

News Letter

SCAJニュースレター

vol.
79

会長挨拶

WBrC2024

WGTC2024

WBC2024

WLAG2024

WIGSG2024

WGRC2024



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN

SCAJニュースレター

SCAJニュースレター-Vol.79 2024年9月30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

info@scaj.org

2024 9 NL 79



NewsLetter

SCAJニューズレター
vol.79

Contents [目次]

1・目次	9-10・ワールド バリスタ チャンピオンシップ 2024 (WBC2024) 釜山大会同行記
2・会長挨拶	11-12・ワールド ラテアート チャンピオンシップ 2024 (WLAC2024) コペンハーゲン大会同行記
3-4・ワールド プリユワーズ カップ 2024 (WBrC2024) シカゴ大会同行記	13-14・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 2024 (WCIIGSC2024) コペンハーゲン大会同行記
5-6・ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ 2024 (WCTC2024) シカゴ大会同行記	15-18・ワールド コーヒー ロースティング チャンピオンシップ 2024 (WCRC2024) コペンハーゲン大会同行記
7-8・ワールド バリスタ チャンピオンシップ 2024 (WBC2024) 釜山大会レポート	19-20・コーヒープリユワーズ委員会 セミナーレポート ・編集後記



会長挨拶

まずは世界大会参加者の皆さまへ、心からの感謝と敬意を申し上げたいと思います。世界大会に参加された競技者ならびに、競技者を支える大会関係者の皆さま、ジャッジの皆さま、サポーターの皆さま、本当にお疲れさまでした。長期間にわたる準備と努力の成果をここで発揮されたことに、心からの敬意を表します。皆さまの情熱、スキル、そしてお互いを高め合う姿勢は、我々の業界をより輝かしいものにする力となっています。

そもそもコーヒーの世界大会の始まりは、2000年にモンテカルロで開催されたワールド バリスタ チャンピオンシップです。「スペシャルティコーヒーの流通プロセスにおける最後の段階であり、『お客さまと直接接するバリスタ』にスポットライトを当てることが、スペシャルティコーヒーの認知を高めることに直結する」というアイデアの元に始まりました。

その後、さまざまなスペシャルティコーヒーの流通プロセスにおけるスペシャリストの熱意と技術向上を賞賛する大会が始まり、いずれの大会の価値も年々高くなっていきました。これらの大会は単なる競争の場ではなく、世界中のコーヒースペシャリストたちが出会い、学び合い、そして未来の協力関係を築く素晴らしい機会にもなっています。国内予選の競技者一人ひとりが業界全体の進化を支える重要な存在であり、皆さまが示してくださった誠実な取り組みは、これからも我々の基盤となることでしょう。

また、私たちは今、SCAJ年次カンファレンスに向けての歩みを進めています。このカンファレンスは、業界の最新のトレンド、技術、そしてビジョンを共有する場であり、皆さまと共に未来を切り拓くための重要なステップとなるでしょう。今年のテーマは「新たな20年への第一歩」です。これまでの伝統を大切にしつつ、新しい発想や技術を取り入れることで、業界全体をさらなる高みへと導くための議論が行われることを期待しています。そして皆さまの熱意と新たな取り組みが、今年のカンファレンスをさらに充実したものにしましょう。ぜひ、積極的に意見を交わし、新たな可能性を探りましょう。我々が共有するビジョンと努力が、次の世代にまで続く持続可能な発展へとつながることを私は確信しています。

最後に、改めてSCAJにご参加いただく皆さま、ならびに関係者の皆さまに深い感謝を申し上げます。今後とも、皆さまの成功とスペシャルティコーヒー業界全体の発展を祈念いたします。

一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会
会長 加藤 慶人

ワールド ブリューワーズ カップ 2024 (WBrC2024) シカゴ大会同行記



ワールド ブリューワーズ カップ(以下、WBrC)2024は、4月12日(金)から14日(日)まで、米国イリノイ州シカゴのマコーミック・プレイス・レイクサイド・センターで行われたスペシャルティ コーヒー エキスポ内で開催されました。イベント会場内展示ホールにはこのイベント最多となる602社が出展し、85カ国から約1万7千人の来場者があったそうで、大変な賑わいを見せていました。

