

News Letter

SCAJニューズレター

vol.
65



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.65 2019年12月25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

2019 12 NL 65



SCAJ2019 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 SCAJ2019を無事に終了することができました。出展国23ヶ国、出展ブース201社となり、来場者数は3日間で33,978人と前年に比べ1.6%減とわずかですが減りました。昨年に引き続き例年の1.6倍の会場スペースで、コーヒービレッジに34社、ロースターエリアに2社参加いただき、体感としては昨年と同じく盛況な展示会であったと思います。来場者アンケートの集計結果を見ますと、20代、30代の入場者が全体の半数以上を占め、相変わらず若い世代のパワーを感じます。国外からの参加者や出展者は「昨年に引き続き日本のスペシャルティコーヒー市場に、若い人たちが積極的に参入している」と印象を語って下さいました。

各種競技会も盛り上がりました。パリスタ、コーヒー イン グッド スピリッツ、サイフォニスト、ハンドドリップ、ブリューワーズ、カップテイスターズの各チャンピオンシップが開催されました。日本代表となられたみなさんの世界での活躍が期待されます。生産国セミナーをはじめ各種セミナーも人気が高く、参加された方々の満足度も高かったです。今年はプラチナスポンサーにはじめて雲南国際珈琲交易中心 (Yunnan International Coffee Exchange) を迎え、大きなブースが目まぐるしく引かれていました。また、各社ともに趣向を凝らしたブース作りが光っていました。

“Innovation with Hospitality”を今年はテーマに据えました。イノベーションが先行しがちな業界ですが、原点に戻ってホスピタリティの重要性をもう一度認識しよう、という狙いでした。スペシャルティコーヒーという言葉は東京などの大都市圏ではだいぶ知られてきています。スペシャルティという言葉だけでは差別化も難しくなっています。最新鋭の機械や設備を持っていること、抽出や焙煎の素晴らしいプロフィールを持っていることは当然重要ですが、接客技術やコミュニケーション能力を磨くことも同じように必要なことであることは言うまでもありません。生産者から始まりお客様の「人」が関わっているのがコーヒーという飲み物。イノベーションとホスピタリティのバランスの良い進化が期待されます。そのような気づきをいただける場所であったのではないかと思います。

展示会運営に携わる、当協会の会員、委員会メンバー、スポンサー、出展者、ボランティアスタッフの皆様へ、改めて感謝を申し上げます。皆様SCAJ2019へ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

SCAJ2019 総括



2019年9月11日から三日間、東京ビッグサイトにおいて(社)日本スペシャルティコーヒー協会が主催する「SCAJ2019 Conference&Exhibition」が開催されました。

今年のテーマは“ Innovation with Hospitality ”と銘打たれ、国内外の201社が出展、三日間の入場者数は約3万4千人とほぼ昨年と同規模となりました。

開場に先立ち行われたオープニングセレモニーではコーヒー生産各国駐日大使をはじめとする来賓各位の前に丸山SCAJ会長から開会のあいさつがあり、その中で「近年、スペシャルティコーヒーの世界では生産国並びに消費国の技術革新に目覚ましいものがあります。生産国では新しい品種、新しい収穫・精選方法、品質を保つ輸送手段などが開発され、消費国では焙煎、粉碎、抽出の器具や抽出方法も多様化し、スペシャルティコーヒーの持つ素晴らしい風味特性を味わえる機会も増えています。しかしながらこれらの技術的な革新だけでは消費者の人々を満足させられるとは思えません。大切なのはHospitalityという人間臭いおもてなしの心がプラスされているかどうかです。今回の展示会を通じて生産国、消費国を問わずこの革新とおもてなしの両輪をさらに発展させることを願っています。」と述べられました。来賓各位揃ってのテープカットによりオープンした会場には大小様々な出展ブースが並び、内外の出展者から来場者へのコーヒーサーブや商品説明の音が響きました。昨年初めて出展した中華人民共和国の雲南国際珈琲交易中心(YCE)が今年はスペースを数倍に拡張アジアテイストにあふれたブースを設営。雲南珈琲の本気度がおいに感じられ今後に期待が持てました。雲南以外にもアジア各国のコーヒーや器具・機械を展示するブースがありSCAJカンファレンスが名実ともに「アジア最大のスペシャルティコーヒーイベント」に成長した姿を感じられました。

今回の出展で目立っていたのは独立したカップングブースを設けた生産国やコーヒー商社が増えた事です。やはりコーヒーを評価するのは味、香りを実感するのが第一だということでしょう。また、昨年に引き続きコーヒービレッジとロースターエリアが設けられました。コーヒービレッジには全国各地で活躍するカフェ、マイクロロースター、小売店が出店しコーヒーだけではなくチョコレートやチャイといった商品も展示、紹介されていました。近年各地でスペシャルティコーヒーをテーマにしたフェスティバルも盛んに行われていますが、そういったフェスティバルにも参加している各地のお店が東京で一堂に会する機会には出展者同士のコミュニケーションの場としても有用だと感じられました。ロースターエリアでは実際に稼働する焙煎機を体験できるコーナーがあり、これから起業を目指す人、焙煎機の入れ替えを検討中の人などには嬉しい企画だと思われます。

会場には初日から多くの来場者が詰めかけましたが、今年はとくに学生さんや20代前半と思える若い方たちの姿が多く見受けられたのも特筆する点です。また、おそらくコーヒー関連企業や外食産業に就職内定

した方や今年入社した方たちの研修の一環なのでしょう、初々しいスーツ姿で各ブースで行われている商品説明や生産者のプレゼンテーションに熱心に耳を傾けメモを取っている姿が印象的でした。

会場に3カ所設けられたイベントステージでは今年も様々な競技会が行われました。

ジャパン パリスタ チャンピオンシップでは各地の予選を勝ち抜いた16名のパリスタが準決勝、決勝と熱戦を繰り広げた結果、一昨年に続いて石谷貴之パリスタがチャンピオンの栄冠に輝きました。石谷パリスタは2020年5月にオーストラリア・メルボルンで行われる世界大会に日本代表として挑戦することが決まりました。またサイフォンでの抽出技術を競うジャパン サイフォニスト チャンピオンシップでは中井千香子さんが優勝し、来年2020年3月に中国の雲南省普洱市で行われる世界大会に駒を進めました。そのほかジャパン ブリューワーズ カップでは島山大輝パリスタが優勝し、パリスタ チャンピオンシップと同じメルボルンで行われる世界大会に参加が決定。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では村越史菜さんが優勝し両名は2020年6月にポーランドのワルシャワで行われる世界大会に日本代表として参加することになりました。各日本チャンピオンの皆さんには続く世界の舞台で思い切り活躍されることを祈っています。

さて16回目を迎えたSCAJカンファレンスの3日間を通じて改めて感じられるのは生産国、消費国のどちらも今回のテーマである「Innovation(革新)」が加速していることでした。個人的には現在の世界的なスペシャルティコーヒームーブメントに火をつけたのは米国のSCAA(現SCA)でありスターバックス社に代表されるカフェチェーンでありカップオブエクセレンスの運動であると考えていますが、それらの協会、企業、運動が始まってからすでに20年、30年以上の時を経ています。今年の会場では生産国のブースや各競技会での使用コーヒーで多くの新品種やAnaerobic Fermentation(嫌気性発酵)という新しい精製方法などが紹介されていましたが20年前のコーヒー世界では名前すら聞かなかった品種や精製方法です。またアジア圏、とくに中国という大きな消費国であり生産国である国、地域がクローズアップされてきたのもここ数年の出来事です。先にも述べましたが20代、30代の若い来場者の皆さんにとってスペシャルティコーヒーは初めからあったものであり、別にスペシャルとは感じられないのかもしれませんが、そう考えると来年のSCAJにはどのような新しい事柄が登場するのかおいに期待させられます。そしてそこにはただ技術的な進歩だけでなく人が人をもてなし楽しませる“Hospitality”の心が加えられていることが求められるのだと考えます。

広報委員会 永田 卓

Contents [目次]

SCAJ2019 Special Report

- 1 目次、SCAJ2019展示会を終了して SCAJコーヒーカレンダー
- 2 SCAJ2019総括
- 3-4 ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ 2019 (JSC2019)結果報告
- 5-6 ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ 2019 (JHDC2019)結果報告
- 7-8 ジャパン パリスタ チャンピオンシップ 2019 (JBC2019)結果報告
- 9-10 ジャパン ブリューワーズ カップ 2019 (JBrC2019)結果報告
- 11-12 ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ 2019(JCTC2019)結果報告
- 13-14 ロースターマスターズ チームチャレンジ 2019(RMTC2019)結果報告
- 15-16 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 2019(JCIGSC2019)結果報告
- 17 ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ 2019(JCRC2019)結果報告
- 18-23 SCAJ2018 大会ハイライト
- 24 雲南国際珈琲交易中心 歓迎パーティー

- 25 コーヒーマイスター ミーツハワイ&ジャマイカ 利き珈琲選手権2019
- 26 第6回利き珈琲選手権!
- 27-28 のどの渇きにプレミアムコロンビアコーヒーとリフレッシュ
- 29 躍進する雲南コーヒー
- 30 ドキュメンタリー映画上映
- 31-32 フードペアリング企画
- 33 ルワンダコーヒーの今とみらい
- 34 コーヒー発祥の地 エチオピアコーヒーの魅力
- 35 Taste of Harvest
- 36 コーヒー精製の実験に取り組む新世代の生産者たち
- 37 映画「インタースター」を想う
- 38 パナマ・ゲイシャ・WCR報告会
- 39 雲南コーヒーを読み解く
- 40 コロンビアコーヒーの品質
- 41 「ベスト オブ コスタリカ 2019」の総括
- 42 サステナブルなサステナビリティへの取り組み 「ボルカフェウェイ」について
- 43 コーヒー精製の最先端のその先へ
- 44 IWCA朝食会開催
- 45 SCAJ2019 ブースアワード
- 46 SCAJ2018告知、編集後記

ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 2019結果報告

(決勝)9月11日(水) 10:00~17:00



ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ(JSC) 2019の決勝が9月11日(水)にSCAJ展示会(東京ビックサイト)内のステージにて行われました。JSC決勝はここ数年はビックサイトとは違う会場で行っていましたが、久しぶりに華やかで来場者もたくさんいるSCAJ展示会のステージで行えたのは大変嬉しく思います。JSCの予選は6月に東京3日間で行われ、予選の29名の得点上位6名が決勝の舞台で競技を致しました。

JSCの予選は2杯のブレンドコーヒーを10分の競技時間内にプレゼンとともに提供し、決勝では、ブレンドコーヒー 3杯とシングルチャービバレッジ3杯を15分の競技時間の中で提供します。今回の決勝では、こだわりのあまりに競技時間内に終わらないオーバータイムのサイフォニストも出てしまいました。折角の決勝の舞台なのでこだわりも理解しますが、お客様である審査員にきちんと決まった競技時間で提供する事も点数を減点されない為にも、またおもてなしという意味でも大事な事だと思います。

現在のサイフォン大会のトレンドとしては、サイフォンで抽出したコーヒーは80℃近くと温度が高い為、抽出後にサイフォニストが審査員に飲んで欲しい温度帯まで下げて提供する選手も多いです。また、今回の決勝ではサイフォンのフィルターに注目するサイフォニストも多かった印象です。通常はネルフィルターが一般的なサイフォンですが、不織布やガラスフィルターを使った選手もあり、様々な工夫をして、自身の出したいコーヒーに挑戦してくれています。

また6人の決勝に残ったサイフォニストは自身で決めたテーマに沿ってプレゼンし、ブレンドコーヒーとオリジナルドリンクであるシングルチャービバレッジで表現します。中井サイフォニストは「新しい発見」、高橋春奈サイフォニストは「温度変化」、常深サイフォニストは「タクティル」、千田サイフォニストは「クリーンカッ

プ」、久保サイフォニストは「オイル」、高橋文哉サイフォニストは「新しい」というテーマで競技をされました。

その中で優勝を勝ち取ったのが、中井サイフォニストです。幾度となくこのJSCに挑戦して、これまでは準優勝が最高成績でした。そんな中で昨年のジャパンプリューワーズカップ2018(JBrC)で優勝し、2019年のワールドプリューワーズカップに出場し、見事4位に入賞されました。今回のプレゼンでは世界大会の経験が活かされたと思われ、サイフォンコーヒーの抽出工程から提供して飲んで頂くまでの工程もお客様(審査員)とキャッチボールをするように楽しめるような素晴らしいプレゼンでした。

優勝した中井サイフォニストは2020年3月に中国雲南省 プーアル市で行われますワールドサイフォニストチャンピオンシップ(WSC)に日本代表として、出場してもらいます。やっとつかんだJSCの日本チャンピオンという誇りを持って、世界大会でもあるWSC2020で活躍して頂きたいと思っています。

またこのWSC2020はプーアル茶で有名なプーアル市で行われますが、近年では雲南コーヒーと呼ばれるコーヒーの生産にも力をいれています。ぜひ中井サイフォニストの応援と素晴らしい雲南コーヒーの産地を巡りに、来年2020年3月にはプーアルを訪れて頂きたいと思っています。

JSCはSCAJが主催する競技会では、選手・ジャッジなど小規模な大会ですが、中井チャンピオンの様に継続して日本チャンピオンを目指して挑戦してくれる選手やこれからサイフォンを始めたり、腕試しで参加してくれる競技者を増やす為に競技会自体もチャレンジを続けていきたいと思っております。

コーヒープリューワーズ委員会 副委員長 倉永 純一



ジャパン サイフォニスト チャンピオンシップ (JSC) 2019 結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地
優勝	中井 千香子	UCCホールディングス株式会社		兵庫県
2位	高橋 春菜	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社		兵庫県
3位	常深 友香	ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社		兵庫県
4位	千田 陽介	東和フードサービス株式会社	椿屋珈琲 池上店	東京都
5位	久保 洋子	東和フードサービス株式会社	椿屋珈琲新宿茶寮	東京都
6位	高橋 文哉	HARIO株式会社	HARIO CAFE	東京都

ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2019結果報告

(決勝)9月12日(木) 10:00~17:00



ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2019 は今年で8年目となる競技会です。日本独自の大会ですが、5年ほど前から台湾でも同じルールを使用したTHDC(台湾ハンドドリップチャンピオンシップ)という競技会が開催されています。一昨年、昨年と台湾のハンドドリップやサイフンの競技会の際に日本のチャンピオンに台湾まで行ってもらい、抽出のプレゼンテーションや振る舞いコーヒーをしてもらいました。今年は数年ぶりにJHDC決勝大会をSCAJ会場で行うということで、THDC2019チャンピオンの林さんに来日していただきTHDC2019決勝でのプレゼンテーションと振る舞いコーヒーをしてもらいました。コーヒーは台湾産の阿里山というとても美味しい豆です。振る舞いコーヒーはJHDC2018チャンピオン深浦さんとのコラボレーション。多くの方に試飲いただき喜んでもらえたと思います。これからも台湾との交流を続けていく中で、いつか交流大会など出来たらと考えております。

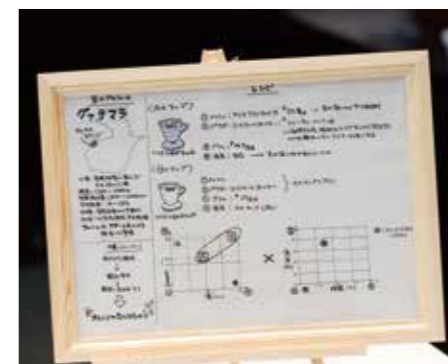
さて、今年のJHDC2019は予選4会場(東京3日、大阪2日、福岡&金沢各1日)の計7日間、218名の競技者の参加がありました。当初は東京が2日の予選6日間、計192名の予定でしたが、初日に定員に達してしまいキャンセル待ちが30名以上出たので、急遽審査員の方々に予定を確認して予選を1日追加しました。ハンドドリップ人口は本当に多いのだなと痛感するとともに、予選からしっかり運営をしなければと思った日でもありました。

また、今年は新しい事を取り入れた大会でもあり、予選ではポットやグラインダーを持ち込む事が出来なくなり、新たにスポンサーシップも変更しました。抽出に関するルールはほとんど変わらずに、スポンサーメリットをどうやって出そうか、よりシンプルに

負担のないよう運営するにはどうしようか、そして競技者の方々にも納得いただけるような競技会にするためにはどうすべきか。昨年の競技会終了後からいろいろと考えては来ましたが、結果として我々の落ち度で予選、決勝共に競技者の方々に迷惑を掛けてしまったこともありました。それらの多くの反省点は現在話し合われ来年のルールや運営に落ち度がないよう打ち合わせを繰り返しております。

問題も多くありましたが、新しい発見もありました。それが金沢大会です。初めて金沢で予選を開催しましたが、会場は金沢駅から近く、沢山の競技者の方にご参加いただきました。審査員も多く集まりとてもいい予選だったと思います。また金沢という地がどこからでも来るには便利な土地ですし観光も楽しめると思って、来年は金沢巡りを兼ねて参加される方が多いのではないかと思います。美味しいコーヒー屋さんも沢山ありますし。更に来年は予選会場を2箇所増やす予定です。会場を増やすためには競技者はもちろんですが、審査をしてくれる方がその地域にいるかというのが最大の要因になります。なるべく審査員の方々に移動してもらわずに、ご自身の活動エリアに近いところでご協力いただきたいと考えております。そして予選会場を増やす事で多くの方に競技会にご参加いただき、また参加されない方にも会場に足を運んでいただきたいです。手で淹れるということがハンドドリップコーヒーの最大の魅力ではないでしょうか。多くの方に競技会に触れていただき、その魅力を感じていただきたい。そういう競技会をしっかりと運営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



ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC) 2019 結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地
優勝	畠山 大輝	—	Bespoke Coffee Roasters	埼玉県
2位	廣田 真麻	株式会社プレミアムコーヒー&ティー	神乃珈琲 目黒店	東京都
3位	新田 千香子	有限会社チモトコーヒー	Nitta Coffee	福井県
4位	安川 佳織	小さな焙煎所 花待ち雨珈琲	—	福岡県
5位	橋崎 卓	橋崎商事株式会社	喫茶 サンシャイン	大阪府
6位	黒澤 俊	PORTERS COFFEE	—	東京都
7位	新田 博章	有限会社テンプル	テンプル市役所前店	兵庫県
8位	園田 道徳	有限会社ベギー	ベギー珈琲店	愛知県

ジャパンバリスタチャンピオンシップ (JBC) 2019結果報告

(準決勝)9月11日(水) 10:00~17:00

(決勝)9月12日(木) 10:00~17:00



ジャパンバリスタチャンピオンシップ2019の準決勝・決勝が9月11日12日でSCAJ行われました。大阪東京の予選会には、約90名の選手が出場し、上位16名が準決勝に進み、準決勝を勝ち抜いた6名により決勝が行われました。

本年の準決勝では、16名中5名のバリスタが準決勝初進出となり、ベテラン勢に負けない勢を見せてくれました。

2017年チャンピオンの石谷バリスタ、2018年チャンピオンの山本バリスタの世界大会を経験したバリスタも出場しており、年々レベルが上がってきています。

JBCのチャンピオンは、WORLD BARISTA CHAMPIONSHIPに日本代表として出場します。そのため、JBCは、世界大会のルールと基準に準じて行われる必要があります。

WCEより、海外招聘ジャッジを迎えて、ルールの確認とジャッジの基準を確認していただいています。今年も台湾よりJOE SHU氏を迎え7月に行われたJCP(ジャッジ認定試験)から統括していただきました。

競技では味覚とプレゼンテーションを評価するセンサージャッジ4名と技術面を評価するテクニカルジャッジ2名そしてジャッジを取りまとめるヘッドジャッジの計7名のジャッジで審査を行います。

予選では、エスプレッソ、ミルクビブレッジ各4杯を提供し、準決勝・決勝では、エスプレッソ、ミルクビブレッジに加えて、シグニチャービブレッジの3種類を各4杯提供します。

シグニチャービブレッジでは、コーヒー業界以外のインスピレーションを受けた創造性の高いドリンクが提供されています。

使われているコーヒー豆は、ナチュラルやウォッシュ

ドだけでなく、新たな生産処理方式のアナエロビックファーマンテーションやカーボニックマセレーションも使用されることが多くなっています。

コーヒーの品種に関しても、ゲイシャ種が多く使用されていたのですが、パカマラ、ユーゲニオイデス、ローリナ、シダラなど様々な品種も使われています。

使用する品種、生産処理方式など、生産地の取り組みが、多様化しており、バリスタのプレゼンテーションも様々な視点からのアプローチをしており、多様性とんだプレゼンテーションになってきています。

また、抽出へのアプローチも様々で、メッシュの粒度分布や温度、ブレンドなど、こちらも新たな取組をしているバリスタが多くいました。

決勝進出者の6名のうち、5名は、昨年と同じ競技者になり、トップバリスタの安定的な強さが伺えました。三村バリスタは、準決勝は3度目の出場で初の決勝進出となりました。

昨年のチャンピオンの山本バリスタは、惜しくも2位と連覇をすることができませんでした。栄えある優勝を手にしたのは、2017年に続き、2度目のチャンピオンとなる石谷貴之バリスタでした。

素早くスムーズなワークフローと情報量が多くても、しっかりと伝えるプレゼンテーション力の高さがあります。

常に挑戦的であり、新たな取組を検証していることは、審査員に新たな閃きを与えるとともに、他のバリスタの模範となる競技でした。

バリスタとコーヒー業界の未来を考えたプレゼンテーションは、自分でトレンドを作っていくという世界大会へ向けての取り組みの一環に思えました。

前回のWBC2018アムステルダム大会では、準決勝敗

退という悔しい結果でしたが、2度目の挑戦となるWBC2020メルボルン大会では、日本人二人目の世界チャンピオンを期待しています。

フリーランスバリスタとして、活躍する石谷バリスタは、企業に所属していないゆえの困難もあると思います。多くの温かい声援と支援によって、世界の舞台で輝きを放っていただきたいと思っています。

今年も多くのバリスタにJBCに参加していただくことができました。

競技会に出場するには、真剣にコーヒーと向き合わなくてははいけません。多くの時間と労力が必要ですが、それ以上に得るものは大きいと思います。

競技会に挑むことは、それだけ価値のあることだと思います。

石谷バリスタは、10度目のチャレンジで初めてのチャンピオンになりました。

すぐに結果の出るほど、甘いものではないですが、続けて、チャレンジすることによってバリスタとして成長することは間違いありません。

ぜひ、JBCへのチャレンジしてみてください。

最後になりましたが、JBCを開催するに当たり多大なご支援を頂いておりますスポンサー各社様、運営にご協力いただきましたジャッジ、ボランティアの皆様、関係していただきました多くの皆様に、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 副委員長 井田浩司

ジャパンバリスタチャンピオンシップ(JBC)2019結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地
優勝	石谷 貴之	TAKA ISHITANI		東京都
2位	山本 知子	株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	Unir 阪急うめだ店	大阪府
3位	本間 啓介	株式会社サザコーヒーホールディングス	本社営業部	茨城県
4位	安 優希	株式会社サザコーヒー	大洗店	茨城県
5位	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
6位	飯高 亘	株式会社サザコーヒー	店舗事業部	茨城県

ジャパン ブリューワーズ カップ2019 (JBrC2019) 結果報告

(決勝)9月13日(金) 10:00~17:00



SCAJ2019の3日目、第7回となるジャパン ブリューワーズ カップ2019(JBrC)が行われました。

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す。WBrCは2012年から行われており、2019年4月に行われたボストン大会では40ヶ国の競技者で争われ、注目の競技となっています。

WBrC2016において粕谷哲バリスタが見事に優勝したのを始め、日本代表のファイナリストも輩出され、歴史ある日本の抽出技術や多様なコーヒー豆に向き合い日々研究されている新たな技術を世界にアピールしています。

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事から、様々な器具で多様なレシピ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す。競技は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ます。

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いました。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、WBrC2020日本代表を勝ち取ったのがBespoke Coffee Roastersの畠山大輝バリスタです。

畠山バリスタはジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ

2019でも優勝、ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップでは3位入賞を果たし、日タスベシタルティコーヒーの素晴らしさを探求されていることが伺えます。

決勝進出者の持ち込みコーヒー豆は品種ゲイシャ、アナエロビック・ファーマンテーションやカーボニック・マセレーション精選のコーヒーなど、複雑なフレーバーや甘さのコーヒーが選択され、また全員がその持ち味を引き出すカスタムウォーターを使用し、抽出時間の前半と後半とで順に抽出されていく味覚成分を湯温の調整やコーヒー粉の粒度、また抽出時間でコントロールする事が目立ちました。

シングルオリジンコーヒーを提供する競技者が多いなか、畠山バリスタの選択は品種ゲイシャ、ウォッシュドプロセスのブレンド。競技後のインタビューでは「きれいでいつまでも飲んでいたコーヒーが理想」と語りました。焙煎と抽出で役割を明確にし、どちらかが最高ではなくそれぞれを分かりあったトータルで良いものが生まれるという考えで、甘さとフレーバーの際立った焙煎のコーヒーを抽出の工夫でバランスよく引き出していくアプローチでした。

WBrC2020は5月にオーストラリア・メルボルンで開催されます。「理想のコーヒーに出会ったとき、ひとに伝えたい！」と熱く語った畠山バリスタの世界へのチャレンジに期待します。

また最後に、大会運営に当たり賛同しご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ださいました審査員の方々、運営をお手伝いして下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。

コーヒーブリューワーズ委員会 谷口 肇



ジャパン ブリューワーズ カップ2019(JBrC2019) 決勝結果

順位	氏名	会社名	店舗名	所在地
優勝	畠山 大輝		Bespoke Coffee Roasters	埼玉県
2位	小野 光	Zenith.Vision	Brew Bros Coffee	岩手県
3位	上山 薫	株式会社丸山珈琲	人材開発部	長野県
4位	中井 千香子	UCCホールディングス株式会社		兵庫県
5位	宮田 裕之	株式会社キャメル珈琲		東京都
6位	井上 暁文	株式会社ヒサシヤマトコーヒー	Unir 長岡天神店	京都府
7位	藤本 健太	ワタル株式会社		東京都

ジャパン カップ テイスターズ チャンピオンシップ2019 (JCTC2019) 結果報告

(準決勝・決勝)9月13日(金) 10:00~12:00



ジャパン カップ テイスターズ チャンピオンシップ (以下 JCTC) 2019が、9月13日に東京ビックサイト開催SCAJにてステージBにて開催されました。

スペシャルティコーヒーの基本であるカップング技術を競技化し、広めるために、JCTCが開催されています。選手ごとに8の問題が出題され、問題ごとに3つのカップが置かれており、3つのカップの内1つだけが違う味のコーヒーが入っています。この違う味のカップを「カップング」と呼ばれる手法を使って当てる競技です。競技は各設問1分ずつ、計8分以内に正解した数が一番多かった選手が勝者となりますが、正解数が同じ場合は全問解答するまでにかかった時間が一番短い方が勝者となります。速い選手だと1つのカップを5秒程度で判断するなど、スピードも重要となります。テーブル上に正解エリアが設けられており、エリアに入れたカップの底にマーク(印)が付いていれば、正解です。一度エリアに入れたカップは変更することができない為、競技者は短い時間で慎重に判断をしてカップを選ぶ必要があります。競技終了後に、各選手1問ずつカップをあげて正解・不正解を判定いたします。

味わいの品質を追い求めるスペシャルティコーヒーにとって、最も重要な品質鑑定に直結する競技とあって、年々申込者が殺到しています。予選は、8月3日東京・大阪の両会場で合わせ約120名の競技者が、準決勝の狭き門を目指して熱戦が繰り広げられました。

今年の予選は、競技者の技術向上を視野に難易度をあげて問題を作成しましたが、運営側の予想を遥かに超える高いスキルを身につけた競技者が次々と全問正解をしていきました。

審査員もいない単純な競技のようですが、競技順によっては駆け引きが存在します。競技順が速い競技者は、まずはベストを尽くして少しでも早く全問正解を狙います。実績ある競技者は、この後の競技者にプレッシャーをかける為に、リスクを冒しても速いタイムでフィニッシュしようとする競技者もいます。ある程度競技が進み、後半になるとすでに会場内の結果は分かっていますので、別の会場のことを考えるとこの会場で6位以内になるように、何分何秒以内に終わらなければ、たとえ全問正解しても勝ち上がれないと、いつも以上のペースで結果を求められます。そんな、精神的なプレッシャーの中で冷静にテイストを見極めた12名のセミファイナリストが決戦の地、東京ビックサイトに集結しました。

セミファイナルに名を連ねたのは、世界大会のリベンジを誓った2017チャンピオンの村越選手を初め、準優勝の実績を持つ、2017年 島山選手、2016年 小林選手、2012・ 冨宿選手と歴代の実力者が残る一方で、初出場ながら予選を勝ち残った選手を含め、初めてこの舞台に立った選手も約半数居ました。

予選の結果を踏まえ、運営側も難易度の調整を行ってセミファイナルに挑みましたが、またもや、選手のスキルが上回り、多くの選手が2分台でフィニッシュして、全問正解者も現れました。序盤に、慎重に競技を行った選手は、きっちり全問正解を叩き出し、最終組の第3組は、なんと秒数も早く7問目まで全員が全問正解と驚異的な正解率となりました。結果最終で間違う方もいましたが、1分台で終わった島山さんも全問正解で決勝に残りました。



いよいよ決勝がスタートします。決勝の先には、世界の扉が待っています。今までとは比較にならない。緊張感を抱えながら、日々の鍛錬の成果を信じてファイナリストは競技に向かいます。私の「Let's Cupping」の掛け声と共に、一斉にカップングがスタート、決勝の様子を会場の皆様に実況しようと準備していましたが、島山選手が1分33秒の決勝戦最速の速さで終了、続いて水野選手も1分46秒で終了、息を整えて実況しようとしていたら、新田選手も2分13秒で終了と3選手があっという間に終わってしまいました。残ったのは村越選手、秒数ではもう勝てないので、ここは落ち着いて8分全てを使って慎重に全問正解するのかもしれないと思ったら、4分49秒で終了、やはり世界を視野に入れている選手は、結果にもこだわるのだと感じました。

さあ、結果を選手と共に確認していきました。1分台の島山選手と水野選手は途中で間違いがあり、7問目まで全問正解したのは、新田選手と村越選手!有利なのは、時間を早く終えた新田選手!ここで、村越選手から結果確認「YES」見事に全問正解しました。新田選手の結果に世界の扉が委ねられた瞬間を村越選手と共に見つめました。ゆっくりと上げたカップの底には、印はなく。その瞬間に村越選手の優勝が決まりました。

2度目の世界大会、何度となく日本の大会で実績を残している実力者の村越 史菜選手が、世界の舞台で活躍されることを心より応援します。

最後に、JCTC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運営・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。

テクニカルスタンダード委員会 後藤 栄二郎



ジャパン カップ テイスターズ チャンピオンシップ2019 (JCTC2019) 決勝結果

順位	氏名	会社名	店舗名	正解数	タイム
優勝	村越 史菜	有限会社フルハシ	コーヒーファクトリー	8	4:49
2位	新田 博章	有限会社temple	temple市役所前店	7	2:13
3位	島山 大輝	Bespoke Coffee Roasters		6	1:33
4位	水野 剛志	ブルーボトルコーヒージャパン合同会社	神戸カフェ 兵庫県	4	1:46

ローストマスタース チームチャレンジ2019 (RMTC2019) 結果報告

9月13日(金) 13:00~16:00



ローストマスタース委員会主催のこの大会は、「ロースター同士の意見交換や繋がりを促すことによるスペシャルティコーヒーのロースティングテクノロジーの構築」を主たる目的とした毎年SCAJの最終日に開催されるエキシビジョンマッチです。

全国の地区ごとに分けられたチーム内で焙煎および検証を行い、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、ロースティングテクノロジーの構築に繋げるという大会であります。

エントリーされる競技者の皆さまは焙煎ビギナーから焙煎歴10年以上のベテランまで様々で、各々が持っている理論やメソッドは異なります。我々ローストマスタース委員会としては、そんな中、一つの完成されたコーヒーを作り上げることは大変有意義なことであると考えております。

今年で13回目を迎えることとなりましたが、ご来場者数も年々増えていることもあり、本年も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、エントリーされる競技者も年々増え、新しい顔ぶれも増えてきております。本年は63名8チームの参加となりました。我々ローストマスタース委員会といたしましても、これからのスペシャルティコーヒーシーンの広がりを感じ、頼もしく感じております。

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どの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「お客様が本当に美味しいと言えるコーヒー」ということで、今年はお来場の皆さまの投票のみでご評価をいただくことにフォーカスし、全てブラインド(目隠し状態)でご試飲をいただきました。

我々ローストマスタース委員は毎年RMTCのあり方について議論する中で、より公平性を追求したいという想いがありました。つまり、投票時に知り合いのロースターが所属するチームや地元のチームに投票がされてしまう、という可能性をゼロにしたかったのです。そこで、今回は各チームが抽出したコーヒーをシャッフルし、どのチームがどのコーヒーをお来場の皆さまにお配りしているかをわからないように工夫し、競技を行いました。

各チームが焙煎～抽出したコーヒーについて、事前にフレーバーや特性のみをオーディエンスの皆さまへ開示し、その後試飲タイムとなりました。試飲タイムは毎年この大会におきまして最も盛り上がる時間です。今年も皆さまじっくりと8チームのコーヒーを飲み比べていらっしゃいました。

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。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。その定義をまず焙煎およびカップングの繰り返しで徹底的に追求することがスペシャルティコーヒーのさらなる普及に繋がると考えております。

今回のテーマとなるコーヒーは【ブラジル セハ・ド・ボネ】のバルプトナチュラル精製処理されたオリジンでした。セハ・ド・ボネ農園は2003年・2006年・2009年・2010年にカップ・オブ・エクセレンスに入賞しており、2003年には見事優勝を飾っている名門農園です。

農園主のカルロス氏は、1988年に「農園労働者にも、顧客にも、環境にも害のない素晴らしいコーヒーを作る。」という夢のもと、7haの土地を購入し生産を開始しました。カルロス氏は、「土地にとって良いものは、農園労働者と顧客の健康にも良いものである。」と考え、高品質なものを作るのみではなく、環境への配慮にも注力しています。現在は87haまで農園を拡大し、化学肥料の使用は最小限に、除草剤・殺虫剤を用いず、環境と調和するコーヒー生産を継続しています。

