

News Letter

SCAJニューズレター

vol.
67



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニューズレター

SCAJニューズレターVol.67 2020年12月22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

2020 12 NL 67



スペシャルティコーヒーにおける
「サステナビリティ」への取り組みについて

With コロナ時代のカップングセミナー
『そうだ、カップングに行こう!』

会長あいさつ



日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)会員の皆様、今年も12月を迎えました。一年間、会員とし参加いただき、協会を支えてくださったことに感謝申し上げます。

さて、今年を振り返りますと、期待されていた2020年とは大きく異なり大変な年となってしまいました。

2月末から新型コロナウイルスの感染が拡大。世界経済も大きな影響を受け不安定な状況となっていますが、日本においても、特に私達コーヒーに関わる飲食事業業界は打撃を受けて消費動向も大きく変わって来ました。

4月より健康増進法の一部が改正され、受動喫煙防止への取り組み強化が全面施行となりました。昔から喫茶業とタバコの間には強いものがありましたので、影響を受けたお店も多かったのではないのでしょうか。

7月よりレジ袋有料化。海洋ごみ問題・地球温暖化対策としてプラスチック資源の有効活用が求められ、容器包装リサイクル法に基づいて対象となる全国の小売業でレジ袋の有料化が始まりました。

さらに、7月～9月に予定されていた東京オリンピック・パラリンピック2020も延期となりました。このオリンピック特需を期待されていた企業・店舗も多かったと思われませんが、3月より海外からの渡航者の入国も制限され、見込まれていたインバウンド売上は昨年度よりも大幅に減少してしまいました。

また、不特定多数の人が集まるイベントも3月以降は自粛が求められ、スポーツ・音楽業界にとどまらず、私達SCAJの展示会(SCAJ2020)も中止をせざるを得ない状況となりました。

10月には日本の首相の交代があり菅政権が発足。11月のアメリカ大統領選挙を経てバイデン新大統領が誕生する見込み。これにより、各国との関係も変わり、貿易上での大きな方向転換がなされる可能性が示唆されています。

昨年度のスペシャルティコーヒー業界の動向調査によると、スペシャルティコーヒーの市場での認知度は約11%と年々少しずつ増加しています。コロナ禍の影響により、様々な食品において家庭内消費の増加が見られ、コーヒーも家庭内消費が伸びています。当然、商品の形態や売り方によっても異なりますが、レギュラーコーヒーの販売においては昨年対比で100%以上、好調な販売店舗では200%という情報もあります。スペシャルティコーヒー業界の市場は、このコロナの状況をふまえ、お客様に向けて「おいしいコーヒー」をさらに具体的にしっかり伝えていくことによって需要の拡大につながれるものと考えます。

2020年はコロナに始まりコロナに終わったと言えるほど、人類の歴史に残る重大な年となってしまいました。暗い話題が多い中で、来年をどう迎えるのが重要だと考えます。

今やマスクをすることやソーシャルディスタンスを意識することが当たり前になりました。「新しい生活様式」にのっとりウイルス感染予防対策を講じながら、どのように様々なイベントを開催していくのか。

今年、トレーニング委員会(コーヒーマスター養成講座を企画運営)では、5月より準備を進めて、7月より募集を始め、8月から各講座を開催しました。席数の制限、広い会場への変更、受付ではフェイスガードや手袋をつけて受講者の手指消毒&検温を実施し、試験問題や解答用紙の配布と回収でも手袋をつける、定期的な会場の換気など、できる限りの対策を講じて開催し、コーヒーマスターの受講者の合計は290名に達しました。アドバンスドコーヒーマスター講座受講者も合わせると400名を越えました。

また、テクニカルスタンダード委員会、ブリュワーズ委員会、バリスタ委員会、ローストマスター委員会の各委員会でも、コロナ禍へ対応した方式でのセミナー開催や、WEBを通じてのセミナーを開催し、何とか動きを止めない努力を重ねて頂いています。