出展者はコーヒー生産者や製造者、コーヒー機器や関連食品のメーカーなどが大半を占めていましたが、中にはお茶関連の業者も。そしてコーヒー機器の中には、プログラムされたロボットがコーヒー抽出を巧みに行うものもあり、ブリューワーズ カップに携わる者としては大変複雑な気持ちにもなりました……。

WBrC2024では世界44カ国の代表が競い合いましたが、日本からはジャパン ブリューワーズ カップ(以下、JBrC)2023-2024を勝ち抜いた、飯高 亘バリスタ(サザコーヒーつくば駅前店)が出場しました。飯高バリスタは万全の態勢で大会を迎えるため、4月3日(水)には現地入りし、キッチン付きでトレーニングも行いやすい



飯高バリスタが滞在していたアパートメントを訪れる、生産者たち。

アパートメントに滞在。さらに、オープンサービスでのコーヒーがパナマ・ゲイシャ3種のブレンドだったこともあり、焙煎機も持ち込んで最後まで調整を重ねていました。また、競技会で使用するコーヒーの生産者たちもアパートメントを訪れ、試飲やアドバイスをしてくれるなど、そのつながりと友好関係が力強くもありました。

競技会本番、オープンサービスのプレゼンテーションにおいて、飯高バリスタは「私は日本の小さな町の出身です。今日は私を「ニモ」と呼んでください。私は自分を大きな池の小さな魚のように感じています。10年間コーヒーの競技会に携わってきましたが、小さな魚としてただ泳ぎ続けることが大切だと学びました」と語りかけました。さらに、「コーヒーが提供できる全てのことを学び、探求し続ける中で、多くの生産者や消費者と出会う友人になり、革新的なツールやテクニックを発見しました」とも言っていました。「コーヒーを愛する人々とながるのが大好き」という彼は、「人と人がお互いに交流すること」には、新しい品種やプロセスを作ったり、ツールを設計したりといった変化を生み出す力があると信じているのです。

そのプレゼンテーションの通り、飯高バリスタは各農園の個性を理解した上で、パナマ・ゲイシャ3種類を層にして抽出。提供されたコーヒーは、豆の特徴が組み合わさる

4月12日(金)～4月14日(日)開催(アメリカ/シカゴ) ワールド ブリューワーズ カップ 2024(WBrC2024)決勝結果

順位	氏名	国	スコア
優勝	Martin Wöfl	オーストリア	481
2位	飯高 亘	日本	474
3位	Ryan Wibawa	インドネシア	463
4位	Tom Hutchins	オーストラリア	452
5位	Charity Cheung	フランス	445
6位	Jackie Tran	チェコ	436

ことで互いに作用し合い、新しい風味を狙うものとなりました。そして、その風味の目標を達成するために4つのツールが必要となったため、大会に間に合うようにコーヒー器具メーカーの方々にも多くの協力をいただいたそうです。

結果はオーストリア代表に次ぐ準優勝と、大変惜しくもありますが素晴らしい成績でした。その結果だけでなく、世界の舞台で「コーヒー業界全体で“泳ぎ続ける”ことの大切さを考えてください。とにかく泳ぎ続けましょう!そしてあなたの時間を楽しんでください」と締めくくった飯高バリスタの競技には、我々も励まされる思いでした。

次回のWBrC2025は、インドネシアのジャカルタで5月に開催されます。その日本代表選考会となるJBrC2024は、神戸と東京での予選を経て、SCAJ2024内で決勝が行われます。コーヒーブリューワーズ委員会としても“泳ぎ続け”、世界を目指すバリスタたちを応援していきたいと思えます。

コーヒーブリューワーズ委員会
谷口 肇

【飯高バリスタから】

●感想

念願の世界大会は、シンプルに楽しかったです。幸い3日間の競技をさせていただきましたが、「3日間集中して競技を行う」というのが初めてだったこともあり、体力の弱さも痛感しました。そのため、決勝前夜のTo Doリストの中心は「体力回復に努めること」でした。心技体のバランスはやはり重要だと感じます。

●心がけたこと

決勝を見据えたスケジュール管理とチーム編成です。逆算をしながら、いつまでに何をどのくらい進めるのか、プログラムを組んでトレーニングを進めて行きました。また、メンタル面も大事なので、「常に自然体でいるためにはどうすべきか」を考えて行動と準備をしました。

