覚ます。セミナーの翌日出会ったタンザニアの若者など、まさに以前ファレス氏の話聞いたことがきっかけで会社を興したという。長い歴史の中で、維新の英雄のごとく立ち上がった言動は、他国の生産者にも勇気を与え、多くの消費者の胸を打つことだろう。平和の下でコーヒーを生産する日まで、絶望せずに頑張っている。



ルワンダ

9月26日 13:00~14:30

広報委員会 狭間 寛

ルワンダコーヒー 第二の夜明け “The Sustainable Future of Coffee”

SCAJ2007の初開催以来12年連続となる生産国セミナーは、駐日大使館とJICA(独立行政法人国際協力機構)の共催で行われた。筆者は長年に亘りルワンダセミナーを定点観測してきた。それはルワンダが2000年代前半に生産戦略をナチュラルからフルウォッシュドへと舵を切り、要諦の水洗処理施設(CWS=Coffee Washing Station)を拡充した結果として2008年にアフリカ大陸初となる「Cup of excellence」開催国となった事実に拠る。この高品質市場の早期構築が「奇跡的」と称賛された。同国にとってコーヒーセクターの存在意義は大きい。1994年の悲惨な内戦を乗り越えて国家的事業の下に輸出作物No.1への発展は「復興のシンボル」と位置付けられている。

セミナーは、大使館のコーヒー戦略顧問・加藤和明氏(Storyline coffee company代表)がMCを担当。冒頭にH.E.Ms.Venetia SEBUDANDI駐日大使が「国民の大多数は農業従事者。コーヒー産業の発展が生活向上と貧困脱出に繋がっている。このセミナーが皆さんと生産者と輸出業者を繋ぐ接点になることを期待する」と挨拶。基調講演では、国家農業輸出振興機構NAEB(National Agricultural Export Development Board)のChief Executive OfficerであるGeorge William KAYONGA氏が「ルワンダコーヒーは高品質市場で世界の五指に入るポジションを得ている。Sustainabilityの強化とともに、CWSの増設で5年後(2023年)に全生産量(32,000t計画)80%の完全洗浄を目指す」と抱負を述べた(以下要旨)。

ルワンダの人口は約1,130万人。東アフリカの中央高地に位置し「千の丘の国」とも呼ばれている。コーヒー栽培地帯は、海拔1,500 ~ 2,200m、気温17 ~ 23℃、豊水や水をもたらす雨季、そして肥沃な火山灰土壌とテロワールに恵まれている。栽培の歴史は100年以上前の1904年が起源。キブ湖の最南端ミビリジ村(Mibirizi)の修道院でドイツ宣教師がグアテマラ産ブルボン種を植えたことが始まり。栽培農家は約35万5千戸で総面積37,000ha。1戸当たりの作付面積は平均0.1ha。殆どが小規模農家だが自給自足型から市場志向型・高付加価値型へ転換を目指し生産効率と品質向上に注力している。

栽培種の98%はアラビカ、主力はブルボン種。ha当たり反収は600 ~ 700kg。過去十年間の生産推移は16,000 ~ 23,000t(267,000 ~ 380,000袋)。5年後(2023年)に31,000tの達成を目指す。全量の97%は輸出。船積港はモンバサとダルエスサラーム。主な輸出先(比率)は、スイス(約40%)、USA(約26%)、シンガポール(約9%)、UK(約7%)、ベルギー(約6%)、ウガンダ(約6%)、7番目が日本(約1% / 筆者注2017年輸入実績3,627袋)。クリーンカップに不可欠なCWSは2000年に初めて建設。以来設置数は2007年107 ヵ所、2012年215 ヵ所。2017年に350 ヵ所へと増えた結果、精選比

率は全生産量の58%を占め、2023年80%を目指している

NAEBでは教育機関FFS(farmers field schools)を運営し、農家に作物栽培学に関する科学的指導を行っている。一方でWCR(World Coffee Research)の協力を得て、国内50余州の土壌特性、気象条件等を分析して、新品種の栽培適性の可否を研究している。

また10年前よりAppellation program(characteristics tastes by area)の作成に取り組んでいるが、完成には暫く時間を要する。5年前に統一のロゴマーク“A SECOND SUNRISE”を採用。その意味は「ルワンダコーヒーの朝の一杯は、心身を覚醒する“第二の日の出”」と説明し降壇した。

引き続きJICA農村開発部(アフリカ担当)の担当者が昨年5月から本格始動した「コーヒーバリューチェーン強化プロジェクト(三カ年計画)」の進捗を説明。同プロジェクトは、JICA客員専門員(所属=コーヒー分野に係る課題別支援委員会)の川島良彰氏(MiCafeto代表)の指導協力の下、官民連携の国際的農業開発と平和構築を一体化した支援策。プロジェクト骨子は「栽培からカップまで」。具体的には4項目(栽培・精選技術向上/焙煎・包装技術向上/品質規格の見直し/国内需要と品質向上)一を推進。この間の活動内容としては、生産者のスタディツアー「ハワイコナコーヒーフェスティバルへの研修視察(2017年11月)と「2017年世界バリスタチャンピオンセミナー」(2018年8月)を報告。Meeting後は、ルワンダ史上初のHoney CoffeeをはじめてNaturalなど数種サンプルを試飲・cuppingしセミナーを終了した。

ルワンダ東西南北別の特性▼東州(Ngoma, Nyagatare)=CWSは少ないが、ベリ系やチョコレート系の味。コーヒーが多く収穫され最近注目を浴びている地域▼西州(Rusizi, Nyamasheke, Karongi, Kivu)=柑橘系(レモン)、ナツメヤシ、上品で繊細な味、白ワイン系。国内で最もユニークで複雑な味のコーヒーが取れる。しっかりしたボディが印象に残る▼南州(Huye, Nyamagabe, Nyanza)=柑橘系(オレンジ、ライム)、花のような香り、ジュシー。ルワンダでも最もクリーミーで繊細な味のコーヒーが収穫される。浅煎り、エアロプレスなどに最適▼北州(Gakenke, Rulindo, Gicumbi, Gatsibo)=柑橘系(みかん)、ウメやモモなどの核果系、カカオやキャラメル系。甘く、バランスが良く、浅煎りでも深煎りでも美味しく、ブレンドのベースにも適している。



ブルンジ

9月27日 10:30~12:00

広報委員会 狭間 寛

ブルンジにおけるスペシャルティコーヒーの開発

2012年以降、ブルンジは高品質スペシャルティコーヒーの生産国として知名度が高まっている。きっかけは同年に実施したCoE(Cup of Excellence)。ルワンダに続いてアフリカ大陸第二番目の開催国として俄然脚光を浴びたからだ。セミナーの当日は、今年で連続7度目となるCoE競争入札(10月2日)を翌週に控えていた関係で入賞豆(全29ロット)のうち7ロットを提供し、会場はフルティーな香りに溢れて至福のひと時に包まれた。

講師のオーガスティン・マニラキザ氏(Me.Ir.Augustin MANIRAKIZA)は、ARFIC(Regulatory Authority of Burundi Coffee Sector)でTechnical Managerを務めている。昨年に続いて二年連続の講演。講師は「ブルンジにおけるスペシャルティコーヒーの開発」をテーマに解説し、「10年以上前から国家的事業として高品質市場の構築を進めてきた」「60万の農民はベルギーの植民地時代(独立1962年)から良質な生産方法に熟知しており、彼らの努力がCoE開催に繋がった」「我々はCoEを開始する以前はブルンジのコーヒーの素晴らしいflavorに気付かなかった」など、取り組むところのない率直なプレゼンテーションに好感が持たれた。

生産量では過去に40,000tの実績があるものの一時は6,000tに激減するなどアップダウンを繰り返した。近年は15,000~20,000tで安定、さらに今年は21,000tを収穫。「2022年に30,000tの増産を目指している」と意欲的に語った。このために年間500~700万の苗木(主にブルボン種)の新植と同時に古木の植え替え作業を進めている。一方で二年前からNaturalの栽培に着手、またHoney Coffeeの精製工程では最新テクノロジーを導入するなど新規プロジェクトも積極的。こうした安定的な生産体制の整備や増産計画、新規事業にも意欲的に取り組んでいる背景には世界銀行(World Bank)からの支援融資がある。総額5,500万\$ (約60億円)。6割相当はコーヒー栽培事業に振り分けられている。また現在280ヵ所に増えたWS(Washing station)には「1施設に1人のQグレーダー有資格者を配置することを検討」しており、現状5%のスペシャルティコーヒー(85点以上)の生産比率を2023