ミナスジェライス州アラポンガ地区は、傾斜の急な山岳エリアや、広く平らなエリアが点在し、多様な環境を有しています。アラポンガ地区はスペシャルティコーヒーマーケットにおいて、とても有名なエリアです。生産者たちのきめ細やかな手作業により、高品質なコーヒーが生産されています。

セハ・ド・ボネ農園はブラジルの生産地では非常に高地と言える標高1,200mに位置し、風が強く岩盤が多い、豊かな土壌を持つ傾斜地にあります。その岩盤の傾斜が、のこぎりの歯のような凹凸を持つことから、Serra do Boné(ポルトガル語でのこぎりの刃のこと)という名かがつけられています。農園の情報に付きましては以下のとおりです。

地域：ブラジル ミナスジェライス州 マタス・デ・ミナス
アラポンガ
生産者：カルロス・セルジオ・サンラルド
農園名：セハ・ド・ボネ
標高：1,200m
品種：レッドカットアイ
生産処理：バルプトナチュラル

試飲がスタートする前に、こちらの生豆の詳細をボルボンズベシャルティコーヒーズ社より来日して下さったクリスチャーノ・オットーニ様にご登壇いただき、その魅力を存分にご説明いただきました。

今年見事優勝に輝いたチームは「関東A」チームでした!また、同票にて「関東B」「中部」チームが見事準優勝に選ばれました。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。今年より上位3チームのみプレゼンテーションが行えるということで、受賞の喜び溢れる中、熱いプレゼンテーションを聞かせていただきました。

© RMTC2019 オーディエンス大賞結果

優勝	関東Aチーム	37票
準優勝	関東Bチーム	30票
準優勝	中部チーム	30票
4位	北陸チーム	28票
5位	北海道チーム	27票
6位	東北チーム	26票
7位	九州チーム	22票
8位	中四国・関西チーム	20票

各チーム僅差にて決着したと言えます。惜しくも入賞されませんでしたチームの皆さまも是非来年へ向けてモチベーションを維持していただき、大会を盛り上げてくださいますようお願い申し上げます。

最後になりましたが、このRMTC2019における大会スポンサーの株式会社イーコムジャパン様(生豆ご提供)ならびに通訳いただきました香坂様、ワタル株式会社様(ディッピンググラインダーご提供)、SCAJ運営事務局の皆様、ローストマスタース委員会RMTCチームの皆様、ボランティアスタッフの皆様他関係者の皆様、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。

ローストマスタース委員会として、この大会がスペシャルティコーヒーにおけるロースティングテクノロジーの構築に繋がり、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、多くのお客様が全国どこにいても素晴らしい風味特性を持つ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、今大会のレポートといたします。

ローストマスタース委員会 RMTC 運営担当 越智 雄一



ローストマスタースチームチャレンジ2019(RMTC2019)結果

順位	チーム名
1位	関東Aチーム
2位	関東Bチーム
2位	中部チーム

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 2019 (JCIGSC2019) 結果報告

9月13日(金) 10:00~16:00



コーヒーとアルコールを使用しコーヒーカクテルを作る競技会、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2019/2020 (JCIGSC)の決勝大会が2019年9月13日『SCAJ2019 展示会(SCAJ World Specialty Coffee Conference and Exhibition 2019)』のイベントステージで開催されました。今年は東京・大阪の2会場で予選大会が行われ、予選に出場された選手の技術、プレゼンのレベルも高く、ジャッジは競技終了後のデリバレーション(審査)では相当議論しました。その中で見事選ばれた6名のファイナリストが素晴らしいドリンクとパフォーマンスを披露しました。

今回のJCIGSCは、毎年、競技会決勝を行っている国際ホテル・レストランショーのステージが縮小された関係で、WCIGSC2020ワルシャワ(ポーランド)大会への日本代表を選出する競技大会としての位置付となりました。そこで見事優勝された田中恭平バリスタ(Unlimited Coffee Bar, 東京)が次の世界大会の日本代表の権利を得ました。田中バリスタは2016年から続けてJCIGSCのファイナリストに選出されており、今回は代表的なカクテルをトラディショナルとトレンドをテーマにプレゼンされ、デザイナーズビバレッジでは近年トレンドのゲイシャ種のコーヒー豆を使いエスプレッソマティーニを提供して、見事にチャンピオンの座を勝ち取りました。

今回はWCE(ワールドコーヒーイベント)認定審査員のHendri Kurniawan氏を決勝に招聘しジャッジワークショップ(講習会)を行い、審査員も世界レベルの審査ができるようトレーニングを行いました。その中でHendri氏は「日本はレベルが

高い!」「今後この競技会の発展を期待しています」と言われておりました。

毎年決勝進出者のレベルが上がり、ハイレベルな大会となったJCIGSC、競技者はコーヒーとアルコールのバランスを重要視する選手が多く、スペシャルティコーヒーの存在の大きさが鍵となり、バリスタはもちろんのこと、バーテンダーの出場者が増加してきているとの印象を持っています。

その理由の1つとして、以前までバーで「コーヒー」としかメニューに書いていなかったのが「スペシャルティコーヒー」としてハンドドリップやエスプレッソマシンを導入し商品化しているお店が増えたことがあげられると思います。バーの使い方もスペシャルティコーヒーと共に変化、発展していくのではないかと感じております。

また、今回この競技会の予選から通じて感じたことはバリスタとバーテンダーのスキルがお互い近くなったような気がします。バリスタはバーテンダースキルの向上が見受けられ、バーテンダーはスペシャルティコーヒーに対する情報量が多くなり、お互い違う職種同士がパフォーマンス(サービススキル)という1つのゴールに向かってバリスタとバーテンダーが競技を行なっているように見受けられました。また競技会後、リキュールメーカー主催のアルコールイベントや過去のファイナリストがコーヒーカクテルのセミナーやバーテンダースキルの講習会等が開催され、次回この競技会に向けて選手の取り組み方や意欲を感じ、今までコーヒー飲料のみだったカフェ店の客単価アップやバリエーションのひとつにコーヒーカクテルやアルコールドリンクのメニューが登

場しているのも競技会を見据えた傾向や対策かもしれません。お互い、異なった職種が歩み寄り、スペシャルティコーヒーとアルコール、スピリッツの垣根を超えての交流や文化が日本にも生まれることを信じております。

このようなスペシャルティコーヒー、アルコール、スピリッツの融合から生まれてくる多様性、それを生み出す柔軟な思考がコーヒーを中心とした飲料の世界を益々発展させ、拡大させてゆく世界を、この競技会が起爆剤となって発展させるような予感がしております。

最後になりますが、ご協力とご協賛を頂きましたスポンサーの皆様にも心より感謝を申し上げますとともに、運営に関してご協力を

頂きましたボランティアの皆様、正確な審査のために多くの時間を使って取り組んでいただきましたジャッジの皆様、委員会、協会関係者の皆様の多大な協力を頂き競技会を運営する事が出来ております。改めて皆様に心より感謝申し上げます。

バリスタ委員会 野田 信治

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2019(JCIGSC2019) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地	スコア
優勝	田中 恭平	アンリミテッド株式会社/UNLIMITED COFFEE BAR	東京都	329.5
2位	藤倉 正法	Bar×Bar×Bar WATARASE/Bar×Bar×Bar WATARASE	栃木県	262
3位	農本 篤	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校	大阪府	260.5
4位	塚田 奈央	specialty coffee&mixology/cafe Knopp	大阪府	258
5位	滑川 裕大	株式会社大一電化社/やまの焙煎所	奈良県	236.5
6位	石井 純平	I'm COFFEE STAND by COFFEE BAR J	福岡県	207

ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ2019 (JCRC2019) 結果報告

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)。焙煎人による焙煎人の為の大会。

年々焙煎技術も高くなり上位得点も僅差で熾烈を争う戦いを繰り広げられます。そして狭き門を突破した競技者が優勝を勝ち取ります。本競技会で優勝した方が2020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 (WCRC) に日本代表として出場する権利を獲得します。

予選大会は6月に開催し、会場は富士珈琲 東京営業所様にて述べ2日間かけて熟き焙煎人の戦いが繰り広げられました。小型焙煎機 ディスカバリーを使用した焙煎に特化した予選大会です。当日知らされたシングルオリジンコーヒーを制限時間内に焙煎を行います。焙煎したコーヒーの中からベストだと思うコーヒーを選び提出します。翌日、審査員によりカップング審査を行います。予選競技者50名の中からカップングスコアの点数が高い上位6名が決勝大会へ進みます。

決勝大会は8月に開催、会場は株式会社ディーシーエス 関西本社様の特設会場をお借りして焙煎機はLORING S7 Nighthawk、サンプルロースターはIKAWAを使用しました。また、REPとして香港からDixon氏を招致してワールド コーヒー ロースティング チャンピオンシップ R&Rに基づき述べ3日間に及ぶ戦いが繰り広げられました。

そして栄えある優勝者は奈良県 KOTO COFFEE ROASTERS 阪田 正邦さんに輝きました。

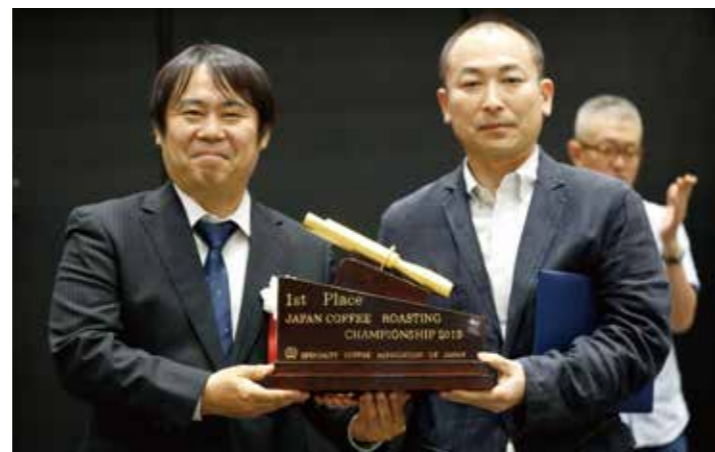
焙煎人に特化したマニアック度満載のジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ、日頃、焙煎場でコーヒー豆と向き合いながら黙々と焙煎をする焙煎人に焦点を当てた競技会です。見た目は地味でコーヒー豆を焼く単純な作業に見えますが焙煎はとても繊細で奥が深く芸術的で哲学的な要素もあります。そして生豆をコーヒー豆へと仕上げ、生産者から消費者へコーヒーを繋げる重要なポジションでもあります。

競技会では慣れ親しんだ焙煎機を使用することが出来ないため、より焙煎技術が問われます。更に多く観客の前で焙煎するというプレッシャーに耐え、まるで裸にされた状態で普段とは異なる環境で焙煎を行います。その中で焙煎人が最大限に力を出せるかが勝因の鍵へと繋がります。

競技会について簡単ではありますが説明させていただきます。審査項目の内容は大きく分けてロースティング、グリーングレーディングという生豆評価、そしてカップングに味覚評価の3項目になります。

1日目、予め用意された4種類の生豆をサンプルロースターで焙煎し、生豆の特徴を見極めて焙煎方法やブレンド配合など、最終的にコーヒーをどのように仕上げるか?ロースティングプランを組み立てます。そして生豆の品質を評価するグリーングレーディング試験を行います。

2日目、シングル豆とブレンド豆を定められた競技時間の中で焙煎を



行います。この時、1日目に提出したロースティングプランと実際の焙煎操作との整合性も評価します。

3日目、競技者が焙煎したシングル豆とブレンド豆を認定ジャッジがカップングによる評価を行います。

ここでも自身の提出したロースティングプランでの味覚表現との整合性が評価対象となります。

三項目の総合得点が高い選手が優勝となります。

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ます。

ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ開催に伴い毎年多くの募集者の申し込みを頂き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募集人数から競技者数を増やす事が難しいのが現状です。今後予選大会の規模を大きくすることが課題となります。大会の運営については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改善に努めて参ります。

大会運営にあたり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、多くの焙煎人の方々に大会へ参加していただきたいと思っております。そして世界チャンピオンを輩出することが目標です。

最後に今大会で全面的にご支援頂いた株式会社ディーシーエス様に改めて御礼を申し上げます。また、関係者並びにボランティアの皆様、会場まで足を運んで頂いたご観客の皆様に御礼を申し上げます。

ローストマスターズ委員会 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2019 (JCRC2019) 決勝結果

順位	氏名	会社名/店舗名	所在地
優勝	阪田 正邦	KOTO COFFEE ROASTERS / KOTO COFFEE ROASTERS	奈良県
2位	近藤 剛	FINETIME COFFEE ROASTERS / FINETIME COFFEE ROASTERS	東京都
3位	文元 政彦	Mel Coffee Roasters / Mel Coffee Roasters	大阪府
4位	西川 隆士	株式会社ニシカワカンパニー / Sanwa Coffee Works	大阪府
5位	大西 正紘	SWITCH COFFEE TOKYO / SWITCH COFFEE TOKYO	東京都
6位	上野 圭介	株式会社トーホー	兵庫県

SCAJ2019 大会ハイライト



Japan Siphonist Championship 2019



中井 千香子



高橋 春菜



常深 友香



千田 陽介



久保 洋子



高橋 文哉

SCAJ2019 大会ハイライト

Japan Handtrip Championship 2019



畠山 大輝



廣田 真麻



新田 千賀子



安川 佳織



橋崎 卓



黒澤 俊



新田 博章



園田 道徳



Japan Barista Championship 2019



石谷 貴之



山本 知子



本間 啓介



安 優希



三浦 つつみ



飯高 巨

SCAJ2019 大会ハイライト

Japan Brewers Cup 2019



畠山 大輝



小野 光



上山 薫



中井 千香子



宮田 裕之



井上 暁文



藤本 健太

Japan Cupstasters Championship 2019



村越 史菜



新田 博章



畠山 大輝



水野 剛志

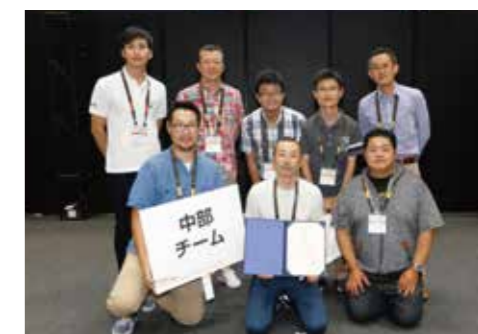
Roast Masters Team Challenge 2019



関東Aチーム



関東Bチーム



中部チーム

SCAJ2019 大会ハイライト

Japan Coffee In Good Spirits Championship 2019



田中 恭平



藤倉 正法



農本 篤



塚田 奈央

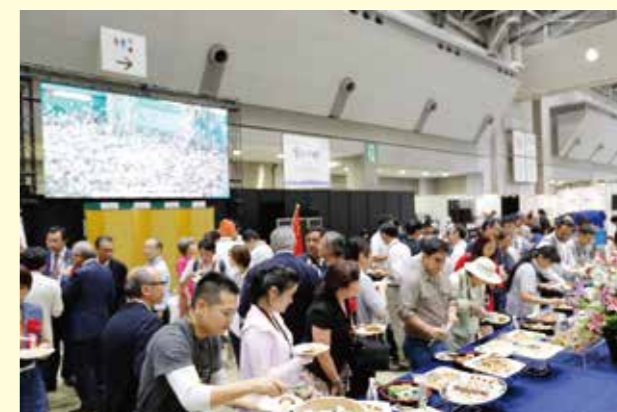


滑川 裕大



石井 純平

雲南国際珈琲交易中心 歓迎パーティー



9月11日(水) 11:00~13:30

SCAJトレーニング委員会 主催イベント

コーヒーマイスター ミーツ ハワイ&ジャマイカ 利き珈琲選手権2019



恒例となるコーヒーマイスターの皆様へ向けた教育型イベント、今年は前半の生産国をハワイ、ジャマイカについてご紹介致しました。現在ではアンエアロビックなどの特殊精製、ゲイシャ、マイクロロットなど多様な、階層化するスペシャルティコーヒーに対処して、ネーミングとストーリー性に重きを置くプレミアムコーヒーにハワイ、ジャマイカは位置付けられます。日本には沢山のファンがいっぱいます。ハワイコナコーヒーはアメリカ産のコーヒーとして、観光地として好イメージもあります。(因みにハワイ州への観光客数年間926万人 内日本人157万人 2017年データ)、ジャマイカ ブルーマウンテンはかつて英国王室御用達のコーヒーとしても有名で、日本では長く高級品として愛されてきました。現在日本はブルーマウンテンの最大の輸入国となっております。しかしながら近年スペシャルティコーヒーの発展と共に、これらプレミアムコーヒーの存在感がやや薄くなっており、今一度勉強する機会を設けたいと願っております。今回のプレゼンターは中平尚己氏です。同氏はUCC 上島珈琲株式会社 農事調査室室長を務められ、ジャマイカ及びハワイの同社直営農園で管理もされておりますコーヒー産地のプロフェッショナルです。