一方、当協会に関わる多くの方が生産国を訪問して生産者との連携を深めて来られたと思いますが、コロナ禍では海外への渡航も簡単ではありません。SCAJ2020が中止となり、そこで開かれていた生産国セミナーも開催できていませんでしたが、12月よりルワンダ、コロンビアを皮切りに、ウェビナーとして各国の生産国セミナーを開催して行く計画です。また、このNEWS LETTER誌上でも、できる限り多くのコーヒー産地情報を掲載していくことで、会員の皆様に各生産国の農園の現状や新たな生産処理手法などの最新情報をお伝えして参ります。今後開催されるウェビナーやNEWS LETTERにご期待ください。

来たる2021年にコロナ問題がどのように変化するのか、収束するのか、誰にもわかりませんが、協会としてはやれることをやって行く、伝えることを前提に内容を考え推進して行く、それしかありません。SCAJ2021も11月に開催する計画で進めています。

コロナ禍を向かい風ではなく「追い風」として捉え、スペシャルティコーヒーの消費増につなげて行きましょう。会員の皆様にも様々なイベントやセミナーに積極的に参加していただき、飲食業界を盛り上げ、日本経済を活性化して行きましょう。

じっとしては何も進みません。やれることを考えて、みんなで進んで行きましょう。

年末年始お忙しいことは存じますが体調にはくれぐれもご留意いただきたく思います。来年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。

一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会
会長 菅野 眞博

スペシャルティコーヒーにおける「サスティナビリティ」への取り組みについて ～AMSA社(イーコムグループ メキシコ社)による最新情報～

はじめに

地球温暖化は気候変動や異常気象を引き起こし、世界中で多くの農作物に影響を与えています。コーヒーもその例外ではなく、以前は栽培に適していた場所でも、同じ栽培方法を続けていたのでは、近い将来同じ場所でのコーヒー生産ができなくなる可能性を示唆する研究結果も発表されています。

変わり続ける環境の中で、昔ながらの伝統的な栽培方法だけでは生産量は減少してしまいます。もともと収入が少ないコーヒー農家では生産量が減ってしまうと生活が成り立たなくなりコーヒー栽培を諦めてしまったり、またそういう状況ではコーヒーの栽培に魅力を感じにくくなり、若い世代が別の仕事を求めて都市部へ移るといった動きも目立って来ています。そのように、新しい若い世代の生産者が減少していることも、コーヒーを取り巻く問題の一つです。その結果、近い将来、世界的に増え続けている需要を満たすことができなくなってしまうのではないかと懸念されています。それはコーヒー価格の高騰の原因となり、我々消費者にとっても好ましくない事態を招きます。

そういう状況の中で、イーコムグループではSustainable Management Services(SMS)という独自のサスティナビリティ活動を展開されていて、持続的なコーヒー生産の実現に取り組んでいます。またSMSという活動は生産量の確保だけでなく、品質向上にも取り組まれていて、近年スペシャルティコーヒーの分野でも重要な役割を担い始めています。

今回は、持続的に高品質なコーヒーを生産すべく、新品種や新しい生産処理プロセスの研究、さらには新しい世代へのアプローチ等、AMSA社(イーコムグループ メキシコ社)によるサスティナビリティ活動について伺った最新情報をご紹介します。

①SMSとは

SMSはコーヒー生産者が持続可能な生産を行えるように、そして消費国には安定した品質と量を供給できるように取り組んでいる活動です。生産国では、多くの農業技師が個々の農園を訪問し、農業技術の指導、土壌分析、融資、認証取得など、農園ごとに求められる様々な支援を提供しています。また科学的なアプローチにも取り組み、植物としてのコーヒーの研究開発にも携わっています。多様な問題を抱えるコーヒー生産者が、SMSという一つの窓口で持続的なコーヒー生産が可能になる事を目指し、また消費国へはより良い品質、トレーサビリティを届ける事ができ、倫理的にも消費国が求めているコーヒー生産方法の確立を目指しています。