年には40%に高めることを目標としている。

ブルンジは小国。国土面積27,000km²、人口は1,100万人。東はタンザニア、北はルワンダ、西はコンゴ、南はザンビアに隣接。西側は世界で二番目に大きなタンガニカ湖に面している。コーヒー栽培は全土で展開しているが主産地は北部、特にカヤンザ地区。しかし人口増による宅地の拡張で農地は狭域化の問題を抱えている。以前はコーヒー農地には他作物の栽培は禁止されていたが、三年前に解禁され、現在ではバナナや大豆などの共作が増えてきた。過去五年で倍増したwet millersでは、国際的な認証団体(FearTrade, Utz, Rainforest Alliance, Café Practices, Organicなど)の認証作業が進展中で「2022年までに全施設の60%が準拠」する計画。

国内のコーヒー機関には、品質とトレーサビリティを管理するARFICと、Inter Café Burundi(The Burundi Interprofessional Coffee Association)の二組織ある。当日はInter Caféのプロモーション&マーケティング担当のBoniface HABONIMANA氏も参加した。ICは、60万生産者、wet millers, dry miller(7ヵ所)、roasterで組織し、売買交渉の橋渡しを行っている。輸出先の殆どはEUだが、スペシャルティコーヒーは米国、日本、韓国、EUの順。

最後に講師は「国内的にはコーヒーセクターの自由化が品質競争を刺激し、あい、一方国外の知名度アップは日本のバイヤーに支えられてきたお蔭。品質に見合った価格で買い付け戴き感謝している」と挨拶してセミナーを締め括った。



ジョージ・ウィリアム・カヨンガ氏



オーガスティン・マニラキザ氏

生産国セミナーレポート



ブラジル

9月27日 11:00~12:30

SCAJ 会長 丸山 健太郎

BSCAとは1991年に設立された非営利組織であり、ブラジル内外に向けてコーヒーの基準・標準を向上し、またスペシャルティコーヒーの認証を行う、ブラジル全土の生産者や流通関係者、カフェなどのコーヒー関係者を代表する約300人の組織である。

BSCAの認証とは、会員の農家が持ち込んだサンプルを所属のカッパーが判定し、80点以上を付けたもののみがBSCAのマークを得られる。点数がそれ未満では不認定となる。
BSCAはまたトレーサビリティ、追跡可能性を厳しく管理している。

BSCAの行う審査会は二つある。

一つはCOE Brazil。これは99年から開催されている。12年にはNaturalとPulped Naturalの二部門に分かれ、16年からはこの二つを同時開催している。18年には1000以上のサンプルが提出された。マイクロロットを集めた審査会で17年および18年のものを対象とした回が今年開催された。

18年にブラジルでは4600万bagsが収穫され、これは去年の30%増しである。品種はほぼアラビカである。今年は気候に恵まれ、開花のタイミングも大きく散らばらず豆の均質性が高い。ブラジルのコーヒーの作付面積は200万haで五つの州にまたがる。2012年の統計ではコーヒー農家は40万人になり、現在は50万と増加傾向にある。その地域ごとのマインドセットや文化、アクセスなどの様々な変数による多様性が特徴。

サスティナビリティ(持続可能性)の確保を目指し、絶え間ない研究をし、行動に移すには、各組織の強い関係性が大切である。

また50万の農家の九割は小規模である。BSCAが取り組む「精密農業」とは畑から0.5ha毎に土壌サンプルを採取し、またGPSを活用し、赤外線を使った細胞の管理を行うことで土地の肥沃さの精密な調査を行い、肥料の管理を行うことである。これにより、細かいアセスメントや病害虫の調査が可能となる。

BSCAは間引きや休耕を行い、また農地のより深部の調査といった農園の組織的管理を行う。また生産農家への訓練を行い、新しいサプライチェーンの構築、農家の環境改善や未成年や青年層の育成にも取り組む。

ブラジルの土壌は浸食に弱い。

60cmより深い場所の土壌の密度や内部温度(27℃以下が必要)を下げ

ることが品質の向上につながる。またその為には木同士の間隔も必要となる。根には酸素やカルシウムが必要なので、石灰が有用だと考えている。

コーヒー栽培の段階としては
・土壌・品種・作付・育成、駆除・豆の選別、採取・処理場への移送・除去・乾燥・サンプルカップping・豆の休息・スクリーニング、パルピング・ロットごとのカップping・保管・プレシップのカップping・出荷となる

コモディティ・コーヒーでは収穫後に
・パティオ・乾燥・外皮の除去・出荷という過程を経るが、スペシャルティコーヒーでは25工程を必要とする。

収穫時に糖度計の導入を薦めている
現在、収穫後の豆の処理には
・ナチュラル・パルプトナチュラル・フリーウォッシュト・セミウォッシュトなどが行われており、近年はハニープロセスも有力である。

乾燥もまたパティオ、屋根付きパティオ、アフリカンベッド(乾燥台)、機械乾燥などがある

ブラジルコーヒーとは
・異なる生産地域による味と香りの多様さ
・豆に一貫性と品質を持たせて、それを向上させる
・小規模農家の技術訓練による品質向上
・農学的な土壌や品種の最適化と言える。



カルメン・ルシア・シャベス氏



ホンジュラス

9月27日 14:30~16:00

広報委員会 堀内 隆志

「まだ知らないホンジュラのコーヒーの原石」をテーマにしたカルロス・ピネタ氏によるホンジュラスセミナーは、現在のホンジュラのコーヒー生産についての概要から始まった。ホンジュラスは6つの地域でコーヒー生産をしており、国にとっても重要な農作物となっている。経済的にはコーヒーはホンジュラスのGDPの10%を担い、全ての農産物のGDPでは33%をも占めている。社会的にもコーヒーの果たす役割は大きく12万人がコーヒー生産に従事しており、その95%が小規模生産者なのだが、その小規模生産者がホンジュラスのコーヒーの70%を生産している。そして、国にとっても100万人の雇用を生み出していて、家族総出で従事していることは珍しくなく、そのことにより出稼ぎなどでの家族離散を防いでいる。環境面では、98%がシェードツリー栽培を行っており、シェードツリーにすることにより、土壌と水を守り、酸素を生成していることから、環境保全にも大きく貢献している。

コーヒー生産についても成長を続けており現在世界5番目の生産量を誇っているが、一方で課題も抱えている。それは気候変動によるこれまで存在しなかった害虫、サビ病などである。これらに対して徹底的な調査研究を行い改善策を取っている。サビ病対策では遺伝的に強い品種を国で研究し、高品質で生産性の高いレンピラ、IH90、パライネマなどの品種の開発に成功した。今後も万全な対策を持って生産量の高いコーヒー栽培を目指している。

次に6つの生産地域によるそれぞれの風味特性

- 1) コバン :チョコレート、バランスのとれたボディ。
- 2) オバラカ : 上品でデリケートな酸。
- 3) モンテシージョス : オレンジとピーチフレーバー。
- 4) コマヤグア : 甘い柑橘系のフレーバー。
- 5) アガルタ : トロピカルフルーツのフレーバー。
- 6) エル・パライン : スイートなアロマ。シトラスフレーバー。

次世代の育成

20年前に主に生産者の子供たちを中心に世界でも初めてのカップテイスターの学校(Escuela De Catadores De Honduras)を創設した。多くの学生がより良いコーヒーと生産について学んでいる。収穫時期にカップpingのコンテンツを行ったり、生産者たちにコーヒー作りのアドバイスをしている。若

い世代の活躍する場があることで、コーヒーの市場は成長している。コーヒーの宝石
世界市場を満足させるためにこれまで精製方法としてはウォッシュドが中心であったが、ナチュラルプロセスとハニープロセスに現在は力を入れている。また最近では、サンタバルバラの生産者が自分の農園でこれまで隠れていた宝石のようなコーヒー豆を発見しオークションで高価で落札された事例もある。こういったことは西部地域でも起っており、ホンジュラス国内であちらこちらに非常に良いコーヒーが存在していることがわかった。まだまだ発展の余地のある国だということだ。

最後にホンジュラスの6つのロットをカップpingした。

生産者/生産エリア/農園名/品種/精製方法
1.Reynaldo Muñoz Lopez / Santa Barbara / El Cielito #2 / Pacas / Washed
2.Jose Abel Giron Duron / Comayagua / Las Botijas / Pacamara / Washed
3.Nahun Vidal Sanchez / Francisco Morazan / Los Ocotes / Catuai / Washed
4.Jorge Adalid Nicolas Morales / La Paz / La Demetrio / Ihcafe, Catuai
5.Pablo Roberto Sabillon Fernandez / Santa Barbara/ Las Flores / Pacas / Washed
6.Oscar Daniel Ramirez / El Paraiso / Paraidei / Parainema / Washed
ホンジュラスにとってコーヒー生産が経済、社会、環境に重要な役割を果たしているのと、品質管理や次世代の教育など様々な努力がわかるセミナーだった。6ロットのカップpingについても、それぞれのカップの特徴が出ていて、ホンジュラスのクオリティを感じることができた。次々と見つかったコーヒーの宝石という話は実に興味深かった。