ワールドカップテイスターズチャンピオンシップ 2024(WCTC2024)シカゴ大会同行記



4月12日(金)から4月14日(日)の間、アメリカ・シカゴで行われたSCA Expo 2024 ChicagoにてWorld Cup Tasters Championship(以降WCTC)2024が開催されました。この大会には、Japan Cup Tasters Championship(以降JCTC)2023を勝ち抜いた、Fika Coffee roasteryの森明 美穂さんが日本代表選手として出場しました。

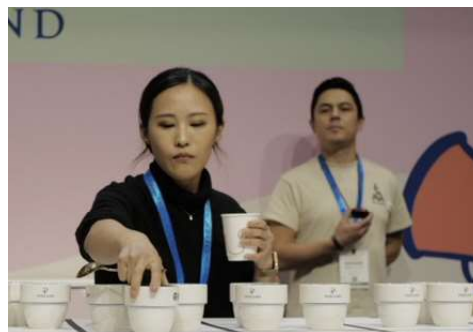
展示会開催の前日には、ルート確認のために会場を訪問。もちろん中には入れませんでしたが、既にWBrCのオリエンテーションが行われていました。また、私たちと同じく視察に訪れている、他国のWCTC競技者の姿も見えました。会場へは、宿泊していたダウンタウンからはバスもしくは鉄道を使って30~40分程度。交通網が発達していて、市内中心部からは比較的アクセスの良い会場だったかと思います。

SCA Expo初日は、午前中にオリエンテーションが行われた後、午後13時から早速WCTC 1st roundが始まりました。森明さんは第3組に出場し、6問正解。制限時間の8分を時間いっぱい使った中、あと1問の正解が及ばずという結果でした。また、1st roundでは

35人の競技者のうち、全問正解者は5人とさほど多くなく、問題の難易度の高さがうかがえました。続く7問正解者は14人。やはりここでのタイムが、クォーターファイナルに進める16人に入れるかどうかのボーダーとなってきます。森明さんが出場した組は競技開始時間の遅れなどもありましたが、こういった予定通りに運ばないケースの想定も必要だと感じました。

その後クォーターファイナル(16名)、セミファイナル(8名)、ファイナル(4名)と続く中で印象的だったのが、ラウンドが進むにつれ、正答率、スピードが大きく上がっていったことです。セミファイナルでは1位で通過したブラジル代表のDionatan Almeidaさんは2分9秒で全問正解、ファイナルに至っては4人のファイナリスト全員が2分台、3人が全問正解という成績でした。優勝は、セミファイナルでも圧倒的な1位通過だったブラジル代表のDionatan Almeidaさん。コーヒー生産国からのチャンピオンは、実に2016年コスタリカの代表選手以来となりました。

ちなみに、過去2回のWCTCがヨーロッパ(2022はミラノ、2023はアテネ)で行われたのに対し、今回は



2020年以降初となるアメリカ開催でした。2017年にSCAA(アメリカスペシャルティコーヒー協会)とSCAE(ヨーロッパスペシャルティコーヒー協会)が併合しSCAに統一されたとは言え、展示会全体の仕様や雰囲気はヨーロッパのそれとは異なったものが感じられました。WCTCにおいても大会運営の方法の変化が見て取れましたが、過去のWCTCを参考に、JCTCでも採用している「8種の色紙(いろがみ)を配置し、3カップのセットの並び順をランダムにする」という方法は採用されていませんでした。問題作成はその時々運営母体に委ねられているゆえ、問題の難易度も過去のものとは違って感じました。このあたりも含め、大会に出場した森明さんに話を伺ってみました。

森明さんによると、「コーヒー検体の濃度や液質は想定通りで特に驚いた部分はなく、コーヒーのキャラクターがきれいに表現された液体だった」とのことです。「温度のばらつき等も少なかった」ということで、大会が良くオーガナイズされていたものとうかがえます。そして問題の難易度は、「1st roundに関しては、やはり相当の難しさだった」と話されていましたが、この感想のベースには「大会前から昨年のWCTCチャンピオン主催の練習会に参加するなど、国籍を超えて積極的に情報を得たり、コミュニケーションを取ってきたりした部分がある」とのことです。そして、「これまでのチャンピオンや他国の方が情報や技術をシェアしたり、練習会の機会を積極的に設けたり



していたように、私もカップテイスターズ競技の発展に寄与していきたい」とも語ってくれました。

JCTCとしても、WCTCはもちろんのこと、他国の動向や競技者個人の動きにまで注目して、情報を収集・共有することで、カップテイスターズ競技の啓蒙・普及、レベルアップに努めていきたいと思います。