2020年始めには26の国で1,500名を超えるスタッフがSMSに従事し、600,000を超える農家の支援をしてきました。山岳部や都市から離れた場所に点在する農家も多く、彼らを訪問するには最終的には険しい山道を歩いていくという選択が避けられない事も多々あります。SMSのスタッフが農家を訪問するために移動した総距離は現在まで120,000キロ、地球3周分と言われています。



②新品種 Starmaya

2012年には中米各国でサビ病が大流行しコーヒーの生産量を大きく減少させました。伝統的な品種の多くはさび病や病害虫への耐性が脆弱であり、多くの農家がコーヒーの栽培を続けられない危機的状況に陥りました。

耐病性のある新品種への植替えは急務であったため、いくつかの新品種では耐病性のみが優先され期待していた味覚に近づかない事もあり、サビ病をきっかけに味の傾向が変わったとも言われています。また耐病性を兼ね備えた新品種であっても、その苗木を多くの農家の手元へ行きわたらせるために大量生産することは困難な事でもありました。

イーコムグループのSMSチームはこれらの問題に長年取り組み、CIRAD(フランス農業開発研究国際協力センター)と新品種の研究開発を協働し、「Starmaya種」を発表しました(Starmaya種は2019年 World Coffee Research発行の「ARABICA COFFEE VARIETIES」の53の品種に追加されました)。

アラビカ種は基本的に自家受粉し、昆虫などの虫や風が受粉を助けています。その為、優良な苗を自然に任せ掛け合わせでも、母親と父親のかけ合わせにならない事もあり、交配種の生産は人工的に行われることが一般的でした。(※自家受粉とは、「花粉が同じ個体にある、めしべについて受粉すること」で、母親と父親となる品種をそれぞれ植えても自然にできるその種は、母親x母親の特性を持つもの、父親x父親の特性を持つもの、母親x父親の特性を持つものとなる可能性があり、安定して希望する交配種を生産することができませんでした。)

それまでの多くの交配種は人工的に人の手で花粉を採取し受粉させ増やす方法と、優良な交配種の葉から抽出した細胞を専門の研究所で培養させ増やす方法が主流でした。人工的に人の手で受粉させるには多大な労力と費用がかかり、また細胞の培養には高度な設備と専門家が必要とされ、こちらも多額の資金が必要でした。



新品種の苗木



研究施設外観

Contents [目次]

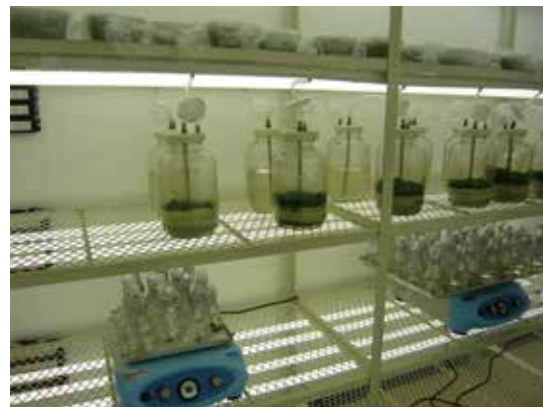
SCAJ2020 Special Report

- 1 ・目次・会長挨拶
- 2-4 ・スペシャルティコーヒーにおける「サスティナビリティ」への取り組みについて

- 5-6 ・With コロナ時代のカップングセミナー「そうだ、カップングに行こう！」
- 6 ・編集後記

イーコムグループとCIRADはコスタリカにあるコーヒー遺伝子資源バンクのアラビカ種の雄性不稔の苗に注目し、これを耐病性と生産性に優れ、カップ評価の高いMarsellesa種と掛け合わせ新しい交配種を作り、長年にわたる挑戦の末Starmaya種の生産に成功しました。