カルロス・ピネタ氏



コスタリカ

9月27日 13:00~14:30

広報委員会 永田 卓

SCAJ生産国セミナーの常連のコスタリカ共和国だが、今年は同国のスペシャルティコーヒーサプライヤーのExclusive Coffee社がEmblematic Coffee of Costa Rica(コスタリカの象徴的コーヒー)と題して講演を行った。はじめに同社代表のFrancisco Mena氏が登壇しコスタリカのスペシャルティコーヒーの歴史、概況について話した。かつてコスタリカでは政策的にコーヒーの栽培、精選、輸出を分業する体制にあり、農家が収穫したコーヒーを精選業者がまとめて精選し、それを輸出業者が買い受けて輸出するという方法が採られていた。この方法だと収穫時点で良いコーヒーも精選時点で他のコーヒーと混ざってしまい、品質やトレーサビリティの追求が出来なかった。2000年代に入って政策の変更により中小の生産者でも自前の精選設備を持つことが可能になりいわゆるMicro Mill Revolutionが起こった。10年前には10件程度であったMicro Millは現在140件を超えている。生産者自らが栽培品種を選び、精選方法を研究し、出来上がったコーヒーをカップして品質を確認することが出来るMicro Millはコスタリカコーヒーの品質を飛躍的に向上させた。スペシャルティコーヒーの代表であるCup of Excellenceを例にとれば10年前に86点取れたものが現在でいえば84点に相当する程度にカップクオリティがアップしているという。

同社では年間4500 ~ 5000ロットのこれらのマイクロロットコーヒーを取扱い、自社の3名のQグレーダーが品質チェックし結果を生産者にフィードバックしている。各生産者もこのカップpingの点数をもとにして生産、精選の方法を改善するという生産者と輸出業者が一体となって品質向上を進めている姿を強調していた。このようにして生まれたスペシャルティコーヒーが現在のコスタリカコーヒーを象徴しているという本セミナーのタイトルに繋がっている。

続いて同社の品質管理担当のJose Javier氏が登壇し2017 ~ 2018ケロップの状況について解説。過去数年来、中米各生産国で被害を与えた「さび病」の影響も去って品質的にも良好な旨を説明した。また現在のコスタリカ



フランシスコ・メナ氏



ホセ・ハビエル氏

は生産量よりも品質を重視しており、スペシャルティコーヒーへのシフトがスムーズに行われている。またスライドを見せながら同社の生産者と一緒にとなったトレーサビリティと品質向上に対する取り組みを解説した。同社では生産者と一緒にカップpingをして双方の合意のもとに品質向上に努めており、また生産者の世代交代に伴って米国を始めとする消費国の需要の変化にも敏感に対応している事を訴えていた。セミナー中段からは会場後方でマイクロロットコーヒーのテイスティングもおこなわれ、それとともに来日しているそのコーヒーの生産者を紹介、生産者と我々消費者が直接コミュニケーションをとることの大切さも体現した。コスタリカの民族衣装をまとった女性生産者も参加し、セミナー出席者との記念撮影も行われ、終始和やかなうちに90分のセミナーを終了した。



コロンビア

9月27日 12:30~14:00

SCAJ 会長 丸山 健太郎

総合的な状況

パーチメントの持ち込み価格は今年に入ってからも下落している。-16.2%。ニューヨークの相場も -23.4%、為替レートは -1.2%。

生産者にとって重要なのは手取り額で、彼らが気にするのはニューヨーク相場よりもペソでの手取りである! 現状は手取り額が低く、生産コストに見合っていない。

投機筋のポジション VS 相場価格という構造がある。コーヒー産業に直接関わらない投機筋により価格が左右される状況。これらはパソコン上でやりとりされ、日本の消費量の4倍も物が動く。コーヒー価格が下落することにより投資家は利益を得るため、結果、現在は歴史的に厳しい状況にある。

コロンビアの現在

コロンビアのGDPの12%をコーヒー産業が占める。コーヒーの農地は886,026haでこのうちの8割を新しい木に植え替えたことで生産性が向上した。

コロンビアの面積はフランスとスペインを足した程度である。南北に長い地形で、中米地域と同じくらいになる。5000m級のアンデス山脈により3つの地域に大別され、個性ある多様性がある。この地形は太平洋側からの風と大西洋側からの風、という豊かな環境をもたらす。

コロンビアでの収穫

地域により生産性は異なる。花は雨期に開花し、二期作が可能で、一年中コロンビアのどこかしらで新鮮な豆が収穫できる。世界的には10ha以下を小規模農家に分類するが、コロンビアでは小規模農家は3ha以下しており、農家全体の96%を占める。彼らが機械を進めることは難しい。1980年代からあったサビ病(Rust)の菌が、"Super Rust"へと進化している。それに対処するためにコロンビア種→カスティージョ種と耐性のある品種に植え替えられている

植え替えプログラム。

生産性向上の為には、毎年1~2割の植え替えが必須となる。2017年には作付総面積の77%が耐性種に植え替えられている。植え替え以前は12年のサイクルだったが、5~8年のサイクルになり、昨年は7万haを植え替えた。今年の目標は8万haである。植え替えることでさび病のみならず、多くの病気や異常気象への耐性も上げられる。

よりよい栽培密度と若い木の栽培

栽培密度を高めることで生産性はヘクタールあたり11bagから19bagに高めることができた。近年はサビ病も減っているが、早魃による害虫発生が課題であり、虫食いに耐えられる品種が求められる。コーヒーの苗が、農場や木への投資のシンボルとなる。日本への輸出は17年に前年比で1%の増加している。日本はこだわりとプロファイルを要求する消費国である。

新たな開発

品種の開発においてどの品種を使うかは重要だが、品種確定には20年から25年の時間が必要になる。農園の運営においては肥料や農薬を与えることが品質向上の為の重要な要素となるが、土壌や地域環境に与える影響を少なくすることも必要である。与える水も清浄さが必要である。収穫に手摘みを行うには労働力確保が重要となる。

農園の環境に適した品種を植えることが重要。生産性や実の大きさ、風味特性からどの品種が良いかを考える。様々な条件に合った品種が必要だが、品種改良には安定するまで5サイクル25年が必要。地域に合った品種を植えることが必要。新品種は環境に慣れやすく、生産者の求める条件に合致し、風味特性の多様さが求められる



ファン・カミロ・ラモス氏

生産国セミナーレポート



パナマ

9月27日 15:00~16:30

広報委員会 堀内 隆志



ウイルフォード・ラマストス・ジュニア氏



グラシア・クルース氏

『パナマゲイシャ』ブランドの確立

エリダ農園のウイルフォード・ラマストス Jr氏が登壇し、自身の農園とゲイシャがパナマにもたらしたものについてのプレゼンテーションを行った。ラマストス・ファミリーは1918年からラマストスJr氏の曾祖父ロベルト・ルイス・ラマストス氏がエリダ農園を見つけコーヒー栽培を始めた。このエリダという農園名はロベルト氏の妻エリダさんから付けられた。その後、祖父が農園を継いだのが当時は国際コーヒー協定(ICA)というものがあって、国ごとに輸出量の割り当てがあり、交渉などが大変だった。1989年に輸出割り当て制度が停止していくとパナマにとってコーヒーの危機の時代を迎えた。パナマは隣国コロンビアに比べるとコーヒー生産量は非常に少なく、パナマコーヒーの知名度も高くない。おまけにコスト高である。ラマストスJr氏の父は周りの生産者たちと一緒に何か新しいことを始めなければならないという状況に追いつめられ、仲間たちと95年にパナマ・スペシャルティコーヒー協会を設立。その目的は量を求めるのではなく、品質を高めて危機的な状況から脱却するということがあった。しかし、いくら品質が高いと言っても他の生産国との差別化ができなかったのが、何か新しいことが必要だと考えていた時に登場したのがゲイシャ品種だった。元々ゲイシャはエチオピア西部で発見され、近くの村の名前を取ってゲイシャと呼ばれたとされているが、国連の食料機関のリーダーだったイギリス人のリチャード氏が、この村の名前はゲシャが正しいのにゲイシャと聞き違えてしまったことがゲシャが現在ゲイシャと呼ばれている由来になったのだそうだ。ゲイシャの種は31~32年にエチオピアからケニアに渡り、その後36年にタンザニアに送られて、53年に大西洋を渡りコスタリカに到着。その時、コスタリカはサビ病との戦いを強いられていた時代で、ゲイシャ品種はサビ病に耐性があると考えられてコスタリカに渡った。パナマには60年代に農業相によって、やはりサビ病対策で持ち込まれた。当時のパナマは品質よりも量の時代で、ゲイシャはいつの間にか忘れられていくことになる。90年代末に2,3の農園で栽培はされていたが、ゲイシャとして脚光をあびるようになったのは2004年のエスメラルダ農園のゲイシャが品評会に出品されてからです。エスメラルダ農園のダニエル・ビーターソン氏によって発見されたゲイシャは、瞬間に世界を虜にしている。04年のオークションでは、1ポンドあたり6ドルというのが一般的なコーヒーの相場だったのにも関わらず、ゲイシャは21ドルで落札された。初めての二桁台で新記録になった。07年には130ドルで初の三桁台を記録、13年には350ドルに達し、他の3つの農園も100ドルを超えた。そして昨年のオークションでは遂に601ドルをマーク。エスメラルダ農園のゲイシャは6回に渡り最高値を更新してきました。エスメラルダ農園はパナマだけでなく、世界でも影響力のある農園といえるだろう。18年のベストオブパナマのオークションで803ドルという最高値を更新したのはラマストス Jr氏のエリダ農園のゲイシャだった。最高値を更新したパナマのゲイシャのほとんどは日本が落札している。