1. ハワイ コナコーヒー

ハワイ州ハワイ島は四国の約半分の面積を有し、コナは西海岸に位置する。

ハワイコナコーヒーの生産には日本人移民が大きく関わっている。1868年に渡航が始まり、1900年頃からコナ地区でコーヒー栽培に従事するようになった。一時はコーヒー農家の80%以上が日本人という時期もあった。太平洋戦争を経て、1960年以降は日系二世が主たる生産者となり、栽培が始まって120年以上経過した現在も多くの日系人の方々が生産に関わっている。

ハワイで生産されるコーヒーのルーツは、1825年ブラジル リオ経由と1892年グアテマラ経由(ティピカ)

栽培地域 ファラライ山、マウナロア山の西側斜面、コナコーヒーベルト 標高250-800m

栽培農家 一軒あたり約2ha、ティピカ系品種が多く、生産性は高くない。

収穫期 8月から2月

生産処理方式 水洗処理方式

乾燥方法 天日及び乾燥機の併用が主流 HOSIDANAと呼ばれるスライドできる屋根付きのドライングベッドは有名。

日本への輸出 約110~120トン(2016年データ) アメリカ本土での消費が多い。

1日に何度も変わる天気により、冷涼で必要十分な日照を受け、これが美味しさに繋がると言われている。当日利きコーヒー選手権で供されたハワイコーヒーはバランス、りんごのような素晴らしいコーヒーでした。

豆の格付け エクストラファンシー(スクリーン19以上、欠点数300g中8欠点まで)、以下同様にファンシー(S18以上、12欠点まで)、No.1(S16以上、18欠点まで)、セレクト(欠点重量の5%以内)、プライム(欠点重量の20%以内)、2014年からナチュラルの規格も導入。

2. ジャマイカ

ジャマイカはカリブ海に浮かぶ四国の半分強の面積の島国。島の北西にはリゾート地モンテゴベ、南東にはレゲエで有名な首都のキングストンがある。

キングストン付近のブルーマウンテンピークと呼ばれる標高2,256mの山がそびえており、その周辺に広がるブルーマウンテン地区800-1200mで生産される良質な豆がブルーマウンテンコーヒーと呼ばれる。(同国政府により明確な境界線が引かれている。)マイルドで飽きのこない究極のバランスが人々に愛されている。

ジャマイカは年間通し20°Cの温暖気候である。ブルーマウンテン地区は霧(ブルマミスト)がよく発生し木や土壌に適度な水分が補給される。8°C以上になる昼夜の寒暖差、海洋性気候にありながら降雨量は少ない傾向、粘土質土壌などの諸要因により、甘みの詰まった良質なコーヒーチェリーが収穫される。

1782年マルチニーク島からコーヒーを持ちこまれ、キングストン周辺の丘陵地帯で栽培が始まったとされる。

イギリス植民地下で1800年頃まで栽培が拡大、1838年奴隷制廃止により、労働力不足に陥り、生産量は減少へ。

1948年にジャマイカコーヒー産業公社が設立、コーヒー栽培復興へ。

1981年のジャマイカコーヒー生産量は、約1500トン、以降減少傾向となり、2018年は約520トンとなっている。日本の輸入量も2009年は約1100トンであったが、2018年約350トンと三分の一に減少。輸入量の約90%がブルーマウンテン。

収穫期は9月から5月、水洗処理工程、乾燥を経て、ジャマイカ農産品規制公社により厳格な品質検査が行われたのちに輸出。ブルーマウンテンコーヒーは木樽に充填される。

近年ゲイシャ、パカマラなどの品種、ナチュラルなどの精製工程の研究が成されている。

ブルーマウンテンNo.1の規格は、スクリーン17/18アップ、欠点数3%までとなっている。以下、スクリーンサイズと欠点により、No2、3、セレクトとなる。

中平氏の素晴らしいお話をお聞きしまして、あらためましてコーヒーはロマン溢れる嗜好品であり、私たちコーヒー人はお客様に向けてその価値、産地のこと、焙煎のこと、抽出のことなどを伝える努力を続けなければならないと実感いたしました。またそれがコーヒーマイスターの役割であると実感致しました。

トレーニング委員会 副委員長 土屋浩史

9月11日(水) 11:00~13:30

SCAJトレーニング委員会 主催イベント

第6回利き珈琲選手権!



2014年からスタートしました「利き珈琲選手権」は今年で第6回目の大会となりました。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、カップング方式で「利き珈琲」にチャレンジしてもらいイベントで、コーヒーマイスターの皆さんに楽しみながらベーシックな生産国のコーヒーを利き分けてもらう大会です。昨年に引き続き、今回も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。今年は25名のコーヒーマイスターの皆さんに参加いただきました。

スペシャルティコーヒーのカップングに慣れていらっしゃる方であれば、例えば「際立つ印象的な風味特性」、「爽やかな明るい酸味特性」や「甘さの感覚で消えていく」後口やカップのきれいさなど、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するという方も多いと思います。

しかし、カップング技術のベースとして、主要生産国コーヒーのグレード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ています。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ので、たくさんある生産国の中から、今年は、以下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エチオピア(G1、G4)、④ハワイコナ(エクストラファンシー、プライム)の4ヶ国のコーヒー ×グレード違い2種の合計8品でした。今年の生産国セミナーのテーマがジャマイカとハワイ(アメリカ合衆国)についてでしたので、あえてハワイコナの2品も並べました。

まずは予選。皆さん一斉にカップングをスタートしました。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もらいました。その後、コーヒー豆のグレーディングについてあらためて学習していただき、出題された各コーヒーに関する説明を聞いていただきました。その間に行なわれた採点の結果、全問正解者はいらっしゃらず、2問間違の方が3名、4問間違の方が9名、5問以上間違の方が13名ということで、かなり厳しい予選となりました。

そして、予選の上位3名の方が決勝に進みました。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です。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。1カップ目は皆さんに当ててもらい

たいと思い、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、実際にエチオピアG1と回答されたのはおひとりだけで、惜しくも他の2名の方はエチオピアG4という答えでした。エチオピア産のモカコーヒーであることは皆さんすぐにわかったようですが、グレードの違いを見極めるのは決勝の舞台という緊張感もあり、なかなか難しかったようです。

決勝の結果、第6回利き珈琲王に輝いたのは、鳥川 健(とりかわたけし)さんです。鳥川さんは、自家焙煎珈琲工房「エモ珈琲」を営んでいらっしゃる、アドバンスドコーヒーマイスターの資格もお持ちです。普段はスペシャルティクラスのコーヒーを扱っていらっしゃるから、逆に下位グレードのコーヒーに違和感があったので大会での識別に役立ったそうです。優勝された鳥川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「グアテマラ ゲイシャブレンド」をお持ち帰りいただきました。

来年も第7回利き珈琲選手権を開催する予定です。ご自身の感覚のレベルを試す機会でもあり、また楽しみながらベーシックなコーヒーの香味を学べる場でもありますので、ぜひ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 長野 隆成

9月11日(水) 14:00~16:00

FNCコロンビアコーヒー生産者連合会/ブエンカフェ

のどの渇きにプレミアムコロンビアコーヒーとリフレッシュ



村松治郎氏



FNCコロンビアコーヒー生産者連合会(以下文中はFNC)/ブエンカフェの村松治郎氏より「のどの渇きにプレミアムコロンビアコーヒーとリフレッシュ」と題し、コロンビアインスタントコーヒーとお菓子のマリアージュを通して新たな楽しみ方が紹介された。

まず初めに、FNCコロンビアコーヒー生産者連合会及びブエンカフェの概要説明が行われた。

FNCとは、民主的で活動的な組織として世界有数の規模を誇る農業関連NGOであり、またコーヒー輸出団として、1927年にコロンビアのコーヒー生産者によって設立された団体である。56万あまりのコーヒー生産者を代表するFNCは、コーヒー生産者と共に、高品質なコーヒーの安定生産と生産者のより良い生活を実現し、コロンビアコーヒーが『The Richest Coffee in the World®』(世界一リッチなコーヒー)として認知向上されるよう活動している。現在FNCは、アムステルダム、東京、北京、ニューヨークの4都市に拠点を置き、国際市場においてコロンビアコーヒーを代表し、取引や消費促進活動を行っている。

FNCグループの中でインスタントコーヒー事業を担うのが、ブエンカフェ社である。ブエンカフェは、FNCの付加価値戦略の一環として、1973年以来、社会的な方向性を持つメーカーで、且つ世界で唯一の100%コロンビアコーヒー産凍結乾燥コーヒーを提供するインスタントコーヒー会社として世界でも有数の高級インスタントコーヒーメーカーの一つとして認知されている。(詳細は、以下参照：<https://www.buencafe.com/ja/>)

村松氏からは、「FNCの活動は、小規模農家に確実に還元されているビジネスモデル。後継者育成の農業従事者の育成や、品質管理、安定的な収益など、コーヒー農業にかかわる不安を確実に払しょくし成果を上げています。また、ブエンカフェは、加盟農家がオーナーとなる唯一のインスタントコーヒー工場が

あります。今日は、そのインスタントコーヒーを使って、新たにインスタントコーヒーの楽しみ方をお菓子とのマリアージュを通して皆さんと共有したいと思います。」と説明をした。

続いて、インスタントコーヒーとお菓子のマリアージュイベントが行われた。村松氏より今回のインスタントコーヒーのアレンジドリンクとお菓子を手掛けた「世界のパティシエのおかし」を主宰する鈴木あや氏が紹介された。鈴木氏は、50カ国以上を旅しながら、世界各地のお菓子を学んだ経験と以下の2つのブランドコンセプトをベースに法人向けのビジネスを行っている。

- 1) 各地域の伝統を尊重しつつも、再現に止まらず、新たな創作を加えたお菓子を提案する
- 2) そのお菓子が生まれた国・地域の、文化や世界観も表現する

FNCが鈴木氏のブランドコンセプトに共感した事より、今回のスペシャルイベントのコラボレーションの実現に至った。鈴木氏からインスタントコーヒーとレギュラーコーヒーをお菓子の材料という観点からの違いを説明された。インスタントコーヒーは、焼き菓子など直接的にコーヒーの味わいを加えたい時に利用することが多く、焼き色もしっかり付けることができる。一方、レギュラーコーヒーを使用する場合には、様々な方法がある。例えば、豆の状態の場合には、液体に香り付けすることが多く、色味もあまり強く出ない為、優しく風味豊かなコーヒー味の演出ができるというメリットがある。

今回は、インスタントコーヒーの特性を活かした以下のアレンジドリンクとお菓子が紹介された。

- 1) ドリンク：コーヒーミルクケーキ(コーヒーバニラシェイク)
お菓子：コロンビアカカオを使ったケーキ
コメント：可愛いらしいカカオ豆の形を模ったケーキは、香ばし



いチョコレート風味があり、甘目に作られたコーヒーミルクケーキとのマリアージュではミルクの優しさとチョコレートの苦みが調和した素晴らしいマリアージュとなった。

- 2) ドリンク：コーヒーフラッペ
お菓子：ブランデーケーキ
コメント：ブレンドの豊潤な味わいと香りを持つケーキに切れが良い苦みと甘みを合わせることで、ケーキの持つ味わいの輪郭がより、明確になり調和の取れたマリアージュとなった。

- 3) ドリンク：コーヒーモヒート
お菓子：シトロンケーキ
コメント：シトロンケーキが持つレモンの爽やかな酸味と爽快感とコーヒーミントの清涼感が重なることにより、今までにない程までの清涼感を感じ、素晴らしいすっきりとしたアフターテイストを感じさせるマリアージュとなった。

続々とステージ脇に準備されると、お菓子の甘い香りによりイベント参加者や会場の横を通る方からは「美味しそう」という声が漏れていた。1つ目のマリアージュ 2つ目のマリアージュの試食をするにつれ、次はどんな美味しさが口の中に広がるのか?という期待感と好奇心が抑えきれない気持ちが会場参加者のみならず、会場脇を通る方も一緒となり期待値は最高潮まで高まった。

マリアージュのイベントが進むにつれ、会場近くを通る、飛び込みの参加者が徐々に増えていき、最終的に大盛況のイベントとなった。毎年、様々な角度からコーヒーの魅力を引き出す、コロンビアコーヒーの奥深さは流石の一言である。来年も大きい期待できる素晴らしいイベントとなった。今回のFNCのイベントを通して、既にスペシャルティコーヒーが持つ多様なフレーバーを

知り感覚が魅了されている参加者は、インスタントコーヒーを新たな可能性が気づかされたい違いない。また、鈴木氏が手掛けたお菓子により、さらにそのポテンシャルは、ドリンクのみならず、お菓子作りや料理に及ぶまで広がり、今後の可能性を感じたはずだ。今回のイベントによってインスタントコーヒーを通してコロンビアコーヒーの新たな良さやアレンジの可能性を再度意識させる素晴らしい機会となった。

広報委員会 戸井田 紀人



9月12日(水) 13:00~14:30

雲南国際珈琲交易中心(Yunnan International Coffee Exchange, YCE)

躍進する雲南コーヒー

中国は今や世界のコーヒー生産国の中でも注目を集める生産国のひとつです。1990年代に雲南、保山のタバコ畑から転作が始まったといわれている同国のコーヒー生産は、現在では雲南省プーアール市を中心としてコーヒー栽培面積が拡大しつつあります。

2018年の米国農務省発表の生産量は約240万袋(60kg/袋)と中米のニカラグアと同じ規模の生産量まで拡大して来ています。

Yunnan International Coffee Exchange, YCEはプーアール市に本部を置きコーヒー生産者と国際市場を結ぶ組織として中国における、まさにコーヒーの中心となっています。

今回はSCAJ2019への出展が初めてのブース出展となりましたが、SCAJとの関係は数年前から続いています。YCEは毎年収穫されたニュークロップの品質コンテスト、Best of Yunnan (BOY)を開催し、SCAJはBOYヘカッパーの派遣をしております。

最近の雲南コーヒーの品質の向上には目を見張るものがあります。当初はアラビカコーヒーとロブスタコーヒーが混じったコーヒーが有ったりして、品質的にはかなり問題がありました。今ではスペシャルティコーヒーといえる品質のコーヒーを相当量生産している地域で世界市場でも非常にレベルの高いコーヒーといえます。その背景にあるのは、かつて米国でSCAAを設立し世界のスペシャルティコーヒーのトレンドセッターとなり、Coffee Quality Institute (CQI)を立ち上げたテッド・リングル氏がプーアールに付きっきりで生産、栽培、品質管理、マーケティングを含めて指導されている結果と思われる。

今回は、テッド・リングル氏がSCAJ2019展示会のイベントステージで「躍進する雲南コーヒー」としてプレゼンテーションがありました。

一方で中国はコーヒー消費国としても注目されています。1990年代の初めに米国やスイスの大手インスタントメーカーが巨大な工場を建設し、雲南コーヒーを大量に使用しました。

米国からスターバックス社が進出し、今や2019年の目標が中国国内で4500店とし、2022年には6600点までにすると発表がありました。そのスターバックスを追い抜こうとするLukin Coffeeとその勢いの止まる所を知らない程度です。

その中で、プーアールはラオス、ベトナム、ミャンマー、インドなどのアジアのコーヒー生産国との地政学的に中心ポジションとなり中国市場だけでなく、アジア全体をターゲットに入れ、特に日本市場へ熱い視線を送っているところだ。



舒洋(ジョヨウ)氏 YCE総経理

その一つの足掛かりとしてSCAJ2019展示会に出展されました。展示会の最大のスポンサー「プラチナスポンサー」に応募し、イベントステージでのプレゼン、生産国セミナー等、最も展示会内で活躍して頂いた生産国でした。YCEは展示会終了後もグループで東京都内、関西方面と日本のコーヒー消費市場の視察、調査を行い、今後の日本市場でのマーケティングの材料探しに余念が有りませんでした。

プーアール市は次のワールドサイフォンストチャンピオンシップ(WSC)2020の開催都市であり、2020年3月20日にPu'er International Specialty Coffee Forum同時開催が決まっています。会員の皆様も、今のアジアのコーヒー中心を目指して躍進する中国のコーヒー事情をご覧になっては如何でしょうか、2020年3月の予定を入れてください。

日本スペシャルティコーヒー協会 事務局長 佐々木真一

9月11日(水) 12:30~14:00

IWCA 日本支部

9月11-13日に東京ビッグサイトで行われたSCAJ2019に、今年もブースを出展。ドキュメンタリー映画上映

日頃よりサポート頂いているSCAJのご支援により今年も非常に活発なコミュニケーション、活動を行うことができました。この場をお借りして感謝申し上げますと同時に盛り上がるサステナビリティ、エンパワメント、ダイバーシティ最前線をご報告いたします。