雄性不稔の苗は花粉を作る事ができないという欠陥を持った苗ですが、掛け合わせに使用することで、労力とコストの比較的高くない自然交配を実現し、1ヘクタールの農場から200ヘクタール分のコーヒーの種子が作れるようになるが期待されています。高コストの細胞培養や人工授粉に頼らず安定的に優れた種子を増やす事ができる唯一の品種がStarmaya種であり、両親の優良な耐病性、生産性、品質を兼ね備えている夢のような品種です。現時点では研究課程という事もあり、まだ多くの農園には届いていませんが、研究がさらに進めば将来の生産量不足を解決する品種の1つになると期待されています。



施設内での苗の育成



施設内での苗の育成

<https://varieties.worldcoffeeresearch.org/varieties/starmaya/>

③ 生産処理方法Anaerobic Fermentation

Anaerobic Fermentation(嫌気醗酵)は2014年Costa Rica COEIに入賞した事により知名度が上がった生産処理方法の一つです。醗酵方法の違いにより、これまで出さなかったエキゾチックなフレーバーが実現でき、一躍注目を集めています。

醗酵とは、状況に応じて様々な定義がありますが、一般的には微生物が有機物を分解してエネルギーを得るとともに、その工程で別の物質を生成す

る事を意味します。その中に好気醗酵と嫌気醗酵という分類があり、前者は環境に酸素がある状態で行われる醗酵を、後者は酸素を介せずに行われる醗酵を指し、Anaerobic Fermentationは後者に該当します。

微生物には生育に酸素を必要とする種類と、必要としない種類が存在しており、好気醗酵と嫌気醗酵では作用する微生物が異なります。通常とは異なる微生物の働きを利用することで、好気的醗酵工程では出さず事のできないエキゾチックなフレーバーを出すことがAnaerobic Fermentationの大きな狙いとなっています。

その生産処理工程では、タンクの中に収穫されたチェリーやパルピングされたチェリーを入れ、バルブを閉じ密閉し酸素を排出した状態で醗酵が行われるのが一般的ですが、タンク内に水やコーヒーの果汁を漬け込んだりする方法も見られます。また醗酵時間や温度もそれぞれの生産者によって大きく異なり、現在も各地で様々な実験が行われています。

通常の醗酵過程の場合、コーヒーチェリーが積み重なっている部分があると酸素量にバラつきがあり、醗酵が不均一に進みますが、Anaerobic Fermentationでは酸素を介しない状態で均一に醗酵が進むため、バラつきの少ないロットを生産できる事も優れている点の一つです。

1978年に「スペシャルティコーヒー」という言葉が生まれ、スペシャルティコーヒーを作るためには生産処理での一貫した管理が必須と認識され出しました、生産国ではそれぞれの環境に合わせてより良い処理方法を見つけるための実験、試行錯誤が行われています。その中で、最近ではプロセスによって味を作り出すという発想も生まれ始めています。このような新しい味が、最終的にコーヒーを飲む消費者の方々にどのように評価されるか、今後も注目が集まることが予想されています。

※但し、この嫌気醗酵処理に関しては、ワインでは確立された処理方法ですが、コーヒーの場合は微生物への知見が少なく、採用する事へ批判的な意見もある、委員会加筆



Starmaya種の若木



Starmaya種

④ 新しい生産者世代へのアプローチ CARIプロジェクト

AMSA社(イーコムグループ メキシコ社)ではSMSのシステムを応用して、「毎年似た傾向の品質のスペシャルティコーヒーを提供することを目標」としたCARIプロジェクトを運営しています。またこのプロジェクトを通じて若い世代のコーヒー生産者を応援し、コーヒー生産に自信を持ってもらい、若い世代がコーヒー生産に従事する事を振興しています。CARIというのはスペイン語でカラカラ鳥(別名Cari)を意味しており、中米でよく見かけられる象徴的な鳥です。

SMSの農業技師は日々農園を訪問し、農園情報を詳細に記録しています。その情報を基に各農協団体と協働し高品質なコーヒーを栽培している生産者を把握し、CARIプロジェクトへの参加を促しています。参加している農園には、1年の生産サイクルの段階(開花、施肥、収穫等)ごとに農業技師が実際に農園を訪問し生産者へのトレーニングや最新の情報を共有することで、最適な生産方法の選択の手助けをしています。SMSの農業技師が集めたデータに基づいて客観的なアプローチができるため、今までスペシャルティコーヒーに興味を持っていなかった生産者や、若い世代を含め経験不足や知識不足の為に生産量や品質が伸び悩んでいた農園でも、CARIプロジェクトへの参加を通じてコーヒー栽培に自信を持てるようになります。