パナマの成功の要因は3つある。

- 1)地理的要因。
パナマは南北に海に面しており、収穫時に北から乾燥した冷たい風が吹くが、それ以外の時期は南から湿った暖かい風が吹き込み、パナマの中央にある山にぶつかって、様々なマイクロクライメントを生み出している。
- 2)政府が介入しなかったこと。
他の国では、輸出のライセンスが要求されたり、精製プロセスの規制があるがパナマにはなかったことで自由にできたこと。
- 3)生産者の結束。

生産者は互いに競争相手だが、時には協力し合うこと。

ラマストス・ファミリーの3つの農園のゲイシャの特徴
この3つの農園の苗床は同じでも農園によって異なる風味特性が生まれる
・エリダ農園:フローラル、レッドベリー、レモングラス
・エル・ブーロ農園:ストーンフルーツ、ピーチ、アプリコット
・ルイト農園:ジャスミン

続いてHIU COFFEEのグラシアーノ・クルース氏は「パナマ・ゲイシャー完璧なコーヒー」をテーマに登壇した。

なぜパナマのゲイシャは完璧なのか
・世界で最も高価なコーヒー
・品評会で最も高いスコアを獲得している。
・厳しい審査員がジャッジしている。
・ベスト・オブ・パナマは世界的な有名な品評会の中で唯一生産者自身が運営している。
・パナマ・ゲイシャは革新と挑戦の過程によるもの
・科学、忍耐、完璧さの産物
・パナマ・ゲイシャとはライフスタイル

グラシアーノ氏は17~18年前まではコーヒーに関わっておらず、農業の研究調査を行っていた。06~07年にグラシアーノ氏はゲイシャの起源を求めて初めてエチオピアへ行った。そこで2か月ほど滞在したのがジマ地域のコーヒー研究機関のリサーチステーションだった。なぜその場所を選んだのかというと、最初にゲイシャのコレクションが集められたのが、ジマのリサーチステーションだったからだそう。そこでゲイシャがどのような経緯でエチオピアからパナマに渡って行ったのが明らかになったが、今もパナマ・ゲイシャの元になっている種が、どの木からもたらされたものなのかはわかっていない。13年にHIU COFFEEを始め、エチオピアで学んだコーヒー作りをパナマで実践した。アプリカンベッドを作り乾燥させたり、コーヒーの精製において水を一切使わないという取り組みも始めた。グラシアーノ氏がこのやり方を始めた当時は水洗式が一般的であったので、水を使わない精製方法は周りからは時代と逆行していると思われていた。ナチュラルは安価なコーヒーと言われていたが、現在では高価なコーヒーとなっている。ナチュラルに取り組んだということはゲイシャの導入とともにパナマのコーヒーの革新に繋がっている。グラシアーノ氏のエンポリウム農園は中米初の100%ナチュラルプロセスを用いている。パナマのボケテとエチオピアのコーヒーの故郷ボンガの森とは、ほぼ同じ緯度であり、グラシアーノ氏のエチオピアとパナマを結ぶコーヒーへの想いを強く感じるプレゼンテーションだった。

最後にパナマ・ゲイシャのブランディングのための5つのロゴ案から、どれが相応しいか参加者にアンケートを取った。あくまでも参考までということだったが、関係者以外に初めて見せたというロゴ案からは、パナマ・ゲイシャのブランドイメージを表すのにぴったりのデザインばかりだった。近年ゲイシャの栽培はパナマに限ったことではなくなったが、今回のセミナーを受講してみて、ラマストス・ファミリーのような歴史ある生産者から、グラシアーノ氏のように強い拘りを持った生産者の話を聞けてパナマ・ゲイシャというのは特別なものだということを感じることができた。

9月26日 14:30~16:30

BSCA ブラジル・スペシャルティ・コーヒー協会

BSCA Taste of Harvest Tokyo 2018



ヴァンシア・ノグエイラ理事

BSCAは1991年に創設された非営利団体で設立の主な目的は、ブラジルコーヒーの標準を向上させる事や国内外のマーケットに向けてブラジルのスペシャルティコーヒーを紹介することである。

ブラジルの北から南まで、コーヒー生産に従事している農園がある。ブラジルは地形的に多様性に富んでおり緯度/標高/土壌/気候においても様々な特徴がある。

今日は、今年収穫したコーヒーをテイスティングして頂く。

今年は、気候に関してマイナスの要因はなかった。また、開花の時期、成熟時期は均一であった。収穫予測量は6000万俵。そのうち4600万俵はアラビカ種。

良い風味特製が発揮されるよう、BSCAメンバーは様々な努力を年間通して重ねてきたので、皆さんには品質の高いコーヒーを紹介できる。

(写真を見せながら)

昨年の開花はとても均一だった。開花の時期が一斉に均一だった為、成熟時期も均一だった。

また、気候変動の影響で、ブラジルの気温が以前より高くなっている。土壌や温度を管理する為に、作付けしているコーヒーの間にスペースを設け、土壌が以前の状態へ戻るようにしている。土壌の管理の為に、微生物の利用も促進している。

ポストハーベストに関して、最近ユニークな方法を採用している。(ポストハーベストの写真を示せる)

写真の通り、私たちは新しい品種やプロセスの実験を試している。今日はブラジルで初めて栽培された新しい品種を一部紹介したい。

今日は、33サンプル、その内23サンプルナチュラル/10サンプルパルプトナチュラルを準備した。カップリングする際に、サンプルをよく分かっていたるようにプロデューサーの写真付きの資料を準備した。

今日ここに来ていただいている生産者は

- 1) アドルフォ x 2lot
- 2) アナフィラディア x 1lot
- 3) カルメン x 1lot

- 4) クリステアーノ x 4lot
- 5) ホセ・フランシスコ x 1lot
- 6) エルビス x 1lot
- 7) ガブリエル x 1lot
- 8) ルイス・グスタボ x 2lot
- 9) ルイス・パウロ x 3lot
- 10) マルホ x 1lot
- 11) マリア・ディセイラ x 1lot
- 12) マリアナ x 2lot
- 13) マリーナ x 1lot
- 14) ミュートン x 1lot
- 15) オッターピオ x 2lot
- 16) ペドロ x 1lot
- 17) ホベルト x 1lot
- 18) トリオ x 1lot
- 19) メリントン x 4lot



BSCA代表のカルメン・ルシア氏からの挨拶に移る。

BSCAを代表して、ご挨拶を申し上げたい。こちらに参っているスタッフは間違いなく日々コーヒーの生産に従事、努力している。日々コーヒーの生産に従事している方々が深い愛をもってそして深くコーヒーと関わる事によって、良質な豆を生産することができて、そして皆さんとこうして関わる事ができています。

日本のSCAJ関係者各位や、今日集まってくださった皆さんに深く感謝したい。

皆さんのご尽力おかげで今日の会を開くことができ、皆さんと一緒に楽しむことができる。

今日、BSCAや生産者の活動の写真を披露できたことをとても光栄に思う。皆さんのニーズに答えるような完璧なフレーバーやアロマのコーヒーを味わっていただければと思う。様々なブラジルの良さやイメージ、今日のブラジルを理解して頂けると思う。