テクニカルスタンダード委員会
森 崇顕

4月12日(金)~4月14日(日)開催(アメリカ/シカゴ)

ワールドカップテイスターズチャンピオンシップ2024(WCTC2024)決勝結果

順位	氏名	国	正解数	スコア
優勝	Dionatan Almeida	ブラジル	8	2:19
2位	Aurore Ceretta	ドイツ	8	2:29
3位	Han Jong Lee	ニュージーランド	8	2:51
4位	Jonathan Rangel	グアテマラ	7	2:24
27位	森明 美穂	日本	6	6:34

※予選順位

ワールドバリスタチャンピオンシップ2024 (WBC2024) 釜山大会レポート



2024年5月1日(水)から4日(土)まで、韓国釜山で開催されたWorld Barista Championship2024 (WBC2024)に日本代表として出場してきました。世界大会への挑戦は2018、2022年に続いて今回で3回目になります。今回も多くの方々のサポートがあり、3位という結果を出すことができました。皆さま、本当にありがとうございました。

昨年のJBCに出場すると決めた時から、この釜山での世界大会を見据えてずっと取り組んできました。そして「自分はステージで何を伝えたいのか」「どんなバリスタで在りたいのか」、そんなことを自問自答しながら過ごした日々でもありました。大会に出る意義もそうですが、特に「バリスタとしてどう在りたいか」は日常の業務にも直結してくる、とても大切なことだと考えています。

大会に向けて、コーヒーをおいしく抽出することはもちろんですが、プレゼンテーションの構築にはしっかり時間を割き、どうしたら伝わるのか、細かいところまで突き詰めました。3回目のチャレンジということもあり、スケジューリングや体調管理など、あらゆる面で今までの経験が活きたと感じています。

また、共に挑んでくれるチームジャパンメンバーとは密に時間を過ごし、互いの考えや嗜好を共有し続けて

きました。どういったチーム編成をするのかはとても大切です。今回も彼らに頼れることは全て頼り、競技に集中することができました。

『もうやり残したことがないと自信を持って言える取り組みをすること』——これが練習時の目標でした。メンバー以外でも、多くの方々にたくさんのサポートをいただき、自分のやりたいことが全てできました。そして大会当日を迎えた時には、『もうやり残したことはない』という



気持ちでステージに立てました。ステージに立つのは選手だけでもありませんが、実際は多くの方々のサポートがあったからこそ、あの場に立てていることにいつも感謝しています。本当にありがとうございます。

予選はなんと、初日のトップバッター。順番を聞いたときはびっくりしましたが、むしろ「この大会のトップを任せられるなんて、ラッキーだ」と思いました。結果的に、予選、準決勝と通過し、決勝でも競技をすることができました。日に日に状態を上げながら、決勝の競技が終わった時には「もう全てをやりきった」という充実感でいっぱいでした。順位は関係なく、ここまでメンバーと一緒に取り組むことができ、たくさんの方々の応援もいただいて、とても幸せな時間をステージで過ごせたと感じています。

今大会は、運営チームやジャッジチーム、ボランティアチームをはじめとする皆の雰囲気作りや気遣いがとても温かく、バックヤードで各国の選手たちも「素晴らしい大会だ」と口をそろえて言っていました。観客とも一体感があり、毎回世界大会の雰囲気は素晴らしいものがありますが、今大会は特に素晴らしかったと感じました。選手同士も積極的にコミュニケーションを取り、大会が終わって



からも良い関係性が続いています。

大会を終えて帰国し、落ち着いているいろいろ振り返りましたが、「何度チャレンジしても大会はいいな」と毎回思います。2007年からこの大会に出場し、うまくいかないこともたくさんありましたが、その度にコーヒーの魅力を知ることができました。続けてきたからこそ知れること、気付けることがたくさんあります。また、大会はコーヒーのことだけではなく自分自身を見つめ直し、成長させてくれる機会にもなりました。どうしても結果ばかりに目が行きますが、それ以上に大切なことがあるのだな、とたくさん気付けます。何よりコーヒーって、まだまだわからないことだらけで、ものすごく楽しいものなのです。

今、コーヒーは多様化しているため、至る所でさまざまなコーヒーが楽しめます。そんな楽しさや魅力を多くの方々に伝え、バリスタという職業がさらに輝いていけるように、これからも毎日を過ごしていきます。