厳格な品質基準を満たしたコーヒーだけがCARIプロジェクトのコーヒーとして取り扱われ、オアハカ州にある倉庫で別管理されます。クライアントの依頼するカップ特徴に応じて混ぜ合わせることで、毎年似た品質を作り上げています。一般的なマイクロロットや農園指定という規模だけではなく、地域指定として、比較的多い数量でもSCA方式で84点以上かつ毎年似たカップ特徴のコーヒーを供給する事を目標としています。また各カップのスコアやカップ特徴は評価を生産者とデータ化し共有することで生産者は自分の評価が明確になります。特に若い世代はスペシャルティコーヒーの生産処理や新しいアプローチに興味を持ちやすく、スペシャルティコーヒーは若い世代の生産者が増える原動力になると期待されています。



嫌気醗酵タンク外観



嫌気醗酵タンク内観

まとめ

日本スペシャルティコーヒー協会は、スペシャルティコーヒーの要件として、サステナビリティの観念は重要なものと考えています。サステナビリティはイーコムグループのコアバリューであり、多くの方々とその価値を共有しています。全てのコーヒーはコーヒーの畑からその旅が始まり、コーヒー生産者はコーヒー産業全体のサステナビリティを考える上で最も重要な存在です。今後もコーヒーの生産が持続可能になるように様々な活動に取り組み、生産者を支援し、コーヒーに従事する人々がコーヒーを通じて経済的機会に恵まれる事を応援していきます。私たちはサステナビリティの活動を通して、まだ一部の国では脆弱な職業である農業を、より魅力ある活力に満ちた産業へと変えられると信じています。



生産者へプレミアム分の資金還元



スペシャルティコーヒーの乾燥工程の例



株式会社イーコムジャパン

With コロナ時代のカップリングセミナー 『そうだ、カップリングに行こう！』



講義風景(神戸)



講師、サポーターの標準装備

11月の3連休、京都嵐山では紅葉を目当てに人出が増え、感染拡大前比最大464%増を記録しました。渡月橋の床が抜けるのではないかと思う程の人の波、この、ここまでの自粛生活のうっ憤を一気に晴らすような国民の行動がTVニュースで取り上げられ大きな話題を呼んだのは記憶に新しいところです。

2020年2月頃から猛威を振るってきた新型コロナウイルス、年末を迎え第3波が到来と囁かれ始めていますが、当初海のものとも山のものとも分からなかった未知のウイルスは、徐々にその特性が解明され、特効薬は無いものの対処法が確立され、油断はできないものの、ソーシャルディスタンスをキープしてのスポーツ観戦や観劇等の再開、Go to Travelキャンペーン等の経済対策導入と少しずつ日常を取り戻しつつあります。

新型コロナウイルスは、基本的に目、鼻、口の粘膜から体の中に侵入し感染します。一番の対策は人との接触を断つこと。しかしながらそこまで極端にしくなくても、人との距離を取るいわゆる『三密』を避けること、手洗い・うがいを徹底することでかなり対策になることが分かって来ています。

SCAJでは、各委員会のセミナーを事務局から発信されている新型コロナ イベント運営対策マニュアルに沿って開催させて頂いております。

当テクニカルスタンダード委員会では、9月以降以下のような対策を施して皆様にご参加頂いております。まず、事前配布させて頂いた『感染防止チェックシート』の回収、受付での検温、アルコール消毒、講義用の席とカップリングテーブルの固定、テーブル毎パーティションでの隔離、個別のカップリング用サンプル、各テーブル蓋付きバケツ常設、食洗器を使った食器の熱殺菌の実施、サポートメンバーのマスク、フェイスシールド、使い捨てエプロン、ゴム手袋の着用、セッション毎の着替えの徹底等、当セミナーに参加頂いた皆さんはそれぞれが濃厚接触に当たらない工夫が随所に施されており、安心して講義に専念して頂けます。