今日出品したコーヒーは、全て購入可能。それぞれのロットの数量が資料に記載がある。カップリングを楽しんでいただきたい。

9月26日(水) 15:00～16:30

ボルカフェ

メキシコにおけるティピカ種保護プロジェクトについて



広池 正道氏



田代 司氏

今回の弊社セミナーでは、メキシコ南部オアハカ州ブルマ・イダルゴ地区に残るティピカ種の保護プロジェクトについて紹介をさせていただきました。

このブルマ・イダルゴ産の水洗アラビカは、伝統品種ティピカ種の木からとれる上質なチェリーを丁寧な水洗式の精製により仕上げた、甘い酸味とナッツのような香ばしい香りを持つもので、日本では高級ブレンドの原料として、品質へのこだわりを持つロースター様がい続けておられます。しかし、今般のコーヒー市場を取り巻く環境の中で、このティピカ種、ひいてはブルマ・イダルゴ地区のコーヒー生産が存亡の危機にさらされています。

現在の世界のコーヒー市場は、安価な原料を安定供給することが求められる汎用品の市場と、トップクラスのカップ品質や、ブランドの知名度や希少性などが要求されるスペシャルティコーヒーの市場に、二極化する傾向があります。汎用品の市場では、コーヒーの余分な個性はむしろ邪魔なものとなされかねない状況で、標準化された原料を徹底的に安く、ジャストインタイム方式で、安定的に供給することが求められます。この市場では、ブラジルやベトナムなど、高度に集約化され生産効率を上げることのできる産地国や、極端に人件費が安いアフリカの一部産地国だけが、今後生き残っていくことになると思われます。一方スペシャルティコーヒーの市場では、カップ品質を点数化し、それを極端に重視するカップ品質原理主義とでも呼ぶべき市場傾向や、超有名農園やブランドが選良化するような、やや狭量な商習慣が一部で見られます。

この両市場の間にある、例えば従来日本でハイコマーシャルと呼ばれていた品質セグメントの生産が、既にジリ貧の傾向にあり、今後の残りが心配されています。このハイコマーシャル・グレードの需要が高いのが、日本のコーヒー市場の傾向であり、現在の市場の状況は、日本のコーヒー市場関係者として無関心で居られるものではありません。そして、ブルマ地区のティピカ種が、まさに、そのような状況の典型なのです。

弊社が、この苦境に陥っているブルマのコーヒー生産のテコ入れを図ることができないものかと、現地でのプロジェクトの可能性について検討していた時に、海外ODA活動などに係わる開発コンサルタント企業で活躍されており、以前中国雲南省で、ティピカ種を有機農法で生産していた農園の支配人をされていた田代司さんとの知己を得ます。そして、弊社のプロジェクトに共感を感じていただいた田代さんに、プロジェクトの実現可能性を探るべく、今年の4月から6月にかけて、現地調査を依頼しました。その調査の内容を、今回のセミナーの後半で披露いただきました。

ティピカ種の重要性や、ブルマ産コーヒーの日本での高評価について、ほとんどの生産者が認識していない生産地に、日本から単身乗り込んできた田代さんは、すでに弊社と20年以上の付き合いがある産地ですが、ラテンの解放的な雰囲気と産地特有の干渉的・排他的な言動のギャップ

に、当初、生産者との関係づくりに大変な苦労をされます。

そして、そのような苦労をされる中で見えてきた状況は、同地を取り巻く、歴史的や社会的な困難な背景でした。

1990年代以降同地を襲ったハリケーンの後遺症、後継者不足、コーヒーの木の高齢化、サビ病の蔓延などの要因でコーヒー生産の持続性が失われていました。メキシコ政府もそのような状況を黙視していたわけではなく、同地のコーヒー生産をテコ入れする政策はあるのですが、その中身は、高収量ハイブリッド品種の苗や農薬、化学肥料などを、配給することに留まっています。これらの結果としては、ハイブリッド品種によるカップ品質の低下や、品種の植え替えのためにシェードツリーとして利用されている自然林の伐採や、農薬への知識・認識不足による環境への影響、農薬の不適切な使用などによる悪影響などさえ、心配される始末です。

しかし、田代さんが、ブルマのコーヒー農園だけではなく、この町の人々や文化にまで愛着を感じていくことになる頃には、彼女の活動を聞きつけてティピカ種を大事に育てていることをわざわざ伝えにくる生産者や、ブルマのコーヒーの歴史を親切に教えてくれる生き字引のような人物に出会う機会が増えてきます。また、メキシコにおけるコーヒー栽培研究の最先端をいくチャピゴ自治大学などには、驚くほど進んだ研究データが、実地適用されずに眠っていることなども知るに至ります。ブルマのティピカを苦境に陥らせていたのは、結局、誰もその価値を知られることがなく、無為にジリ貧になるティピカの木を放置していたことが原因なのではないかと考えられます。

熱帯農業の専門家である田代さんは、単なる調査だけではなく、ハイブリッド品種を台木としたティピカ種の接ぎ木試験や、サビ病対策の農業散布実験なども行い、その効果についての確かな感触を得て帰国されました。

ブルマ地区のティピカ種は、地元ではブルマ種と呼ばれ愛されています。田代さんの調査結果として、ブルマ種に、愛着を持って守り育てる思いをもつ生産者と、専門的な知見をもつ研究関係者、そして、ブルマのコーヒーを永く使い続けていただけるロースター様や消費者が、大きな輪でつながり協働していくことで、十分に生き残りが可能だということが確認され、また、弊社の調査を通して、産地の多くの関係者にブルマ種の意義を伝える機会にもなりました。政府の政策でハイブリッド品種に植え替える動きはあるものの、ブルマ地区のコーヒー文化を次の世代に伝えていく重要性とティピカ種を求める市場があることを直に伝えられたことは、大きな意義があったと考えています。産地の関係者の方々からの今後の動きも期待したいところです。

ボルカフェ 広池 正道

9月26日(水) 15:00～16:30

雲南(YCE)とのミーティング



SCAJ2018開催中の9月26日、西4ホールミーティングルームにてSCAJメンバー代表と中国雲南省のYunnann International Coffee Exchange(以下YCE)来日メンバーとの意見交換が行われた。本題に入る前に雲南省の地理的概要を紹介したい。雲南省は南はベトナム、ラオス、西部はミャンマーと国境を接する中国で最も南西部に位置する省で面積は394,100km²(日本国土比の105%)。省の中央を南北に威遠江(Weiyuan)と呼ばれる大河が流れている。威遠江は下ってラオスに入るとメコン河と名を変えてベトナムで南シナ海にそそいでいる。雲南省は海には面していないがこの大河のおかげで舟運により海外と接している。省都は昆明だがYCEが置かれているのは南部の普洱市(プーアル市)である。普洱市は面積45,385km²(九州の1.2倍)、人口は250万人。かつては思茅市と称したが2007年に現在の普洱市に改称された。市の名称通りプーアル茶の産地として知られているが北緯22度という地理的に所謂コーヒーベルトの内にありコーヒー栽培にも歴史がある。

会合に出席のYCEの舒洋(じょ・よう)総経理によれば地理的条件に恵まれた普洱市は中国全土のコーヒー生産(主に雲南省と海南省)の90%を占め、正に中国のコーヒー生産の中心であり、その事から2014年7月に雲南省政府の後援でYCEがこの市に発足した。同市のコーヒー生産量は年間約14万トン、栽培面積は13万haに及び毎年増加している。YCEはこのように拡大するコーヒー生産とコーヒー取引を円滑に進めるために「コーヒー取引所」「コーヒー精選加工工場」「コーヒー倉庫」を主な業務としている。

また、YCEは中国国内のみならず海外の生産国、消費国との関係構築の窓口の役割も果たしている。アメリカ、ドイツ、韓国などの消費国やブラジル、エチオピア、マレーシアを始めとする20以上の国々と良好な交流をおこなっている。一方でYCEはCQI(Coffee Quality Institute)のTed Lingle氏をコンサルタントに迎えコーヒーの品質向上と取引の円滑化のためのプラットフォーム確立に努めている。2017年には初めてのBest of Yunnan Green Coffee Competitionを開催した。この大

会はSCA80点以上のコーヒーが出品され日本も含む国際審査員の高い評価を受けたとのことであった。SCAJ側参加者からの主要な栽培品種や精選方法についての質問に対しては品種はCatimorがメインであり、精選方法はFuly Washedが約50%、その他がNatural,Pulped NaturalであるがSpecialty Coffeeマーケットに向けてHoney Procesなども増えている。特に日本を始めとするSpecialty Coffeeマーケットへの期待は大きい。

来年2019年に普洱市で開かれるthe 2nd Pu'er International Specialty Coffee Expoにおいてワールドサイフオニストチャンピオンシップの開催が決定したことには大きな喜びと感謝の言葉を述べていた。

いまやグローバルに各方面に影響を持つ中国だが、後発と思われていたコーヒー産業も毎年15%以上の伸び率で発展していると聞き改めて中国の潜在的パワーを感じさせられたミーティングであった。