ありがとうございました。

石谷 貴之

5月1日(水)～5月4日(土)開催(韓国/釜山) ワールドバリスタチャンピオンシップ2024(WBC2024)決勝結果

順位	氏名	国	スコア
優勝	Mikael Jasin	インドネシア	591.0
2位	Jack Simpson	オーストラリア	590.0
3位	石谷 貴之	日本	575.0
4位	Honoka Kawashima	アオテアロア/ニュージーランド	562.0
5位	Junghwan Lim	韓国	544.0
6位	Ian Kissick	アイルランド	541.0
7位	Zjevaun Lemar Janga	オランダ	507.0

ワールドバリスタチャンピオンシップ2024 (WBC2024)釜山大会同行記



エスプレッソマシン: Barista Attitude TEMPESTA
 グラインダー: Victoria Arduino Mythos MY75
 クリーニング: Cafetto
 浄水器: BWT

本大会に向けた日本での練習でも、多くの国内代理店様のご協力のもと、ストレスのない実践的なトレーニングを行うことができました。

3.韓国における練習期間

韓国では、下記の場所で練習を行うことができました。
 初日、2日目: MOMOS COFFEE でのWCCオフィシャルトレーニング

3日目: 韓国のマシン代理店様のトレーニングルーム
 それぞれ時間は限られていましたが、大会本番とほぼ同様のセッティングで開催され、競技者へのサポート体制がとても整っていました。現地入りしてから、ストレスの少ない練習を行うことができる環境でした。

4.大会運営について

大会運営メンバーやボランティアスタッフの速やかな動きで、タイムスケジュールなどの管理が素晴らしかったです。また、全競技者の協力もあり、大会運営が過去一番と感じるほどスムーズでした。

5.大会について

今年の参加者は53名でした。コロナ禍以降の特徴として、出国や入国のビザの関係で2名での参加となっている国もありました。

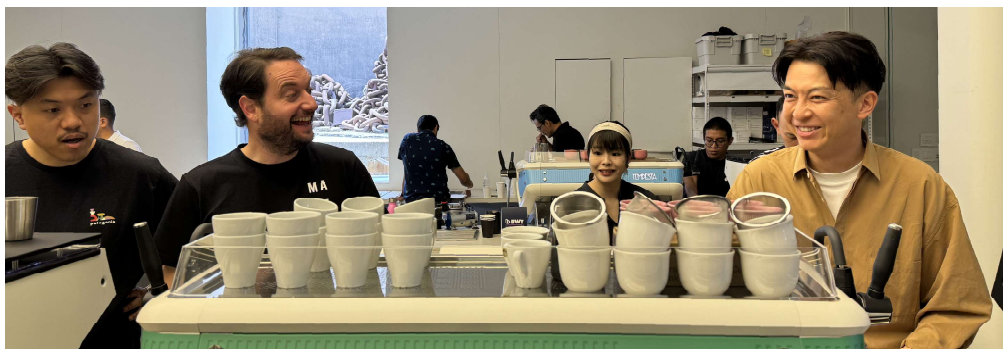
1.大会参加について

WBC2024には、2023年JBCチャンピオンの石谷貴之バリスタが参加されました。石谷バリスタは、2018年オランダ アムステルダム大会、2022年オーストラリアメルボルン大会に続き、3回目となるWBCへの挑戦です。

ちなみに、JBC3度の優勝は鈴木 樹バリスタと並んで過去最多タイです。

2.スポンサーについて

今大会で、WBCのオフィシャルスポンサーは最後の任期となります。各スポンサーおよび器具等は以下の通りです。



6.競技について

日本国内で積み重ねた練習量、そして3回目の挑戦ということもあり、良い緊張感とリラックスした雰囲気でも挑むことができました。競技は決勝までに3度行うことができ、石谷バリスタはそれぞれ違った表情や雰囲気で会場の観客を魅了。そして、会場には石谷バリスタを知っている関係者も多く、競技開始前、終了後には多くの歓声が上がっていたのも印象的でした。