受付での検温と消毒

具体的には関東・関西の2地区、上記の対策マニュアルに準じた設備を有する会場に限定し、定員を12名に限定した形で実施させて頂いております。こうすることでソーシャルディスタンスを確保し、個別サンプルで実施することでこれまで通りスプーンで啜ってカップリングして頂くことを可能にしています。9月から12月までの開催で、初級カップリングセミナーに関しては申し込みベースでは常に満席を記録し、皆様の関心の高さを物語っているのかなと感じています。2地区限定開催の不便さも結果的には社会情勢が味方し、Go to Travelによって地方からの参加者にも優しいセミナーになっていると思います。勿論、アフターコロナになれば皆様により近い会場での開催を再開させて頂きますが！

写真を見て頂ければお分かりの通り、お迎えする我々はまるで映画『アウトブレイク』に出てくるアメリカ疾病予防管理センター(CDC)の職員のような完全防備ないでたちで皆さんにドン引きされてしまうかも知れませんが、逆にそこまで徹底した万全の形で皆さんをお待ちしております。

新型コロナがやって来て、スーパーからマスクがなくなり、トイレットペーパーがなくなり、次に棚から消えたのはコーヒーでした。コーヒーは既に我々の生活にはなくてはならない必需品であり、自粛生活中は消費量が通常の3倍になりました。その後もオンライン等を中心に売り上げを伸ばし、次第によりこだわったスペシャルティコーヒーの引き合いが増えて来ているそうです。ある意味新型コロナ

はスペシャルティコーヒーにとっては追い風なのかもと思う今日この頃。皆様におかれましては、日々の自粛生活に疲れた折には気分転換とトレーニングを兼ね、安全で安心な当テクニカルスタンダード委員会『初級・中級カップリングセミナー』へ是非お越し下さい。

SCAJテクニカルスタンダード委員会 中平 尚己



サンプルは個別にセット



会場風景

Information

Editor's note [編集後記]

広報委員会 / 戸井田 紀人

Vol67ニューズレターはいかがだったでしょうか？

コロナの影響により、半ば強引に導入された新しい生活様式の取り組みは、今までの常識の殻を壊し、変わる事しか自分たちの活動を続ける事ができませんでした。その為、多くのストレスがかかり、周りの方々の理解が必要となりました。一方、コーヒー生産者は、コロナ以前から地球温暖化の影響により、昔ながらの栽培方法だけでは継続してコーヒー栽培を続けていくことが今後、出来なくなってくる為、自分たちが常に変化し続けなければならないという状況の中で新しい様々な取り組みが生まれました。

環境の変化に適応する事の大変さを私たちは、今年1年の経験を通じて、より共感できるようになったのではないのでしょうか。

サスティナビリティとしての取り組みは、コロナ禍で、家族、友達、会社の同僚など今まで当たり前だった繋がり大切さに気づいたという方が多くいたというように、コーヒー生産者が継続して栽培を続けていけるように支援していたつもりが、実は、自分たちが、彼らと繋がる事によって支えられていた事に改めて、気づくきっかけとなっていると感じます。

今年は、様々なセミナーの延期やSCAJ2020の開催中止等、Face to Faceでの機会に恵まれず非常に残念ではありましたが、最近では柔軟に環境に適応する事により、今まで以上に安全・安心で良質なイベント・セミナーを提供できるようになっております。

年の瀬も迫り、何かと忙しい時期ではありますが、是非、1杯のスペシャルティコーヒーを飲みながら、華やかな香りに癒され、コーヒー生産者の皆さんに思い馳せ、ご自身の頑張りや、リフレッシュして頂ければ幸いです。2021年は皆様の幸多き年になりますよう、心からお祈り申し上げます。