広報委員会 委員長 永田 卓

9月27日 14:00～17:00

SCAJ主催セミナー

スペシャルティコーヒーのサステナビリティとフェアトレードの有用性



山崎 仁士氏



松井 譲治氏

今年のセミナーでは、「スペシャルティコーヒーのサステナビリティとフェアトレードの有用性」をテーマに据えた。中南米やアフリカの国々に加え、アジアからインドネシアやベトナムからもフェアトレード認証へ参加するコーヒー生産者の方々がゲストを迎えて、コーヒー生産における品質向上や安定供給にフォーカス、その取り組みを紹介した。

特にコーヒーづくりに注ぐ彼らの誠実な姿勢を「生の声」として、さながら公開インタビューのような質問形式で紹介。SCAJ本会場の大変な盛況に後押しされて、本セミナーもプログラム開始前から満席でセミナーの終盤には、コーヒー豆の生産者の方々と消費する立場の参加者が、意見交換する双方向の情報共有の場になりました。

当日のプログラム

テーマ：スペシャルティコーヒーのサステナビリティとフェアトレードの有用性

- 品質向上と量的確保について
 - 質の高いコーヒーづくりへの思いと、安定供給への取り組み
 - 次世代の人づくり
 - 産地側の気候変動(天候不順)への対策
- 生産者は、なぜフェアトレードに取り組むのか
 - 生産者にとって、サステナブル実現への課題や悩み
 - 欧米のコーヒー事業者とディスカスする重要テーマはなに？
 - フェアトレードへの取り組みによる変化

冒頭、フェアトレード・ラベル・ジャパン事務局 松井から国際フェアトレード認証の果たす役割とその意義について、また、山崎から、本年の低迷するコーヒー相場の背景、その際に起こり得る生産者の課題と消費側への影響を自らの経験談を交えて、プレゼンテーションした。「サステナブル」の実現には、生産者と消費者のお互いの協力が欠かせず、「経済・社会・環境」といった3つの視点を組み合わせた明確な基準による仕組みとして、国際フェアトレード基準が果たす役割がある。この認証

の仕組みが解決策のひとつとして有効であることを共有しながら、後半のセッションを進行。

ここでは、来日した中南米やアジアのコーヒー生産国の方々へインタビュー形式で品質向上とフェアトレードへの取り組みについて、伺いました。その要旨を紹介します。

ビジュモンさん

(出身 インドネシア NAPP アジア太平洋フェアトレード生産者ネットワーク 理事長)

私の住むインドでは去年までの20年間で約30万人が自殺しています。この大半は農家なのです。インドの人口の約半分は農業従事者で、なぜこのような事態に発展したかという、干ばつなどによって農作物の収穫量が減少し、多額の借金を抱え込み、自殺に追い込まれているのです。インドではモンスーンや干ばつなど、自然災害の発生率が非常に高く、ある調査によると、2016年度インドは世界で災害が一番多かった国とされています。このような気候変動が原因の悲劇を避ける為に、灌漑施設の充実、環境負荷低減農法への切り替え等を行う為の原資として、フェアトレードプレミアムが有効に活用されています。

ハグンさん

(出身 インドネシア NAPP アジア太平洋フェアトレード生産者ネットワーク ビジネス開発マネージャー)

コーヒー価格が低迷している現在、若い世代が、親世代の苦労と貧しさを見て育っている為、後を継いでコーヒーの生産を行う意欲が薄れており、これは、サステナビリティにとって大きな脅威になっています。フェアトレードに参加する事で、最低保証価格がコーヒー国際相場下落時の保険となり、フェアトレードプレミアムが奨学金制度等を通じ、若い世代に教育を受ける機会を与える事により、コーヒー生産の次世代への継承に大きく貢献しています。

ジョアンさん

(出身 ブラジル CLAC コーヒーマーケット・コーディネーター)



左からビジュモン氏、ハグン氏、ジョアン氏、カルロス氏



イヴァニア氏



フェアトレードは、通常のビジネス以上に社会的影響力があり、生産者達のエンパワーメント(自立)へつながる重要な仕組みです。フェアトレードへ参加することで経済的な保証、さらなる人権の保護、環境の保全から、継続的に品質向上へ努められます。例えば、コーヒー生産に精通する技術者の指導を受けて、生産向上の研修も積みます。私たちは、日本の方々が、なによりも「品質」に関心があり、また、取引においては、長期的な関係性を重視することを知っています。昨年、ペルーで開催されたコーヒー界のアカデミー賞とも例えられるカップオブエクセレンス(品質審査)において、表彰されたトップ5のうち、4つは、ペルーのフェアトレード生産者だったのです。生産者の品質向上への取り組みは、これからも絶えず改善していくべきだと思っています。

カルロスさん

(出身 グアテマラ MANOS CAMPESINAS 総括マネージャー) 私たちは、フェアトレードへ参加した当初、消費者がどのようなコーヒーを求めているのか、あまり理解していませんでした。しかし、小規模農家の私たちが組合をつくることでお互いに情報交換が活発になり、欧州や米国、日本など、各国の市場によって消費者の好みが変わることを知りました。市場を知ることも私たちのモチベーションにつながります。今では、それぞれの風味や品質にこだわるコーヒーづくりに取り組めるようになりました。この15年間は、下落傾向が続くコーヒーの相場ですが、フェアトレードの仕組みがあることでコーヒーの生産が続けられているのです。

イヴァニアさん

(出身 ニカラグア Aldea Global スペシャルティコーヒーアシスタントマネージャー)

欧米のバイヤーとは、当たり前フェアトレードの取引の話がなされるが、残念ながら日本のバイヤーからは、フェアトレードを求める声が少ない。日本のバイヤーの関心事は、甘みや香りなど、「コーヒーの品質」です。欧米のバイヤーも品質重視は同じですが、その品質を生み出すには、生産者の生活の質が大きく影響することを知っています。

そのため、生産者がどのような暮らしのもとで、コーヒーが作られているのかがとても大切だと考えられています。日本でも、もっと生産者の暮らしに関心を持ってもらいたいのです。

本稿では、セミナー要旨になりますが、生産者の方々が語る、「まさに、いま、起きているコーヒー産地の課題」を共有することができました。今年もSCAJの会場は、大変な盛況でした。当セミナー参加者アンケートの感想でも、好意的なコメントを数多くいただきました。

この機会をいただいたことと共に、セミナーへご参加いただいた皆様へ心よりお礼申し上げます。

特定非営利活動法人フェアトレード・ラベル・ジャパン
山崎 仁士・松井 譲治

WCR報告会

Mr.Greg Meenahanより今年3月にリリースされたWorld Coffee Research(以下、WCR)の2017年次報告書の内容を踏まえつつ、最新情報が紹介された。内容は、次の通りである。

- 1.WCRとは
- 2.International Multilocation Variety Trial(以下、IMLVT)について
- 3.Global Coffee Monitoring Programについて
- 4.Breeding Specialty Coffeesについて
- 5.Update

1.WCRとは

WCRは、コーヒーに関する先端農業科学を、世界的規模の協力体制の下で活用している世界で唯一の研究機関として2012年に設立された。WCRの研究の目的は、1)コーヒーの品質向上 2)コーヒー農場の生産性向上 3)コーヒー生産者の収益性向上である。

具体的には、研究機関、コーヒー団体、政府、NGO等とパートナーシップを結び、共同で品種改良、遺伝学やゲノミクス、作物栽培学、植物病理学、知覚や化学、社会経済学といった分野における高度な応用研究を活用し、気候変動や害虫、病気等の脅威に対応する取り組みを行っている。WCRの取り組みは結果として、コーヒー生産者が抵抗力と収益性を高めることが出来るようになり、新たな技術と市場機会の創出することになる。現在、パートナーシップを28の政府機関と研究組織をはじめとする69のパートナーと結んでいる。

WCRの見込では、2050年までに、現在のコーヒー生産量は6000万から1億8000万袋上回る生産量が必要であるとしており、このギャップを埋めるために品種改良等により収量を上げる必要があると考えている。また、気候変動の影響により、コーヒーに適した土地の60%以上が失われ、その結果として、現在のコーヒー生産量のほぼ半分(47%)になると予測している。

2.International Multilocation Variety Trial(以下、IMLVT)について

IMLVTの目的は、コーヒー品種に関する世界最大級の成長力試験と種子交換を確立する事である。IMLVTは、2012年に開始されており、厳格な試験と評価を行う為に、23か国に世界最高級のアラビカ種31種を植樹している。また、各参加国でWCRとの共同試験を実施し、研究区画の設置し、研究者を配置している。