IWCA参加国のエルサルバドル、グアテマラ、ブラジル、ホンジュラスからのコーヒーの試飲とドネーション販売が行われました。

IWCAのメンバーやご関心のあるボランティアの方にお手伝いいただき、IWCAの活動を広める機会となりました。

さらに、昨年に引き続き今年もIWCAに加盟するコスタリカ生産者の映画『Small section of the world』の上映がされました。小さな農協を立ち上げる女性たちの物語ですが、この映画では農協を立ち上げるお母さんのもと、農園で生まれ育った少女が彼女の成長と共にサプライチェーン、バリューチェーンをたどりながら、最終的には消費国にまで旅し、コーヒーを届ける架け橋となります。様々なステークホルダーの声も聴くことができます。特に驚きなのは現在コーヒー危機と言われるほど、コーヒー相場が低迷し、生産国では厳しい状況が続いていますが、数年前の映画にもかかわらず、その問題にも触れています。バイヤー、商社、ロースター、販売者、消費者、どのように取り組むのが正しいのか、問題提起をしている映画でもあります。ジェンダー、女性エンパワメント、労働問題、価格問題、様々な課題が含まれておりますが、映画自体は淡々と素晴らしい風景とアラニス・モリセットさんの音楽をたのしめるドキュメンタリーでもあります。思わずコーヒーが飲みたくなる、そんなひとときでした。

30名近くの方が映画に足を運んでくださいました。いただいた感想の一部を紹介させていただきます。

<みなさまの感想>

- ・「女性だけの組合がいかに大変だったのか、大変なのはもちろん、達成できた喜びまで映像から伝わってきました。また違う国での組合の取組等来年も楽しみにしております。」
- ・「コスタリカの女性の力に驚かされました。少し長い映画でしたが、詳しく知ることができてよかったです。これからコスタリカのコーヒー豆を今以上に関心を持つと思います。ありがとうございました。」
- ・「苦労された焙煎機や精選設備を設置し、品質を安定させている経過はすごい立派だと思います。女性のきめ細かな対応が素晴らしい商品作りに生きています。SDGsにつながる活動だと思います。」
- ・「偶然通りがかり何気なく見始めました。コーヒーを消費することに(飲むことに)その先の生産者を考えることが少ないです。まして女性が組合を立ち上げてコーヒーの生産の質を高め収入



IWCA日本支部 支部長 糸井 優子氏

を得ることはすごいことです。また日本の女性はごく一部を除いてとても恵まれていることに気づくべきだと思いました。その恵まれた状況に甘えるだけで良いのかと、ひとりの人間として生きていくことを考えさせてくれる機会になる映画でした。」

男女問わずIWCAの活動に興味を持ってくださる方がおり、IWCA日本支部のビジョンに向け活動に携わってくれる方がさらに増えることを期待したいです。

いかがでしょうか?特にこの2年感じるものが、本当に多くの来場者様から関心を持っていただき、ポジティブなコメント、活動を知りたい、エンパワメントやダイバーシティについて興味がある、という意見が多くなっていることに気づきます。SCAJによる素晴らしいコーヒーの啓蒙活動、そして多くのコーヒー業界の皆さんの活動の表れではないかと思えます。スペシャルティコーヒーをはじめコーヒーバリューチェーンの可視化が進んでいますが、まだまだInvisible(可視化されていない)です。引き続きコーヒーウーマンの支援、情報発信を行って参りますので、みなさまのご支援、ご協力をお待ちしております。

インターナショナル・ウィメンズ・コーヒー・アライアンス、
International Women's Coffee Alliance(IWCA)
日本支部 事務局長 長瀬智子

9月12日(木) 14:30~16:00

日本スペシャルティコーヒー協会

フードペアリング企画



丸山健太郎会長がMCを務める新しい企画でセミナーへの期待は大きく、スペシャルティコーヒーのさらなる魅力、その先に何があるかを知りたいと人が集まり大盛況だった。4人のトーク中心に構成され、中頃(15:30頃)にコーヒーとチョコレートのペアリングの実体験を挟み、最後を質疑応答で締めくくった。招かれた“コーヒー専門家ではない”三人の講師は、事前の打ち合わせもなかったことで、少し戸惑いもあったそうだが、自分の専門分野の説明を交えて意見を述べる対応に、日頃の実践での鍛錬と基礎の確かさを感じて感銘を受けた。

ゲスト講師の3人は、おいしさを追求し多様な消費者の求めに応じて工夫するという立場では、コーヒー専門家も同じだが、味づくりの過程で、もっと視野の広い、異なった考えや実体験があるようで参考になった。お互い扱う素材は違って、同じ口に入るものを扱う者として「フードペアリング」の切り口で議論して考えていくことで、コーヒーの世界がもっと広がるのではないかと。

組み合わせを工夫する実験のような味創り自体が、何とも新鮮で不思議な楽しさがあり、これからもワクワクしながら取り組んでいけるテーマで、今回のセミナーが、新たなチャレンジの扉を開いたと感じた。

冒頭で、丸山MCが「コーヒーにこだわる限定される面があるので、すでにコーヒーとのコラボ(取り組み)をされている三人をご紹介します。皆さんのヒントになればと思って、この新しい企画を提案しました」と挨拶。ゲスト講師の3人を紹介し、それぞれ各人が自己紹介をしてセミナーは始まった。

(なお、勅使河原加奈子氏、山下貴嗣氏、田中路子氏については、本文最後にまとめて掲載。また、下記レポートでは失礼ですが、4人のお名前をそれぞれ丸、勅、山、田の頭文字で表させ

ていただいております。)

<丸:皆さんの考えるペアリングとは?>

山:チョコレートは、ウイスキーや日本酒とのペアリングはすでに行われている。

勅: 仏ワインを取扱うので、飲み物は、まずワインを考えるが、食べ物と1+1=2ではなく、何乗にもおいしくなるのが、飲み物と食べ物のペアリング。今やっている日本酒は、ポテンシャルがあり、思った以上に懐が深い。

山: 以前丸山さんに教わったところでは、コーヒーの場合①相乗効果をねらう②全く違うものと違うものを合わせる③ネガティブを消す、という3パターンがあるそうですが、チョコレートには、3パターン以外にもあると感じている。

丸: コーヒーも他にもありますね。

田: ケーキにコーヒーや紅茶はよくあわせるが、ナッツィとキャラメルは合うが、全く合わない組み合わせもあり、フードペアリングは化学的なように思う。

丸: コーヒーも科学的だが方程式に当てはまらず、コーヒーの場合は、最終的に焙煎してエイジングする(寝かす)と味が違うので難しい。日本酒は安定してそうだが、その点どうですか。

勅: フランス人シェフが、日本でもっとオリーブオイルに慣れ親しんでほしいというので、ご飯に合うオリーブオイルと一緒に考えたことがある。その時、トマトはグルタミン酸が多く、干すともっと味に深みが出て、日本酒と合う良い味になった。ただし、冷酒では、オイルがブロックして味が感じられなくなるので、日本酒を御燗して出している。

丸: 温度といえば、チョコは口の中で溶かして味わいますね。

山: おしゃる通りで、美味しいチョコには暖かい飲み物が合いま



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



勅使河原 加奈子氏



山下 貴嗣氏



田中 路子氏

す。

田: 同感、チョコでは温度はすごく大きいと思う。

丸: 和菓子のイベントに日本酒関係の人も来ていて、会場では、冷えてキリッとした日本酒が合うと思ったが、家で御燗して試してみたら、すごく良かった。

<丸:「コーヒーを食中飲み物に」と言われたらどうします?>

勅: 私だったら、酸味の立ったコーヒーだったら、フルーティな味を合わせて

丸: 打合せなしでお聞きしたのですが、面白い。野菜に合うのは

勅: 温野菜はどうでしょうか

丸: 山下さんは(温野菜はいかがですか)

山: チョコも意外と合うのでは

田: スペシャルティコーヒーだからこそ、スパークリングウォーターでコーヒーに合わせて、それに少しレモンを入れたら、妄想調理としては合う気がしている(まだ試したことはない)

丸: これも打ち合わせなしですが、今日はチョコを持ってきていただいたので、用意したコーヒーと試していただくと思います。(前半のレポートは以上)

こうして始まったセミナー後半のペアリングの体験セッションでは、コーヒー1種とチョコレート3種が用意され、予想以上の来場者の多さに数が足りるかを心配しながらも、あるだけの数を配って行われた。用意されたコーヒーは丸山珈琲のホンジュラスコーヒー、チョコレートはミニマルの3種のチョコレート①ナッツィ(NUTTY)ローストナッツのような風味 ②フルーティ(フルーティ)ベリー系の甘い香り ③シーズナル(SEASONAL)(旬)酸味にライチとかバナナの香り、それぞれ香りが立ちやすいように、カカオは粗挽きにしたもの。どのタイプのチョコレートがこのコーヒーにペアリングとして合うかの感想が聞かれて、意見が交わされた。さらに、その後、和菓子が供され、ハチミツ(蜂蜜)とのペアリングの提案など、最後の質疑応答まで、どんどんと面白い

展開があった。

以上、後半のレポートが駆け足となりましたが、新しいフードペアリング企画が、今後どのように展開されるかを楽しみに、ぜひ来年のセミナーにご参加ください。

ゲスト招待講師のご紹介-----

●勅使河原加奈子 Kanako Teshigawara : フードプランナー & フランス語通訳。有名フランス人シェフの招聘などをコーディネートする食のエキスパート。パリ発 シチリア産オリーブオイルと食材の専門店「セドリック・カサノヴァ」(Cedric Casanova)表参道ショップを2016年9月日本初出店。同店は、「シングルオリジン(単一品種)」というコンセプトをオリーブオイルの世界で実現した。建物取壊しで2019年8月29日閉店したが、9月より商品の常設販売を大手町CAFÉ STUDIO BAKERY(カフェステュディオベーカリー)で行っている。仕事柄、食中酒といえば“ワイン”という生活だが、2011年の秋日本酒に開眼し、国内外での燗酒の普及にも携わっている。

●山下貴嗣 Takatsugu Yamashita : ミニマル (Minimal Bean to Bar Chocolate)代表。国内5店舗。スペシャルティコーヒードリンクも提供。SCAJ2019もブース出展。

●田中路子 Michiko Tanaka : パティシエ。CACAO HUNTERS JAPAN 株式会社レシピ開発担当。代表の小方真由美さんとチョコレートを使ったレシピを開発。SCAJ2019にブースを出展。

広報委員会 奥村 雄二

9月11日(水) 11:00~12:30
駐日ルワンダ共和国大使館

ルワンダコーヒーの今とみらい



本セミナーは、大使館のコーヒー顧問・加藤和明氏(ストーリーライン(株))代表がMCを担当。初めにルワンダ共和国特命全権大使のベネティア・セブダンディ閣下による開会の挨拶で始まった。コーヒーはただ喉の渴きを満たすものではなく、幸せを満たす飲み物である。ルワンダのコーヒーが、Good Qualityであることを、このセミナーの中で知っていただきたい。また、生産国側ルワンダと消費国側の日本が、直接対話することによって、よりお互いの理解を深めてもらいたい。国民の大多数がコーヒー農業従事者であるため、コーヒー産業の発展がルワンダの生活向上と貧困脱出に繋がっている。と述べられた。

この背景には、1994年に起きた悲しい過去からの目覚ましい復興「ルワンダの軌跡」に大きく貢献しているコーヒー産業への期待がある。次に国立農業輸出開発局NAEBのピエール・ムニユラ氏からルワンダコーヒーの概要、課題及びその課題に対する取り組みについて説明が行われた。

ルワンダの人口は、1100万人。東アフリカの中央高地に位置し「千の丘の国」と呼ばれている。コーヒー栽培地は、海拔1500~2200m、気温17~23℃、西部の山々から水が流れ出し、また、豊富な雨季により水がもたらされている。総面積3700ha。日本の四国よりも少し大きい程度の広さである。1戸当たりの作付け面積は平均0.1ha。コーヒー生産の50%が西部で行われており、98%が輸出。国内消費は僅か2%。栽培農家は約35万5千戸で、仮に1世帯を5名とした場合、およそ200万人が従事している。その殆どが小規模農家だが自給自足型から市場志向型・高付加価値型への転換を目指して生産効率と品質の向上に力を入れている。

ルワンダコーヒーの歴史は、1904年にギブ湖の最南端、チャンクグ州にあるミビジ村の修道院でドイツから訪れた宣教師たちによって初めてコーヒーの木が植えられた。1917年には、国際連盟の委託により、それまでドイツ領だったルワンダはベルギー領に変わり低品質なコーヒーが大量生産された。1990年代になり、コーヒーはルワンダ経済を支える重要なビジネスと成長するが、1994年に起こったジェノサイドにより、国民の2割の人口を失い(100万人)、コーヒー産業は壊滅状態となった。また、同時期に起きた世界的なコーヒー価格の暴落により、生き残ったコーヒー農夫達の多くがコーヒー農園を手放した。2000年代にはいい、高品質なコーヒー生産に必要なCWS (coffee washing station) を建設された。その数は、2012年には、215か所、

2017年には350か所までに増えた。この理由は、コーヒー産業を農業の中核に据える国家政策に基づきルワンダの行政からの物資提供や技術指導があったからである。また、民間のものだけでなく協同組合の物も多く存在する為、CWSの数が急激に増加した。以前は、ナチュラル製法が主流だったが、現在はウォッシュドが主流となっている。ナチュラルからウォッシュドへと精製を切り替えたことで、品質が飛躍的に向上した。この歴史を経て現在の高品質なルワンダコーヒーがある。

ピエール・ムニユラ氏から現在のルワンダの課題として、生産量が低い事により、コーヒーの国際価格に影響を大きく受けてしまう事が挙げられた。その対策として、サステナブルなコーヒー栽培に取り組み、1本の木から取れる収量を上げることや、コーヒーの栽培面積を増やし、肥沃な土地になるように土壌改良を行い収量を上げる事などを既に実施していると説明があった。また、コーヒーのポテトフレーバーのデフェクト対策について質問されると虫食いの豆を丁寧にハンドピックすることによりポテトフレーバーの発生を防ぐことが出来ていると回答があった。

続いて、Storyline coffee companyの加藤和明氏より現地レポートが行われた。加藤氏は、ルワンダに深くかかわる中で、Karisimbi CWSの共同経営も行うコーヒーコンサルタントでもある。From Farm to Cup ルワンダ~日本。コーヒーでつなぐストーリーと題して、加藤氏が現地で農園コンサルタントとして活動している時のエピソードが語られた。ルワンダの生産者は、コーヒーを換金作物として見ている為、現金が必要になると完熟になる前の未完熟豆で収穫を行ってしまう事があったという。コーヒーは重量で換金される為、未完熟豆は、完熟豆より3割ほど軽くなってしまふ。また当然の事ながら、味わいも劣る為、生産者にとっても加藤氏にとっても未完熟豆が取引される事は、デメリットが多かった。その為、理由を分かりやすく説明し完熟豆をピックアップしてもらう必要があった。実際に自分のコーヒーを飲んだことがない彼らには、加藤氏はトマトに例えて話をした、赤いトマトと緑のトマトでおいしいのはどちらか?と質問すると皆、当然赤いトマトだと笑顔で答えた。コーヒーも同じですと伝えると全員が、納得して赤い実をピックアップするようになったという。こうした、1つ1つの小さな取り組みの成果が、結果として現在の熟度が均一で良質なコーヒーを得ることができるようになってきている。

サステナビリティの課題として、コーヒーのコモディティ化、認証への依存、高価小ロットのみの購入、生産者に利益がない消費者のこだわり、安い=正義という概念を課題として列挙し、それらの対策として消費者は自分の好きなものに対して関心を持つこと、信頼できる事を消費し、周りに紹介する。マーケティングを妄信しない。以上の数点を挙げられた。この考え方は、コーヒーだけではなく、他の農業にも同じよう当てはまることができるだろう。自分の目で見て情報を把握して、何が良いか判断し納得したものを購入する必要がある。セミナーの最後には、今回のSCAJに参加したルワンダの農園主が手掛けた5種類のルワンダコーヒーが提供された。いずれのルワンダコーヒーも華やかなアシディティが口の中に広がり、さらなる品質向上の可能性を大いに期待させる一杯となった。

広報委員会 戸井田 紀人

9月11日(水) 12:30~14:00
エチオピア-JICA 森林コーヒープロジェクト

コーヒー発祥の地 エチオピアコーヒーの魅力



カサ・ガブラヒウォット 駐日特命全権大使



アドゥグナ・デブラ エチオピアコーヒー庁 総裁 ギザット・ウォルク コーヒー輸出協会 会長

アラビカコーヒー発祥の地とされ現在でも世界有数のコーヒー生産国であるエチオピア(正式にはエチオピア連邦民主共和国)が「コーヒー発祥の地・エチオピアコーヒーの魅力」と題するセミナーを行った。

カサ・ガブラヒウォット 駐日特命全権大使

セミナーに先立ちカブラヒウォット駐日大使が登壇し当日9月11日がエチオピア歴の新年1月1日に当たる事、日本に新天皇が即位されること、昨年エチオピアの歴史で初めての女性大統領が誕生したこと等を挙げ、また日本とエチオピアが長い友好の歴史をもつことに祝意を述べた。その中で大使は日本とエチオピアとの貿易量は過去10年増え続けているがまだ不足であり、その増大をコーヒーにも期待していること、エチオピアを原点とするゲイシャ種のコーヒーが世界的に評価され、特にパナマ産では記録的な高値で取引されていることなどを述べ、エチオピアコーヒーがパナマに負けることの無いよう希望すると締めくくられた。

アドゥグナ・デブラ エチオピアコーヒー庁総裁

テーマ:「エチオピアコーヒーの生産とマーケティングの概要」

続いて登壇したデブラ総裁は「アラビカコーヒーはエチオピアが世界にもたらした注目すべき『贈り物』のひとつであり、コーヒーの歴史はエチオピアから始まり世界の隅々まで行き渡った」と語り始めた。現在エチオピアは世界で5番目、アフリカ諸国ではNo.1のコーヒー生産国であり、その生産量は増え続けている。しかし、いまだに野生種も多いエチオピアのコーヒー栽培は独特の形態をとっている。エチオピアの栽培システムとその内訳は以下のようになっている。

名称	栽培面積(構成)	生産性
FOREST(森林コーヒー)	175,000ha (8~10%)	250~400kg/ha
SEMI-FOREST(準森林コーヒー)	400,000ha (30~35%)	400~600kg/ha
GARDEN(栽培コーヒー)	300,000ha (50~55%)	600~900kg/ha
PLANTATION(大規模栽培)	45,000ha (5~8%)	1000~1200/ha

これらのコーヒー栽培地のうちFORESTは昔ながらの原生林に自生しているコーヒー樹を殆ど人の手を加えずに栽培し続けている方法であり、他のコーヒー生産国には見られない特徴である。GARDENとPLANTATIONは自然林を切り開いて新たに植樹して栽培する方法を指し、現在は後者が拡大しているとのこと。上記の表にもあるように粗放なFORESTやSEMI-FORESTとPLANTATIONではその生産性に格段の差が見られることから今後の計画的な栽培環境整備により国全体の生産量も大きく拡大することが見込まれるとのことであった。2022年には栽培エリアは185万haとなり生産量も232万トンに達するとのこと。また同氏はエチオピアコーヒーの豊富なバラエティ(品

種)にも触れ、様々な異なる条件の産地とバラエティの組み合わせから世界中のロースター、消費者の嗜好に合うものが見つかるはずである。現在日本はエチオピアコーヒーにとって4番目の輸出相手国であり日本の消費者に喜ばれるコーヒーをお届けしたいと語った。

ギザット・ウォルク エチオピア国コーヒー輸出協会会長

テーマ:「エチオピアコーヒーのブランド戦略」

エチオピアコーヒー輸出協会のギザット会長はエチオピアコーヒーのマーケティング戦略について次のように解説した。現在世界の60カ国以上で生産されているコーヒーはその消費マーケットにおける競争も厳しいものがあり、その中でエチオピアがマーケットを獲得して行くには世界で唯一の、コーヒーが自然に育っている環境をアピールするのも手段の一つである。世界では改良品種も含めて1万を超えるコーヒーがあるが、その内エチオピアには自生しているものも含めて6000種がみられる。この多様性と自然との共生こそがエチオピアの強みである。また「カルディ伝説」にあるようにエチオピアは人類が初めてコーヒーと出会った地であり、世界で最も古くからコーヒーを飲む習慣をもった国である。この歴史と伝統は他の生産国には無いエチオピアの強みであり、この事柄をマーケティングに生かすために新たなトレードマークとして「KALDI+DANCING GOATS」を登録した。エチオピアの認証されたハイクオリティコーヒーにこのトレードマークを使用して新たなブランド構築を目指す。

吉倉 利英博士 国際耕種株式会社

テーマ: アラビカ発祥の森を守るためにできること - 森林コーヒー付加価値への取り組み

最後にJICAから委嘱されてエチオピアのFORESTコーヒーをいかに残して行くか、という事業に取り組んでいる吉川博士から事業の経過と現状について話があった。

このプロジェクトは2003年からスタートし現在3フェーズ目を迎えている。ようやく対日向けに3コンテナのコーヒーを輸出出来たところ。従来森林に自生しているコーヒーの木からチェリーを収穫して精選施設に持ち込むだけの粗放な農業であったものを124の森林管理グループを組織(うち協同組合7)コーヒー樹の保守、採取、乾燥などを農民の手で行い、ロットのトレーサビリティを確保しさらに品質向上を目指すというものである。結果として延べ8480世帯の農家が恩恵をうけコーヒーとハチミツで40%の収入増を得ている。森林コーヒーを残す事はコーヒー品種の多様性を維持することに繋がり、今後のエチオピアコーヒーのマーケティング戦略にも合致しており今後もJICA(日本)としても積極的に支援して行くとのことであった。

広報委員会 永田 卓

9月11日(水) 14:30~16:30

ブラジルスペシャルティコーヒー協会

Taste of the Harvest



カルメン・ルシア会長



バヌーシア・ノゲイラ専務理事



ジョゼ・フランシスコ理事

まずBSCA バヌーシア専務理事から挨拶と自己紹介。彼女はBSCAのマネージメントのみならず政府や関係各所との折衝も全て担当している。

1991年に設立されたNPOであるBSCAは、ブラジルスペシャルティコーヒーの品質向上をゴールとしてきた。生産者が高品質コーヒーを作れるように助けてきた。また高品質ブラジルコーヒーの認証もしてきた。

ブラジルでは50,000のコーヒー生産者がいるが、BSCAのメンバー数は300。生産者、協同組合、協会、輸出業者、コーヒーショップ、ロースター、各種サービス提供者、器具・機械業者など13に及ぶ幅広いカテゴリーがメンバーシップにあるため、北はアマゾナス地域から南はパラナまで広く会員が分布している。

パラナからバイアが以前からコーヒー生産地であるが、今では新しい地域も増えている。

新しい技術と研究の結果、栽培地域が広がっている。

今年の収穫についてに移る。今年はとても難しい年である。カルメン会長が具体的な状況を説明。

2018年の8月に降雨があり、例年より1ヶ月早くコーヒーが開花した。結局、6回開花があり、チェリーの熟すタイミングが非常にばらけた。結果、収穫時に枝に花、小さい実が同時に付いている状態。その後干ばつがおき、2019年1月には葉も色が変わってしまう状態となってしまった。高温のため、チェリーが完熟する前に変色してしまうことも起きた。

このように例年と違う気候条件のため、実の熟度が本当にバラバラだった。また今年の7月には霜害も発生した。

熟度がバラバラでいつも以上に選別に手間がかかり、1俵あたりの価格の58%が人件費になってしまったとのこと。

ただし、その後のカップpingセッションでは素晴らしいものも多く見受けられ生産者の努力を垣間見るようになった。

カップpingセッションには29のロットが出品された。

日本スペシャルティコーヒー協会
会長 丸山 健太郎



9月11日(水) 15:00~16:30

Guatemalan Coffees

コーヒー精製の実験に取り組む新世代の生産者たち



アンドレア・ベルガラ氏

アンドレア・ベルガラ氏による「コーヒー精製の実験に取り組む新世代の生産者たち」をテーマに行われたグアテマラの生産国セミナーは、同国における現在のコーヒー生産についての概況から始まった。グアテマラ国立コーヒー協会であるAnacafeには125,000人以上の生産者が加入しており、8つの生産エリアで地域ごとの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。世界のコーヒー豆の輸出量においては10位にランクされているが、その総量の96.8%が小規模生産者たちが担っている。Anacafeとしては、そういった小規模生産者たちが安定した生産を続けていくことへのサポートを継続していくことが大事であると考えている。生産している品種はカツーラ27%、カチモール22%、カツアイ21%、ブルボン9%、サルチモール8%、パチエ 4%と続き、パカマラやゲイシャといったスペシャルティコーヒー市場からのリクエストが多いものは今後少しずつ増産傾向にある。輸出先については、北米50%、ヨーロッパ28%、アジア20%、その他が2%。国別ではアメリカ39%、日本11%、カナダ11%、ベルギー 8%、ドイツ6%と続いている。

そういった状況下の元に若いコーヒー生産者たちが考えているのは、世界市場におけるグアテマラコーヒーの地位向上と最高品質でありながらエキゾチックなカッププロフィールにするための精製の実験である。そのために彼らは徹底的な世界市場のトレンド調査と新しい精製方法の試みを行っている。

グアテマラを代表する農園の2人の新世代コーヒー生産者の取り組みを紹介。

1) アルトゥーロ・アギーレ

カップ・オブ・エクセレンスで8回の優勝経験を誇るウエウエテナンゴ地域にあるエル・インヘルム農園。4世代目のアルトゥーロ・アギーレ氏は5年前にナチュラルとハニープロセスの実験を始めた。実験を続けていく過程で、ナチュラルとハニーとの大きな風味の違いを見出すことができなかったため最終的にナチュラルに絞った。ナチュラルの取り組みは日本をはじめアジア市場で高く評価された。パカマラ種のナチュラルは2019年のカップ・オブ・エクセレンスで優勝。この結果に満足することなく、発酵や

乾燥時間について引き続き研究することが大切であると語っている。

2) アナベラ・メネセス

1904年から生産を始めたアカテナンゴ地域にあるサンタ・フェリーサ農園の4世代目となるアナベラ・メネセス氏は98年から環境に配慮したコーヒー生産に取り組み始めた。10種類以上のシェードツリーを植え、有機的な土壌にし、品種や精製方法の実験を行っている。品質向上のために自分たちのカップpingラボを設立し、11年からはプライベートオークションも開催している。4年連続でカップオブエクセレンスでは上位入賞をし、17年には優勝を果たした。サンタ・フェリーサで栽培している品種はゲイシャ、ティピカ、ブルボン、パカマラ、イエローカツアイ、レッドカツアイ、SL28、ルメスーダンなど。また、近々新しい品種を入手予定で4年後には紹介できる予定だそう。現在サンタ・フェリーサで取り組んでいる精製方法は以下の3種類。

・ダブルソーク/ケニア・スタイル：水洗工程を2回行う精製方法で、クリーンでバランスの良いカップに仕上がる。

・オレンジ・ハニー：通常のハニープロセスとは異なり、果肉を除去する前に発酵させ、フルーティーな風味が残るように乾燥させる。

・ナチュラル：アエロビック(好気性)とアナエロビック(嫌気性)の発酵プロセスを用いて、より際立つようなフルーツ感とフローラルなナチュラルに仕上げている。

これらの精製方法は新しい発見をもたらすと同時に多くの課題もある。様々な実験を繰り返し行い、その結果を修正すべきところは修正改善し、次に繋がる努力をしている。

アルトゥーロ氏とアナベラ氏に共通するのは、品質と精製を追求することで、コーヒー相場にも左右されないコーヒーを生み出すことだ。グアテマラの新世代生産者たちの今後の取り組みにも注目をしたい。

広報委員会 堀内 隆志

9月12日(木) 10:30~12:00

エチオピアJICA森林コーヒープロジェクト

映画『インターステラー』を想う



NGO エンバイロメント、クライメント・アンド・コーヒーフォレスト・フォーラム
NGO 環境、気候変動及びコーヒー森林フォーラム
代表 タデッセ・ウォルデマリヤム・ゴレ氏

皆さんは『インターステラー』というSF映画をご存知でしょうか?私は最後のエンディングに辿り着くまでに3度も見直さなければならなかった大作です。

リアリティーを追求したその独特のタッチは時に論理的で時に哲学的に、そして淡々と、日ごろの残業で疲れ果てた我々の体をやさしく癒し、眠気を誘い、この先にクライマックスが来ると分かっているにもかかわらず深い眠りに落ちてしまう、クリストファー・ノーラン監督、マシュー・マコノヒー主演、公開当初から絶賛され続けた名作です。

異常気象による大規模な食糧問題に直面し、また空気成分バランスの変化から人類滅亡の危機にある近未来の地球。トウモロコシ農場を営む宇宙飛行士のクーパーは、昔の仕事仲間だったブランド教授と、地下組織となったNASAで再会し、人類救済のためのプロジェクト「ラザロ計画」を聞かされます。

第2の地球を探す宇宙の旅に出る危険な任務に、娘のマーフィーは猛反対。しかしクーパーは「必ず戻って来る」と言い残して、別の銀河系を目指す有人惑星間航行(インターステラー)するチームに加わる事に・・・

この映画で、私が最も印象に残っているのは、人口が爆発し環境破壊が進むことにより大気中の二酸化炭素が増えすぎて農作物だけではなく、もはや人間が生きていけない状態になって行く地球の姿でした。あたかもその寿命が尽き果てるかのよう・・・

去る9月12日(木) SCAJ2019において『エチオピアJICA森林コーヒープロジェクト』のプレゼンテーションが行われ、多くの聴講者に参加頂きました。これは、コーヒー発祥の地でもあり、イルガチフェエやゲシャビレッジ等ブランドエリアも多く抱えるエチオピアコーヒーへの関心の高さを象徴しています。

このプロジェクトは、2003年にスタートしたエチオピア南西部の原生林 ベレテ森林とゲラ森林を保護する為の森林保全プロジェクトに端を発しています。広い森林エリアを、区画割して住民に管理をゆだね、そのかわりハーブやハチミツなど林産物を収入源とする権利を付与する事で森林伐採を防ぐというのですが、その中でも効果が高かったコーヒーに特化したプロジェクトが今回紹介された2014年にスタート

した『ベレテ・ゲラ森林コーヒープロジェクト』です。

エチオピアの人口はほぼ日本と同じ、それに対して国土は約3倍、平均年収は約30万円(日本は440万円)。まだまだこれから成熟して行く発展途上国です。しかしながらGDPは過去3年連続して10%を超え、毎年飛ぶ鳥を落とす勢いで発展していて、アフリカの雄とか、アフリカのハブというような呼ばれ方をしています。

急ピッチで進む近代化やインフラ整備と引き換えに近年環境破壊が問題視され、特に森林伐採が大きな社会問題になっています。かつて国土の35%を占めていた自然林は2000年の時点で4%にまで激減しています。通常こういった場合途上国は森林を伐採し、建材等に加工して先進国に販売すると言った流れになっていて、先進国がひんしゅくを買ってしまうパターンが多いのですが、エチオピアの場合は、木材は一切国外に輸出されておらず、すべてが国内消費されています。用途は家庭用の熱源や大型建築の足場や建材で、いまだに農村部では電機やガスが通っていないため料理の為に熱源は薪に頼っています。

森林を守るには、そこに暮らす人々が木材に頼らずとも生計を立てられる仕組みを確立しなければなりません。そこで日本から派遣されたJICA専門家は、限られた土地でもより多くの作物を収穫できるよう「農民野外学校」を開校。一方エチオピア政府は森林減少を食い止める為に「森林優先地域」を画定、続いてオロミア州も法律で森林の利用を制限し、新たな入植や農地への転用を禁止しました。

15万ヘクタール(東京23区の約2倍)に及ぶプロジェクト実施地域には44村125集落に7万人前後が居住しており、森林保全と住民の生計向上の両立がプロジェクトの課題となりました。

2014年にスピンオフ企画としてスタートした「森林コーヒープロジェクト」にはこうした背景があり、アラビカ種の原種を多く抱えるエチオピアの本来の姿である自生しているコーヒーを収穫と加工の精度を上げ国際商品に仕上げる事で住民の生計向上に繋げています。段階としてはレインフォレストアライアンス認証取得によって森林保全を担保し、毎年品評会を開催し上位入賞の表彰とプレミアム購入を実施する事でコーヒーの品質と農民のモチベーションを上げ、この地域を「イルガチフェエ」のようなブランドに育てていく、これがこのプロジェクトの着地点と考えています。

美味しいコーヒーは深い森によってもたらされ、そのコーヒーはそのキラキラとした個性ゆえに消費国の皆様に愛される。このプロジェクトの特徴は、良いプロダクションを作るところで完結ではなく、それを求めリピートする消費者とのサステナブルな関係性が築けるところにあります。

美味しいコーヒーを飲むことで森を守り温暖化を防ぐ、ベレテ・ゲラの取り組みは始まったばかりのまだまだ小さな取り組みですが、コーヒーを通じて同様の活動を横展開する事で一方通行ではない循環型の環境保護に繋げる事が出来ます。今回のセミナーでは集まって頂いた皆様のコーヒーと環境への関心の高さを実感させて頂く事が出来ました。私たちの近い将来が冒頭で紹介したインターステラーのワンシーンのように地球の資源をむさぼりつくし、結果自分たちの行き場を失うような事にならないように、毎日たくさん美味しい『スペシャルティコーヒー』を飲むことで地球を救いましょう。

テクニカルスタンダード委員会 中平 尚己

9月12日(木) 11:00~12:30

パナマスペシャルコーヒー

パナマ・ゲイシャ



「パナマ ゲイシャ」をテーマにした生産者セミナー。4人の登壇者がパナマ ゲイシャについて様々なトピックでプレゼンテーションを行った。

1)パナマの地理的条件とパナマ・スペシャルティコーヒー協会(SCAP)について～ウィルフォード・ラマストゥス氏
なぜパナマのコーヒーが優れているのかを地理的な要素から説明。パナマは北にカリブ海、南に太平洋に挟まれ、その両方の海から吹く風が中央に走るタラマンカ山脈でぶつかり、様々なマイクロクライメットを生み出している。冬場は寒冷前線を伴った冷たい空気が北から吹き、夏は南半球からの暖かく湿った空気がやってくる。スペシャルティコーヒーを栽培しているのはボケテ地域に限られ、特にバルー火山周辺のエリアで標高1100~2100m。標高が高くなるに従って気温が下がり、生産量は減ってくるが、コーヒーの品質は高まり非常にエキゾチックな風味のコーヒーを作ることができる。続いてパナマ・スペシャルティコーヒー協会について。7人の生産者が集まって1996年に始まり、2001年にベスト・オブ・パナマのオークションが開催された。ゲイシャが登場したのは04年のこと。ここからダニエル氏へ。