仮に各国で品種の観察を行い、品種(または複数の種)が現地の条件にうまく適応し、現在の基準に比較して優れ

た成果があると判断された場合、WCRがその新品種を商業生産のために当該国に導入する手配を支援する。この取り組みは、様々な国で生産者の選択肢を劇的に変化させることで、世界のコーヒー生産量を大幅に増加できる可能性がある。このプラットフォームでは、様々な環境における様々な品種の成果を厳密に研究する事が可能となっている。

IMLVTの重大な成果は、2017年2月、ラオスで行われていた試験でもたらされた。気温が低くなり霜の影響で大半のコーヒーの樹が黒化する中、全ての交配雑種第一代が霜への抵抗力がある事が発見されたのだ。その品種は、中央アメリカで開発された為、一般的に霜にさらされることがなかった。その為、霜への抵抗力をこれまで知られることがなかったのだ。ブラジル、ペルー、など霜にさらされる機会がより頻繁なコーヒー生産地域にとっては、非常に重要な発見となった。

2017年に試験は、大きな節目を迎えた。参加国の内14か国で、コーヒーの植物成長や病気、害虫に関する初のデータを収集するのに十分な成長を遂げたことを機会に、試験ネットワークから初めてデータを収集し分析を行ったのだ。そして、2018年に収量およびコーヒー豆の品質に関するデータ収集を開始した。

分析結果を元に交配雑種第一代の種(Centoroamericano,EC16)とPacamara、Paraiso、Catuaiなどの比較を行った。今回は、木の高さ、主幹の直径、最も長い一次枝の長さ、主要な幹の節間の数、最も長い一次枝の節間の数、葉の色と形状の項目がチャートで示されており、明らかに交配雑種第一代の種が全ての項目に置いて優れた結果が出ていることが示された。

交配雑種第一代：遺伝的に遠く離れた親木を交配させることで開発される。(Ex エチオピアの野生種×カトゥーラ種)非交配種に比べて生産量が著しく高く、高い品質と病気抵抗朗が維持される傾向になる。

3.Global Coffee Monitoring Program(以下、GCMP)について

GCMPの目的は、品種と気候変動対応型の農業手法との組み合わせの違いによる、収量、コーヒー品質、生産者にとっての収益性への影響を調査することである。GCMPの試験場は、大規模な単一栽培地から小規模生産者が管理するアグロフォレストリー農場まで、多様な種類のコーヒー農場が対象となるように選定されており、コーヒーの種類によって異なってくる。各農場での技術試験の結果から生産者は、融資を確保するのに必要な情報を得る事ができるようになる。

生産者の農場での試験は、農地を9つの格子状に分けて、現在の栽培品種、改良品種A、その他の改良品種B、現

行の農業方式、改良された農業方式A、更に改良された農業方式B、組合せ方式は9通りで行う。5年間にわたってどの品種でどの方式が生産者にとってベストだったかをみており、生産性、高品質、特に生産者にとって最も重要な利益性を検証する。2018年には、GCMPが、170か所の農場に導入された。2019年、400-500か所、2020-2022年には同時に、1,100超えの農場に導入される。(2022年までには、Latin Americaで400か所、アフリカで350か所、アジアで450か所に導入される予定)試験場から得られるデータから生産者が得られる情報は、農場サイズ、農業方式、海拔標高、緯度、経度、土壌のタイプ、シェードツリーを必要とする割合、生産者が供給する市場(Commercial ,Specialty, High Specialty)、等々。

これらの根拠データにより、生産者は、リスクを予見し利益を最大化する事が期待できる。

4.Breeding Specialty Coffees

現在のコーヒー品種の80%から90%はブルボン又は、ティピカがルーツとなる品種である。WCRでは、高い収量で、気候変動の対応した、品質の高い次世代の品種を開発しており、2つの世界的な生育ハブ施設をもっている。その施設の中でMolecular Breedingを進めており、新たな交配雑種第一代を75種、開発している。

通常、非交配の場合、品種の特性が安定するまでプロセスで、環境要因を受ける点と20年から30年という長い時間が掛かる点がデメリットとなるが、安定性、コストの安さがある。一方で交配雑種第一代の品種は、不安定な品種でコストが非交配と比較して高い結果となっているが、開発期間を10年としている点や、世界の広い環境に適合する品種となる傾向があるというメリットがある。

品質面においては、ニカラグアCOE2018の中で、2位、5位、9位、11位の4ロットが交配雑種第一代となっており結果を出している。

Molecular Breeding：苗木が種苗場で葉をつけるとすぐに、DNAサンプルを採取し、好ましい遺伝子が存在するか否かの確認を行う。

重要な形質に照らして植物を選定する時間を大幅に短縮し、新たな品種の開発に要する経費を大きく削減できる。

5.Update

Greg Meenahanよりアラビカの風味特性を明確にする重要な要素の一つとしてLimoneneと雄性不稔の(Male sterility)のマーカーが解明されたと説明があった。

遺伝子マーカーとして解析されたLimoneneは、その存在により、コーヒーの品質を区別する事ができ、既に品質はWCRのCupperによりCommercial、Specialty Coffee、もしくは、High Specialtyであると確認されている。

また、Male sterilityの解明により蕾の段階で雄蕊を抜き取る非常に手間のかかる作業が軽減できる事が見込まれており、これにより、さらなるコスト削減が期待できる。

最後に、今後のコーヒー業界に影響を及ぼすであろうStar MayaとMarsellesaのカップが提供された、Mr.Greg Meenahanから、「Low Elevation and Good Quality」のコーヒーをお楽しみ下さいと紹介された。個人的な感想としては、明るい酸を感じることは出来なかったが、Smooth Mouth Feelな、良質なコーヒーであった。

本セミナーを通じて、気候変動等の環境の変化に対応するために遺伝子マーカーを読み解き、効率的な品種改良を行っている事について先進的な印象と理解が難解な部分が多々あったが、理解を進めるに当たり、作物全体に目を向けると稲、大豆、麦、果物、野菜、茶などでは既に同様な取り組みがされている事が分かった。説明の中で、WCRは、遺伝子組み換えは行わないと説明がありましたので、品種改良という枠組みの中で、今後のコーヒー業界の為に良質なコーヒーが供給されることを期待します。

広報委員会 委員 戸井田 紀人

レセプションパーティー

9月26日(水) 18:30～ 東京ベイ有明ワシントン・アイリスにてVIPレセプションパーティーが開催されました。

ブースアワードは、来場者とSCAJコンファレンス・展示会委員会の委員と、来場した報道関係者による投票の結果、デザインやコンセプト等に優れ、特に印象的なブースに贈られました。

第1位となった出展者には、来年のSCAJ2018へのブース出展費用のうち20万円分が、第2位には10万円分が、第3位には5万円分が割引となる目録と賞状が長谷川勝彦コンファレンス・展示会委員長より授与されました。



パーティー会場



一般社団法人
日本スペシャルティコーヒー協会 会長 丸山健太郎



コロンビアコーヒー生産者連合会
営業本部長
ファン・カミロ・ラモス氏



エルサルバドル共和国大使館
特命全権大使
マリタ・リディア・セラヤンディア・シスネロス氏



インターナショナルウィメンズコーヒーアライアンス
日本支部事務局長 長瀬智子氏



一般社団法人
日本スペシャルティコーヒー協会
コンファレンス展示会委員会
委員長 長谷川勝彦



WSC2018実行委員会
事務局長 倉永純一氏



雲南省プーアル市の皆さん



一般社団法人
日本スペシャルティコーヒー協会
副会長 加藤慶人

SCAJ2018 ブースアワード



UCC上島珈琲株式会社



ワタル株式会社 / 株式会社ビーエスアイ



キーコーヒー株式会社



HARIO株式会社



株式会社カリタ



株式会社エフ・エム・アイ

●SCAJ2019 告知



アジア最大の
スペシャルティコーヒーイベント
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

コーヒー関連企業200社、300ブース
イベントステージでは
「ジャパン バリスタ チャンピオンシップ 2019」
「ジャパン ブリュウワーズ カップ 2019」
など、合わせて4つの競技会を開催予定
コーヒーに関する「セミナー」も開催します

SCAJ2019 イベントも内容充実!

スペシャルティコーヒーの最新トレンドを体験できる

『Coffee Village』
(コーヒービレッジ)



焙煎実演!
『ロースターエリア』



最新情報は、公式アプリ「SCAJ展示会情報」でチェック!