2)パナマ ゲイシャ発見とエスメラルダ農園の話～ダニエル・ピーターソン氏

36年にイギリス人のリチャード・ウェイリー氏がエチオピア西部の森で採取し、彼のレポートにゲイシャと名付けたことから現代へ繋がる歴史が始まった。ゲイシャは、ケニアに伝わり、タンザニアではVC496と呼ばれ、サビ病対策で大西洋を渡りコスタリカの研究機関に送られた。そして63年にフランシスコ・セラチン氏によってパナマにゲイシャがもたらされた。その当時、色々な品種をパナマは導入しており、形状や大きさの違いから精製が難しいとされ、耐病耐性のあるゲイシャは広まることはなく、一部の農家でひっそりと栽培を続けるに留まった。時代は進み、97年にピーターソン氏は初めてコーヒー農園を購入。99年ラニーニャによる大雨でカツラ、カツアイ、ゲイシャを除く多くの品種がダメージを受けた。00年にダニエル氏はゲイシャの苗を農園の標高の高い区画に植えた。04年に収穫したゲイシャをカップしたところ、他の品種と非常に異なる風味を感じ、リック・ラインハート氏の助言を受け、その年のベスト・オブ・パナマに出品し見事1位を獲得し、年々オークションでは高値で落札されるコーヒーとして、世界的に知られるようになった。

3)パナマ ゲイシャのブランディングと革新的な精製方法～グラシアーノ・クルス氏



パナマのスペシャルティコーヒーの生産者たちは、現状で満足することなく次のステップレベルを考えている。パナマの生産者たちにとって大きな課題というのはゲイシャの品質向上とブランディングである。パナマゲイシャのロゴを提示。そのロゴには、太陽、風、山、水の4つの自然要素が描かれている。そのどれもがパナマのゲイシャを構成する上で重要な要素なのである。実はこのロゴに決定したのは、昨年のセミナーで受講者の多数決によるものだった。次に革新的な精製方法について。05年頃まではパナマをはじめ中米のコーヒーの精製はウォッシュドがほとんどだったが、グラシアーノ氏の農園では07年からハニーとナチュラルで精製することをスタート。ここ数年では天然酵母を使った精製にも取り組んでいる。それはワインにおける酵母の活用と同じようなこと。例えばASD(Anaerobic Slow Dry)という従来の嫌気性発酵から乾燥の期間を長くしたもの。これはタンクの中で5日発酵させ、その後45日かけてゆっくり気温の低いところで乾燥させる方法。昨年のベスト・オブ・パナマはエリダ農園のゲイシャのナチュラルが1位と2位を獲得した。今年は同ロットをASDを用いて出品したところ、再び1位と2位を受賞することができた。しかも、それぞれ1.5点ぐらいずつ高く点数を獲得している。このことは品質を高める取り組みの一例であると考えている。

4)パナマ ゲイシャの将来と生産者新世代～ウィルフォード・ラマストゥス Jr

パナマ ゲイシャ生産者たちは、それぞれ独立した生産者であるがチームとして品質向上に取り組んでいる。生産者の家族同士の交流も盛んで情報の共有もしている。そのことは、代々培ってきた資産を地域で受け継いでいくという思想があるからだ。次の世代ということでは、コトワ農園のリカルド・コイナー氏の娘ヴィクトリア・コイナー氏は17歳でパナマのバリスタ・チャンピオンシップで準優勝に輝いた。現在彼女はワインの科学を学んでいるが、それは将来コーヒーの分野でも発揮されるだろう。パナマ ゲイシャの未来でもある。またラマストゥスJr氏自身もパナマのブリューワーズカップで優勝しボストンで行われた世界大会に出場した。祖父、父の時代から受け継がれてきたものを引き継ぎ、それに加えて競技会に参加して市場が何を求めているかをさらに把握するようにしているのだそうだ。

毎年、熱のあるパナマセミナーだが、今年は話題のASDの取り組みなども紹介され、さらに熱気のあるセミナーになった。

広報委員会 堀内 隆志

9月12日(木) 13:00~14:30
雲南国際珈琲交易中心

雲南コーヒーを読み解く



YCEシニアアドバイザー
テッド・リングル氏



今回のSCAJ2019会場で人目を引く大きなブースを出展していたYunnan Coffee Exchange (以下YCE)は中国雲南省普洱市(プーアル市)に2014年に設立された。近年飛躍的にスペシャルティコーヒーの消費を伸ばしている中国であるが、YCEはその中国でのコーヒーの取引と生産・流通の総合的プラットフォームとして機能することを目的としている。そのYCEにシニアアドバイザーとして招かれているのが本セミナーのスピーカー、テッド・リングル氏である。スペシャルティコーヒーに触れた人々にとってはテッド・リングル氏の名前は知らない者はいないと思われるが、元SCAA会長でありCQIの創設者にして数々のコーヒーに関する著作があるコーヒー業界のビッグネームの一人であり、2003年のSCAJ発足に際しても協会設立、運営に関して様々なアドバイスをいただいた経緯がある。

中国のコーヒー消費事情

中国でのコーヒー消費は近年飛躍的に増加している。中国には10億を超える人口があり、発展している沿海部諸都市だけでも3億3千万の人口を抱えている。彼らが現在のペースでコーヒーを消費して行けば近い将来に中国は世界で3番目(米国、ブラジルに次ぐ)の一大消費国になるかもしれない。中国の消費モデルはかつての日本の消費量の急速な拡大と似ているが、日本が現在の消費量に至るまでかかった40~50年の期間を中国はその数倍のスピードで歩み続けている。

コーヒー生産国としての中国

冒頭、リングル氏は「中国は世界で7番目のコーヒー生産国になるだろう。」と述べた。ちなみに2016/17年度では世界で9番目の生産量である。中国のコーヒー生産は年々増加し続けている。2010年時点での約50万袋(60kg)からわずか8年で240万袋(同)と5倍近くに成長した。特に2010年以後のコーヒー相場が高かった時期の成長が著しい。現在までも中国はICO(国際コーヒー機関)には加盟していないためコーヒーの貿易、需給に関する公開された資料が無いが近年はYCEが自国の数字を発表している。

雲南省のコーヒー栽培

あまり知られてはいないが中国には100年以上のコーヒー栽培の歴史がある。19世紀にフランス人宣教師が苗を持ち込んだのが栽培の始まりといわれている。その始まりの地が雲南省であった。雲南省ではNujiang, Boashan, Dehong, Lincang, Pu'er, Xishuangbanna, Honghe, Wenshan という8つの市と自治州でコーヒーが栽培されており、この8つの地域で中国全土アラビカ種の98%を産出、Pu'er市(普洱市)がその中心である。コーヒー以外の作物としてはこれも世界的に有名な茶の栽培があげられる。その他トウモロコシ、タバコ、綿花などが主。コーヒー栽培エリアは標高700~1,800mの高原の48,000ha以上に及び、栽培品種の95%はカチモール、残りはティピカ、カトゥーラ、ゲイシャ種。収穫時期は11月から3月である。同氏いわく昼夜の寒暖差が大きく特に夜の気温が低いいためコーヒーチェリーの糖度が上がるので、同じカチモールでも他の生産国と比べると風味が

良いとのことであった。精選方法はWashedが主流でHoney, Naturalもある。乾燥方法は天日でパティオとアフリカンベッド(棚干し)が主。

Yunnan Coffee Exchange

現在、雲南コーヒーのおもな輸出先はドイツ37%、日本12%、USA10%、ベルギー9%、サウジアラビア4%、その他28%となっている。これらの輸出向けコーヒーの品質管理もYCEの重要な機能である。各国の要望にかなう品質向上とそれに向けての生産者への教育・指導も行っている。YCEの品質管理はSCAの基準に準拠しており設備も充実している。現在16名のQグレーダーを擁しており検査結果は都度生産者にもフィードバックされてさらに良い品質のコーヒー生産につながっている。またフェアな国際取引を継続させるためにも厳格な品質管理を実施していることを強調していた。

雲南省の地理的立地は国境を接するベトナムやラオス、ミャンマーなど他のコーヒー生産国にとってもメリットを見いだせることから近い将来「アジア全体のコーヒー産業のハブ」として機能することが期待されている。

Tasting Session

リングル氏の講演後雲南の代表的なコーヒー産地Lincang, Nujiang, Simao(Pu'er)から8Lotのサンプルが並べられテイスティングが行われた。内訳はLincangのナチュラルとハニー、Nujiangのウォッシュ、Simaoのウォッシュ。品種はすべてカチモールであった。全体的には中米の標高の低い産地のコーヒーとよく似た風味のコーヒーで、酸味が少なくボディがある傾向であった。ナチュラルは若干フルーティーが強い過完熟気味の風味であったが会場のブースで提供されていたものはクリーンカップで良い印象であった。

広報委員会 永田 卓

9月12日(木) 14:30~16:00

FCNコロンビアコーヒー生産者連合会

コロンビアコーヒーの品質



ファン・カミロ・ラモス氏 セニカフェ・コーヒー研究センター
PHD 科学技術研究部長
アルバロ・ガイタン氏

FNC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・ラモス氏から、最初にFNCとしてコロンビアコーヒーの生産者たちの生活向上のための方程式が提示された。それは、利益=価格×量-経費。利益こそがサステナビリティの第一段階と考えていて、その利益を大きくするには、何よりも品質が大きな戦略であると考えているとのこと。高品質なコーヒーを継続的に生産することが、生産者の幸せに繋がっていくのであると話し、今回初来日となったセニカフェ・コーヒー研究センター PHD 科学技術研究部長アルバロ・ガイタン氏を紹介した。

続いて登壇したアルバロ氏からはコロンビアコーヒーの品質について様々な観点からプレゼンテーションを行った。

・品種について

コロンビア・アラビカのルーツは数千年前にコフィア・カネフォラとコフィア・ユーゲノイデスがエチオピアで自然交配しコフィア・アラビカが誕生したことに始まる。その後、ラテンアメリカに伝わり、コロンビアではティピカやブルボン、ブルボンの変異体カトゥーラ、ティピカの変異体マラゴジッペなどが栽培された。コロンビアでは、生産性の高さ、カッププロファイルの素晴らしさ、1ヘクタールあたりの作付け面積が高く効率の良さ、農業散布の量が少なくよいといった理由で、長い間カトゥーラが大量に栽培されてきた歴史があるが、1970年代にサビ病の影響で大きな被害を受けてしまったので、その対策としてカトゥーラとチモール・ハイブリッドを交配させ、カチモール、サチモール、コロンビアという新たな品種を誕生させた。コロンビア種にはタビ、カスティージョ、セニカフェ1がある。品種の開発をするには4つの理由があり、1つは生産性を更に高めること。2つめはロースターからのリクエストでスクリーンサイズの大いものを作ること。3つめはカップクオリティの優れたものを生産すること。そして最後にサビ病に強く、農薬をあまり使わずにコストを抑えられるコーヒーを生産すること。このようなコロンビアコーヒーを取り巻く問題や要求をクリアしながらも高品質なものを市場に送り出すためである。現在コロンビア種とエチオピアやその他の品種を交配させて新たな品種を開発中である。

・環境的条件

コロンビアのコーヒー生産において Inter Tropical Convergence

Zone(熱帯収束帯)と呼ばれる赤道付近に形成される低気圧帯が大きな影響を与えている。ほとんどのコーヒー生産国で上下2つの波状の帯のどちらかが触れているが、その国々の中でも、コロンビアだけが両方の帯が重なっている。このことは降水量が一年を通して安定していることを表している。波状なので国内で低気圧帯が一年で北と南を上下をする。そのおかげでコロンビアでは、年間を通してコーヒーの収穫が可能である。北部、中部、南部で、それぞれ特徴のあるカッププロファイルを持ったコーヒーを生産している。標高については、1000~1800mの範囲でコーヒーを栽培している。

・農園について

コロンビアでは50万世帯以上のコーヒー生産者と200万人の人々がコーヒーの業務に関わっている。FNCコロンビアコーヒー生産者連合会では「正しい農法、そして生産性を高めよう」をスローガンに持続可能な農法を営んでいる。

・精製について

コロンビアでは伝統的な精製方法がウォッシュドであるが、セニカフェでは新しい機械を導入して新しい発酵を用いた精製を研究中である。

・コロンビアコーヒーの品質

品質というのはいくつかの良い条件によって成り立っている。1)品種、2)環境、3)農園、4)収穫、5)精製、6)乾燥、7)脱穀、8)焙煎、9)バック詰め、9)飲料になるまで。生産者だけではなくコーヒーに関わる人全てのチームワークで、品質は確保することができる。

アルバロ氏によるプレゼンテーションの前半は、コーヒーの遺伝子学とコロンビアの地理的条件の話、後半は収穫や精製についてのことなど、立体的にコロンビアコーヒーの品質について話が聞くことができた。品質を高めることができれば、生産者の生活向上につながっていくというファン・カミロ氏の冒頭の話に全てリンクしていて、とても興味深いセミナーだった。

広報委員会 堀内 隆志

9月12日(木) 12:30~14:00
EXCLUSIVE COFFEES S.A.

「ベスト オブ コスタリカ 2019」の総括



エクスクルーシブ・コーヒー社
代表 フランシスコ・メナ氏

出されます。カップング
テーブルに並んだ10
ロットのプロセスを見て
みると、ハニープロセス
が多かったものの、ラク
ティコプロセスやアナエ
ロビコプロセス等の新し
い生産処理方法も散見
されました。またハ
ニープロセスにおいて
も、ホワイトハニー、イ
エローハニー、レッドハ
ニー、ゴールドハニー
と幅広い味わいを感じる
ことが出来ました。

エクスクルーシブ・コーヒー社
代表 フランシスコ・メナ氏

2019年9月12日(木)にコスタリカのエクスクルーシブ社による「ベスト オブ コスタリカ 2019」のプレゼンテーションが行われました。SCAJ2日目の昼開催でしたが、多くの方にお集まりいただきました。

まず最初にエクスクルーシブ・コーヒー社長フランシスコ・メナ氏から生産者の紹介がありました。同社はコスタリカのコーヒー生産者を引き連れて毎年SCAJに参加していますが、今年はドンマヨ、モンテコペイ、セロアルト、シンリミテス、ドンオスカル、ラコンチャマイクロミルの生産者が来日しました。

続いて「Emblematic Coffee Project」の紹介が行われました。このプロジェクトは、品種やプロセスのみに囚われることなく、各マイクロミルで長年培われてきたノウハウを活かして、マイクロミルの顔となるコーヒーを作り出すことを目的としてスタートしました。地球温暖化や異常気象がクローズアップされている昨今、コーヒー生産国においても気候変動は大きな問題となっています。毎年変わる気候条件に応じて収穫されるチェリーの状態も異なりますが、生産者がその年のクroppにおいて最も適していると思うプロセスを行うことで、極上のフレーバーを持ち合わせたユニークなコーヒーを作ることが出来ます。プロジェクト立ち上げ当初はカップングスコアの基準はありませんでしたが、現在はエクスクルーシブ社にて行われるカップングにおいて88点以上を獲得したコーヒーのみが、「Emblematic Coffee」と称されます。

プレゼンテーションの後には「Emblematic Coffee Project」の基準を満たした10ロットを参加者全員でカップングしました。柔らかな酸とクリーンカップが特徴的な「セントラルバレー地区」からブルマス、セロアルトマイクロミル。甘みと酸のバランスが良く、絶妙なテロアールが特徴的な「ウエストバレー地区」からは、シュマバ、シンリミテス、エルサルマイクロミル。そして突き抜けるほどの明るい酸が特徴的な「タラス地区」からは、モンテコペイ、ドンオスカル、ドンマヨ、ロスアンヘレス、ラリアマイクロミルのコーヒーが選出されました。栽培品種はブルボン、ティピカ、カツーラ、カツアイ等のメジャーな品種に加えて、ケニア、ゲイシャ、ティピカメホラード等の希少品種もありました。このような希少品種はコスタリカ国内に拠点を構える農作物の種子バンクから取り寄せるか、他国のコーヒー生産者から譲り受けることが一般的ですが、各生産者が自農園の土壌環境や栽培環境に応じて適切なタイミングで施肥を行い、丁寧に手入れすることで、同じ栽培品種でも異なるフレーバーが生み

出来ました。従来マイクロミルでは水の使用量が少なく環境にやさしいハニープロセスが採用されてきましたが、近年は消費国のニーズの変化に合わせてアナエロビコプロセス等の新しい生産処理方法も採用されつつあります。また、生産処理方法だけでなく、土壌を肥沃にするためにヨーロッパから肥料を輸入したり、ビニールハウス付のアフリカンベッドで乾燥を行ったり、生産者がカップング技術を習得したりと、様々な観点から品質向上に対するアプローチを行っています。今回来日した生産者は、カップングの最中に自分のコーヒーが置かれたテーブルの前に立ち、参加者とコミュニケーションを取りながら消費国の求める味を理解しようと努めており、日本人の嗜好を知ることが出来る有意義な時間だったと大変満足していました。