今年の展示会アプリはさらに機能を充実させリニューアル。



上記機能に加え、展示会の最新情報を随時お知らせします!
※実際のデザインとは異なります。

お問い合わせ先 TEL 110-0016 東京都台東区台東4-27-5 秀和御徒町ビル8F (株)イベント&コンベンションハウス内
SCAJ展示会事務局 TEL 03-3831-2698 FAX 03-5807-3019 info@scajconference.jp

SCAJ2020 も開催を予定しております! 2020.10.14WED~16FRI TOKYO BIG SIGHT WEST HALL4

ブラジル ペロオリゾンテ 11月7~10日

ワールドコーヒー大会結果



WBrC 上山 薫氏



WCTC 村越 史菜氏



WCIGSC 圖師 聡氏



WLAC 林 伸治氏

11月7日(水)~10日(土) ブラジル ペロオリゾンテにて、International Coffee Weekが開催され、同会場にてWLAC 2019、WCIGSC2019、WCTC2019、WBrC2019の四世界競技大会が同時開催されました。日本代表として出場した選手の結果を報告いたします。世界大会の特集は次号にて掲載予定です。

●ワールド ブリュウワーズ カップ 2018(WBrC2018)

RANKING	NAME	COMPANY	REPRESENTING	SCORE
1	EMI FUKAHORI	Mame	SWITZERLAND	160.16
2	REGINE WAI YEE BENG	Page 2 Cafe	MALAYSIA	159.20
3	STATHIS KOREMTAS	Taf	GREECE	158.36
4	PANG-YU LIU	Independent	TAIWAN	155.14
5	上山 薫	株式会社 丸山珈琲	日本	151.67
6	YEO QING HE	Apartment Coffee	SINGAPORE	150.98

●ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ 2018(WCTC2018)

Rank	Name	Country	# Correct	Time
1	YAMA KIM	AUSTRALIA	7	4:38
2	NIELS TE VAANHOLD	THE NETHERLANDS	6	4:33
3	WALTER ACEVEDO	COLOMBIA	5	4:33
4	WARUTH TANGSURIYAPAISAN	THAILAND	5	5:30

7位 村越 史菜 有限会社 フルハシコーヒーファクトリー

●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 2018(WCIGSC2018)

RANKING	NAME	COMPANY	REPRESENTING	SCORE
1	DAN FELLOWS	Origin Coffee	UNITED KINGDOM	306
2	MANOS MAMAKIS	The Underdog Roasters	GREECE	286
3	DANNY WILSON	Ona Coffee	AUSTRALIA	285
4	ARTEM BAKUROV	ONE LOVE coffee	UKRAINE	276.5
5	MIN-SEO KANG	Mariscoffee	SOUTH KOREA	243
6	DAN BACAINTAN	Independent	ITALY	238.5

12位 圖師 聡 株式会社 クラブハリエ

●ワールド ラテアート チャンピオンシップ 2018(WLAC2018)

RANKING	NAME	COMPANY	REPRESENTING	SCORE
1	IRVINE QUEK SIEW LHEK	103 coffee workshop	MALAYSIA	470
2	MICHALIS KARAGIANNIS	Manor House	GREECE	435
3	LIANG FAN	Fan Coffee Lab	CHINA	409
4	SHINSAKU FUKAYAMA	St. Ali	AUSTRALIA	408
5	AGNIESZKA ROJEWSKA	Independent	POLAND	396
6	WONJAE CHOI	Café ONEWAY	SOUTH KOREA	386

31位 林 伸治 猿田彦珈琲 株式会社

初コラボ開催 尾道チャンピオンセミナー



杉内委員



深浦パリスタ

昨年より始めました「参加型チャンピオンセミナー」を今年11月に尾道で開催いたしました。今回は初の試みとして尾道喫茶組合様のご協力をいただき、共同開催という形で実現をいたしました。講師は素晴らしい各分野のチャンピオンたち6名。第一部ではJHDC2017チャンピオン久保田さんが、初見の豆に対するアプローチや、15分間での味作りを実際に抽出をしながら説明。受講者の方々にも抽出をしていただき、チャンピオンの抽出と飲み比べた上で、アドバイスももらえます。また、当委員会メンバーの田和さん(JHDC認定審査員)にもサポートに付いてもらい、審査員目線での意見ももらえるというとても濃い内容でした。また、第二部に登場するJHDC2018チャンピオン深浦さんにも同様の内容でセミナーを行っていただきました。

第一部での残りの講師は、珈琲館田原さん、JHDC2015チャンピオン高橋さんの2名です。田原さんにはネルドリップ抽出をしていただきました。受講者全員がネルで実際に抽出が出来るセミナーです。高橋さんは甘さにフォーカスした抽出ということで、主に自身の抽出理論の説明や実演をしていただきました。第一部ではこの3名の講師のテーブルを受講者が4名1組となり35分間ずつ講師一人一人のテーブルを回っていく形式となります。

第二部は前述の深浦さんの他に、豆香洞珈琲の後藤さん、浪漫珈琲の神原さんにそれぞれ講師をお願いしました。後藤さんは焙煎の世界チャンピオン。神原さんはサイフォンの日本チャンピオンです。後藤さんには「焙煎と抽出」というテーマでセミナーを行っていただきましたが、細かく資料もご用意いただき、素晴らしい内容のセミナーだったと思います。抽出をメインとする人間と、焙煎からコントロールできる人間との違いの話はとても興味深く、また機会があればぜひ講師をお願いしたいと思ったセミナーです。そして6人目がサイフォンの神原さん。今回無理を言ってハンドドリップのセミナーに講師として参加いただきました。久保田さんや深浦さんが使用した豆と同じ珈琲豆を使用してサイフォンで淹れてもらい、またそれを飲んでもらう。サイフォンとドリップの違いだけではなく、サイフォンの良さも知ってもらえた内容だと思っています。

さらに今回の尾道では懇親会もセミナー後に企画し、そのゲストパリスタとしてJCIGS2018チャンピオンの圖師聡氏をお招きしました。多くの受講

者の方にもご参加いただきましたし、尾道喫茶組合の理事の方々にもご参加いただきました。コーヒーの一面として「コーヒーとお酒」という分野はみなさん興味があるところではないかと、圖師パリスタに一人一人の参加者にアイリッシュコーヒーを振舞っていただきました。ブラジル世界大会で使用した珈琲豆を使用してくれるという何とも贅沢な一杯です。滑らかかつ美しい所作で注がれるアイリッシュコーヒーは最高の一杯でした。

今回は尾道喫茶組合様の50周年記念イベントとして、多くの関係者の方々に支えられて、開催することが出来たこと、改めて御礼申し上げます。

チャンピオンの技術や知識を知りたい方、学びたい方が多くいる限り、チャンピオンセミナーは出来る限り開催していきたいと考えております。

コーヒーブリューワーズ委員会 副委員長 小林 智也

SCAJコーヒーカレンダー

2019 January 1月

5日(日)	JLAC2019	東京
6日(月)	JCIGSC2019	東京
12日(土)	初級カップリングセミナー ジュニアスペシャルティコーヒーカップパー資格講座	神戸
13日(日)	中級カップリングセミナー サーティファイドスペシャルティコーヒーカップパー資格講座	神戸
13日(日)	JLAC2019	大阪
14日(月)	JCIGSC2019	大阪
15日(火)	初級カップリングセミナー ジュニアスペシャルティコーヒーカップパー資格講座	東京
16日(水)	中級カップリングセミナー サーティファイドスペシャルティコーヒーカップパー資格講座	東京
18日(金)	初級カップリングセミナー ジュニアスペシャルティコーヒーカップパー資格講座	東京
19日(土)～23日(水)	WCRC2018 リミ大会	イタリア

2019 February 2月

7日(木)	2019年第1回 理事会	東京
19日(火)	JLAC2019 決勝 (国際ホテル&レストランショー)	東京

2019 March 3月

7日(木)	2019年SCAJ定時社員総会	東京
11日(月)	JCIGSC2019 決勝	東京

2019 April 4月

11日(木)～14日(日)	Specialty Coffee EXPO 2019 ボストン WBC2019 Boston WBrC2019 Boston	米国
---------------	--	----

第8回表紙プレゼント当選者発表

News Letter vol.60に使用した表紙の作品は、
抽選の結果下記の方が当選されましたので発表いたします。

福岡県福岡市 中山 美由貴 様 おめでとうございます。



Editor's note【編集後記】

広報委員会／堀内 隆志

NL vol.61いかがでしたか？昨年よりも1.6倍の規模で行われたSCAJ2018同様にボリューム感のある内容だったのではないのでしょうか。各競技会の熱戦の模様、生産国や各種セミナー、イベントのレポートからも、今回のSCAJ2018がいかに濃い3日間だったかをお伝えできていると思います。私といえば、今回は広くなった展示会場を行ったり来たりしながら、来場者の方々の層の広がりを感じることができました。特に海外からの来場者が多かったように思います。会場内からは様々な言語が耳に入ってきました。それだけ注目を集めていたSCAJ2018。次回はどんな盛り上がりになるのか今から楽しみです。