ワタル社はロースターの方々と共に収穫期にコスタリカへ訪問して産地理解を深める取り組みを行っている一方、エクスクルーシブ社は生産者と共にSCAJに参加し、日本マーケットへの理解を深める取り組みを行っています。これらの取り組みは10年以上に亘って行われており、長期的な信頼関係を築くとともに品質向上にも大いに貢献してきました。今回のセミナーを通じて多くの方にコスタリカコーヒーの魅力をお伝えできたこと大変嬉しく思うと同時に、今後の日本マーケットにおいて、コスタリカコーヒーの存在感がより一層強くなることを期待しています。

ワタル株式会社 輸入部 松田大希



9月12日(木) 15:00~16:30
ボルカフェ

サステイナブルなサステイナビリティへの取り組み「ボルカフェウェイ」について



カフェ・カプリス社
トレーダー
マキシミアノ・ガーディアン氏



ボルカフェ株式会社
ボルカフェ・ウェイ・グローバルマネージャー
カルロス・オルティス氏

今回の弊社セミナーでは、ボルカフェ・グループによる、サステイナブルなコーヒー生産を支えるための取り組みである、ボルカフェ・ウェイについて、コスタリカとタンザニアでの事例を交えて紹介いたしました。

2000年代の初頭の、コーヒー相場の極端な低迷によるコーヒー危機が未だ記憶に新しい今般、気候変動によるコーヒー生産への被害や、一部の生産国の生産コストを下回るレベルで推移するコーヒー相場などを背景に、改めてコーヒー産業のサステイナビリティへの関心の高まりが見られます。また、国連による持続可能な開発目標SDGsに即した経営目標を掲げる企業も増えつつあります。

これまでのコーヒー産業においては、サステイナブル認証やフェアトレード基準などに準拠することで、持続可能なコーヒー生産を目指す動きが主流でしたが、最近では、そのようないわゆる外部認証方式自体の持続可能性や実効性についての議論があり、一部のロースターでは、独自の認証基準を設けたりする動きも出始めています。

ボルカフェ・グループの生産国輸出部門では、これまでも各国で様々なサステイナビリティのための取り組みを行って来ましたが、2014年からは、各地での取り組みから得た経験を踏まえ、ボルカフェとしての統一した基準と手法を打ち立てて、これからのサステイナビリティの取り組みを進めていく事業を始めました。

2015年には、世界9カ国で生産者支援チームを組織し、そのメンバーの研修を開始、各地の生産者グループとの協働関係を構築していきます。現在では、グループ全体で250名を超える農業指導員が、世界の2万軒を超える農家と、事業を展開しています。

ボルカフェ・ウェイが、もっとも重要視するのは、まずはコーヒー農園経営を長期的に健全に維持するための経営感覚です。コーヒー生産により利益が上がらなければ、いかに美しいサステイナブル基準を掲げたとしても、それを持続することは出来ません。

そして、その農園から安定的な利益を上げるために、まずはコーヒーの木が毎年安定してチェリーを付けるようにする技術や、肥料や人的資源を有効に利用するノウハウを指導していきます。そして、それと並行し、もしくは、その結果として自然環境の保全や、福利厚生、衛生面の

改善などが実現されてくることを目指します。

ボルカフェ・ウェイ自体は、いわゆる認証スキームではなく、生産者と需要家のロースターの双方向の長期的な関係を維持するためのプラットフォーム作りの事業です。

このプラットフォームの上に、需要家の求める事業やコーヒーの品質追求に取り組んでいくことになります。どこまでも自然にやさしい方法で生産されたコーヒーを求めるお客様があり、独自の認証基準に準拠したコーヒーを安定的に買付けたいお客様があり、また、徹底的に品質にこだわったコーヒーを生産者と一緒につかっていきたいというお客様もおられることでしょう。そのようなご要望にこたえるための生産者との取り組みをボルカフェ・ウェイは後押ししていきます。

ボルカフェ・ウェイは、生産者グループのリーダーとなり、また、実地研修の場となる模範農園をもつ、モデル農家をハブにして、生産者との取り組みを進めていきます。

また、ボルカフェ・ウェイの内部基準を透明性を持って検証できるよう、FLOCERT等による外部監査も受けることができます。

どのような場面においても情報の透明性と双方向性を尊重することで、生産者とロースター、ひいては消費者との関係を信頼関係で結んでいきます。

ボルカフェ・ウェイの取り組みは、実は、単にコーヒーの生産者や消費者のためのものではありません。コスタリカにおいては野生ジャガーの保護事業、タンザニアにおいてはチンパンジーの生態系保全などに取り組む団体ともつながりを持ち、時にコーヒー農園により棲息地を追われることになりがちな野生動物を守ることも私たちの目指すところで

ボルカフェ株式会社 広池正道

9月11(水) 11:00~12:30
Nucoffee

コーヒー精製の最先端のその先へ



ブラジル国立 Lavras 大学
教授フラビオ・メイラ・ボレン氏

コーヒー生産におけるポストハーベスト研究のトップランナー、ブラジル国立 Lavras 大学 教授フラビオ・メイラ・ボレン氏を迎え、最新の精製方法について5年間の研究成果が披露された。

なお、本研究においては、ブラジルのコーヒー生産者への農業サービスの展開する”Syngenta”社がボレン氏のサポートを行っている。セミナーの冒頭では、同社の”Nucoffee担当マネージャーのロベルタアルメンタノ女史から同社が行う生産者への技術指導の様子や、今後「ハブ」と名付けた精選所を各地に建設し、生産者からチェリーの集荷を行っていく計画が話された。小生産者のコーヒーをハブで精選を行うことで、トレーサビリティが確保でき、一定の精選による品質の安定が期待出来る。また、将来的には、ボレン氏の最新の精選を導入していきたいという旨が話されて本題をボレン氏に引き継いだ。

【クロロゲン酸を多く含む、健康効果の高いコーヒーの開発】

ある時、ボレン氏の元を訪れた日本の大手飲料メーカー研究者が「未完熟豆を使って健康効果の高いコーヒーを開発できないのか」と話したことがきっかけとなり、前代未聞の研究がスタートした。

クロロゲン酸などのポリフェノールには抗酸化作用があり、一般に健康に良い効果があるといわれる。コーヒーにはワインなどと同じく、豊富なクロロゲン酸が含まれているとされるが、その含有量は熟していないコーヒーチェリー、未完熟豆の方が完熟豆より多い、つまりコーヒーチェリーが熟すにしたがって、コーヒー豆のクロロゲン酸が減っていくことが分かっている。

チェリーの熟度＝カップクオリティと、クロロゲン酸含有量＝健康効果は反比例の関係にある。この事実が、ボレン氏の研究者魂に火をつけることとなる。

さすがのボレン氏も「未完熟豆を美味しくする」という命題に対しては、当初は不可能だと考えていたそうだが、未完熟豆を持つ「Astringency(渋み)」を弱め、かつクロロゲン酸の含有量を高めるという両方の観点で研究が進められた結果、新たな精選方法にたどり着くこととなる。

【Nutraceutical Coffee(ニュートラセウティカルコーヒー)】

ボレン氏は、新たな精選方法で未完熟豆から作られたコーヒーを Nutraceutical=「機能的食品」Coffee と名付けている。健康効果が強く意識されたネーミングだ。未完熟豆を使いながら十分なカップクオリティを持つ、Nutraceutical Coffeeの精選方法とは果たして何なのか。その秘密に迫りたいところではあったが、詳細は特許取得中につき明かせないとのこと。

核心をレポートができないことは非常に残念ではあるが、続いてボレン氏より紹介された Nutraceutical Coffee の①クロロゲン酸含有量、②カップクオリティの検証について後述していく。

【Nutraceutical Coffeeの効果検証】

検証は以下の(A)(B)のサンプルの比較で実施された。

(A) Nutraceutical Coffee ブレンド=完熟豆：70%と、Nutraceutical Coffee：30%のブレンド品

(B) コントロールサンプル=完熟豆：70%と、処理を施さない未完熟豆：30%のブレンド品

・同一農園、同一ロットから採取した完熟チェリー、未完熟チェリーを使用し、(A)の未完熟チェリーにのみ特別な処理を施し、サンプルを作成する。

- ・サンプル数は6種類ずつ、計12サンプル。
- ・サンプルの採取元は Mantiqueira de Minas, Cerrado, Serra da Canastra の3地域の農園。
- ・乾燥工程は全てアフリカンベッドで行われた。

①クロロゲン酸含有量の検証

いずれのサンプルでも、生豆の段階では、処理を施した Nutraceutical Coffee よりも、何もしていない未完熟豆の方がクロロゲン酸含有量が多い結果が示された。しかしながら、焙煎をしていくとクロロゲン酸は減少していく。Nutraceutical Coffee は、焙煎によるクロロゲン酸の消失量が小さく、1ハゼ付近でコントロールサンプルと同一の含有量となり、以降はほぼ同量になることが示された。

②カップクオリティの検証

Q グレーダーによる SCA 方式のカッピングにおいて、いずれのサンプルにおいても、Nutraceutical Coffee の方がコントロールサンプルよりもスコアが高くなった結果が示された。コントロールサンプルの平均値が79点、Nutraceutical Coffee の平均値は85点であった。また、フレーバープロファイルについては、コントロールサンプルは「Astringency(渋み)」や「Burnt(焦げ)」が強く出ており、Nutraceutical Coffee では「キャラメル」や「フローラル」などのコメントが多かった。

その後、セミナー参加者にも Nutraceutical Coffee の試飲サンプル、ペーパーフィルター式コーヒーメーカーで抽出されたものと、ミルクを加えた2種類が配布された。筆者のカップコメントとしては、シトリック、スイートプラム等、フルーツ系の Acidity は感じられるが、Sweetness の印象は薄く、ボリューム感が欠ける印象。ネガティブなナッティは少し感じられたが、気になるほどではなく、クリーンカップはとれていると思われる。ミルクを加えることで甘さと質感が若干カバーされ、より Acidity が心地よく感じられるようになった。

全く新しい試みの発表となったため、セミナーの最後には参加者からの活発な質疑応答があり、レポートの最後に紹介させていただきたい。

Q. 完熟豆とのブレンドではなく、100% Nutraceutical Coffee の場合の味わいはどうなのか?

⇒ A. あまりにも既存のコーヒーとはかけ離れた味になったため、今のところ30%程度の配合が市場にアダプトする配合だと考えている。

Q. Nutraceutical Coffee 精選のコストは?

⇒ 未完熟豆を使用すると、健康効果の高いコーヒーを作ることができると同時に、現状、安価で国内市場に流通させざるを得なかったコーヒーの商品価値を高めることが出来ると考えている。現状の実験段階では精選処理に大きなコストがかかるが、将来的に大きな精選設備(ハブ)を作ることで、生産者にとって未完熟豆を安価で流通させるよりもメリットがあるようにしていきたい。

また、NuCoffee は、農業サポート、肥料などの支払いを、現物(コーヒー豆)で建て替えることができるサービスを提供している。品質が良い＝商品価値が高い豆は、高く買取を行っている。Nutraceutical Coffee が実用化されれば、生産者は未完熟豆での支払いができるようになる。

株式会社キャメル珈琲 永井和人

9月12日(木) 8:30~

IWCA朝食会開催



9月12日(木)、カフェ経営者、販売員、ロースター、商社、バイヤー、QA 担当者、コーヒー生産地での青年海外協力隊経験者など男女合わせて17名の方にご参加いただきました。

ブラジル IWCA メンバーである Lais さん、SCA (Specialty Coffee Association) アメリカの会長である Heather Perry さんを中心に、コーヒー業界における女性参画の現状や役割を共有いただきました。IWCA ブラジルのミナス・ジェライス州アルタ・モジアナ 地区支部の El Dorado コーヒー農園で働く Lais さん。弁護士からコーヒー農園へキャリアチェンジされました。Lais さんの所属する IWCA 支部には300名の女性が参加しています。IWCA に加盟し女性達が新しい知識や技術を吸収し、品質が向上し、安定的なものになってきたといいます。そして、品質向上により相場より高い価格で取引ができ、地域活性化にもつながり、「そうした変化に立ち会うことができ大変うれしく思う」と述べられました。

最初は女性の IWCA 参画に良い顔をしなかった男性達も、次第に女性の役割を認めるようになったそうです。繊細に扱わなければいけないマイクロロットのプロセスなど、品質に関わる場所に女性達を登用しようという動きがでてきます。

一方ブラジル全体で見ると、女性が生産における重要な役割を担っていても、男性が意志決定権を持っており、女性が陰に隠れてしまう伝統的なスタイルがまだ根づいているといいます。Lais さんは、「女性の社会参画や活躍をより見える形にしていきたい」と語ってくれました。

また、2003年、2007年 US バリスタチャンピオンでアメリカの SCA (Specialty Coffee Association) の会長である Heather Perry さんにご参加いただきました。

女性ロースターの数は増えており、ロースターズギルドなどコミュニティグループなどが結成されています。また Perry さんご本人のご活躍もあるように、コーヒー業界におけるバリスタを始めとする女性の活躍はもろろんのこと、多様な人々の参画、活躍を推進されています。やはり多くの成功事例がありますね。しかし、消費国アメリカとしての支部設立を目指しているようですが、なかなかその進捗は難しいとのこと。これは消費国の団体としてのビジョンやバリューがまとまりにくいからだと思います。この部分では日本は消費国発の IWCA 支部として活動を始めていますので、彼女らにとっての成功事例共有ができれば素晴らしい取り組みとなります。

【IWCAとしてのビジョン】

・コーヒーショップ販売者、抽出提供者、豆を実際に焙煎するロースター、コーヒーの買い付けバイヤー、生産地の支援を経験してきた方な

ど、多様な形でコーヒーに関わる女性たちの各支部同士の交流サポートする

・ IWCA メンバーがリソースへアクセスできるようにする 例) 消費国日本のコーヒー市場を生産国へ紹介

【IWCA日本としてのビジョン】

・情報発信やカップングセミナー・映画上映会・焙煎勉強会などを通して、コネクションづくりの支援やコーヒー業界の女性の地位向上や生きがい、働きがいの向上を目指す
・各種勉強会を通じて多様な人材に参画を促し業界の活性化につなげる

【前年度活動の振り返り】

・1月、4月に東京でカップング勉強会を開催
→基礎から理解してもらえるような勉強会が必要。地方開催のご要望も頂いています。

→「なぜ女性だけのカップングに限定してしまうのか」という意見もあるが、カップングをやったことがない方からすると、「参加者が経験豊かな人だと私もやっていいのか?」と遠慮してしまいがち。間口を広げていくことで、女性の参画を促すことにもつながるのではないのでしょうか。

【今後の活動計画や課題】

・競技会形式のロースター勉強会の開催
・ロールモデルの確立(コーヒーウーマンの仕事紹介など)
・IWCA 海外会議への参加

また、長瀬理事より、「日本では外食産業やリテール販売(カウンターコーヒー、製品販売)など消費市場も多様で、緑茶の消費量を超えている国民に愛される飲み物。そこで働く方々をサポートすることは重要です。市場拡大に任せるだけではそのうち飽和、縮小してしまうので。変化をもたらす新しいプレーヤーを業界の中に入れていくことでマインドチェンジができるのではないのか。」

糸井支部長より「Lais さんが話されたブラジル支部の変化についての補足だが、同じ場所・状況下で行ったことで品質が高まっているのであって、それ以上の技術や知識を持った男性もいるし、女性を作ったものが全ていいという意味ではない。まず男女がそれぞれの役割を担いながら、同等に仕事をできるようにし、それぞれ差のない収入を得ることが第一なのではないか。日本には女性の労働を安い低賃金だと考える節があり、コーヒー業界での女性活躍というのもそこが変わっていくことが大切。」とコメントがあり締め括りとなりました。

IWCA日本支部 事務局長 長瀬智子

SCAJ2019 ブースアワード



第1位



ワタル株式会社

第2位



雲南国際珈琲交易中心



UCC上島珈琲株式会社

第3位



BSCA-Brazil Specialty Coffee Association



コロンビアコーヒー



株式会社カリタ



The Biggest Specialty Coffee Event in Asia

SCAJ 2020

Conference and Exhibition

2020.10.14 [WED] - 16 [FRI]

TOKYO BIG SIGHT WEST HALL 4

<http://www.scajconference.jp>

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!

コーヒー関連企業 200 社、合計 300 ブースが出展する

アジア最大のスペシャルティコーヒーカンファレンス

世界大会に通ずる各種競技会もお見逃しなく!!!

公式 WEB <http://www.scajconference.jp/>
2020 開催概要、出展申込詳細は近日 WEB にて公開!

SNS 展示会・競技会の最新Newsや
写真、動画などを配信中!

Facebook Instagram YouTube
@scajconference

主催  一般社団法人
日本スペシャルティコーヒー協会

Editor's note 【編集後記】

広報委員会 / 戸井田 紀人

今年のテーマは、“Innovation with Hospitality”でした。ご参加頂いた方は、各競技会、セミナーやブースを通して様々なInnovation「新しいIdea技術」と美味しいコーヒーを作るというHospitality「おもてなし」を実感出来たのではないのでしょうか？今回のニューズレター Vol.65を通して、日本の「おもてなし」を感じられる美味しいコーヒーを世界中の方々に提供できるように、新たなHospitality(おもてなし)のTip(ヒント)を皆さんにお伝えできていれば幸いです。