7.結果

予選: 7位 613.5Pt
 準決勝: 4位 562.0Pt
 決勝: 3位 575.0Pt



8.総評

日本から近い韓国での開催ということもあり、日本人関係者も多く来場されていました。移動時間や食事などもストレスなく、万全な体調で競技に挑めていたと思います。そして前回大会から順位も1つ上げ、3位という素晴らしい成績を収めてくださりました。過去15年近くJBCへ挑戦し、世界で活躍する石谷バリスタの姿は、多くの日本人バリスタに素晴らしい影響を与えることができたのではないかと思います。また、現地では国籍を問わず、多くの関係者が石谷バリスタを応援してくれていました。石谷バリスタを通して、日本のコーヒー業界を世界へとさらにアピールすることができたのではないのでしょうか。

バリスタ委員会 副委員長
 上野 紘

ワールド ラテアート チャンピオンシップ 2024 (WLAC2024) コペンハーゲン大会同行記



2024年のワールド ラテアート チャンピオンシップ (WLAC)は、デンマーク・コペンハーゲンで6月27日(木)から29日(土)の3日間開催されました。今年度より、エスプレッソマシンのスポンサーがフルオートマシンであるThermoplanになったため、フルオートマシン対応のルールのもと競技会が行われました。また、ラテを提供するカップもClub Houseのものに変わったことで、参加バリスタにはこうした変化への対応力も求められました。

世界38カ国の代表がWLACに参加する中、日本代表は猿田彦珈琲(株)の野澤 隆成バリスタです。世界大会へは初めての挑戦となりました。

初日27日の予選では、フリーポアラテとデザイナーラテを各2杯提供します。フリーポアラテでは、「狐」の絵柄を、デザイナーラテでは「ワニ」の絵柄を描いた野澤バリスタは落ち着いた競技で予選を終え、見事セミファイナルの12名に残ることができました。

翌28日のセミファイナルは、フリーポアラテ2種、マキアート1種の計3種の絵柄を2杯ずつ(計6杯)提供する競技となります。また、別ステージにてアートバー競技もあり、両方の合計点で順位が決まります。野澤バリスタは、フリーポアラテでは「狐」と「狼」を、マキアートでは

「カメレオン」を描き、アートバーでは「ワニ」を描きました。セミファイナルでの野澤バリスタの順位は11位で、残念ながら決勝の6名に入ることはできませんでした。

決勝の競技は、計6名(中国、台湾、イタリア、スイス、タイ、韓国)のバリスタによって行われ、台湾のYi-Chen Xieバリスタが見事チャンピオンとなりました。ちなみにチャンピオンが決勝の競技で描いたのは、「クジラ」



「ヘラジカ」「龍」の絵柄でした。

今大会は、エスプレッソマシンがフルオートマシンに変更された初年度で、バリスタたちにはエスプレッソの抽出濃度や、シングルショット・ダブルショットの選択、スチームの仕方やおペレーションなどを含めたマシンへの対応力が問われました。決勝に進出したバリスタたちは、変化への対応力とラテアートの技術とを合わせもった総合力において、非常に素晴らしかったと思います。そして大会の運営に関しても、タイムスケジュールから遅れることもなく大変スムーズでした。さらに、フルオートマシンが導入されたことで、ステージの清掃作業などが効率化され、テンポよく競技が行われた印象を受けました。

アジア勢の活躍が目覚ましい近年のWLACですが、今後は日本代表バリスタの決勝進出、そして優勝を期待したいと思います。

バリスタ委員会 委員長
早川 雄次郎



フリーポアラテの「狼」



フリーポアラテの「狐」



マキアートの「カメレオン」

※画像は、競技で使用したメニュー表掲載のもの

6月27日(木)～6月29日(土)開催(デンマーク/コペンハーゲン) ワールド ラテアート チャンピオンシップ 2024 (WLAC2024) 決勝結果

順位	氏名	国	スコア
優勝	Yi-Chen Xie	台湾	535
2位	Manuela Fensore	イタリア	528
3位	Guoqiang Liu	中国	513
4位	Dario Pieber	スイス	503
5位	Sarawut Manngan	タイ	490
6位	Elly(JIYU LEE)	韓国	475
11位	野澤 隆成	日本	525

※予選順位

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 2024 (WCI GSC2024) コペンハーゲン大会同行記



2024年のワールド コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (WCI GSC) は、デンマーク・コペンハーゲンにて6月27日(木)から29日(土)の3日間にわたって開催されました。本大会には世界23カ国からの参加がありましたが、日本代表はBar×Bar×Bar WATARASEの藤倉 正法バリスタです。日本大会では決勝進出を何度もされている実力者ですが、今年見事に優勝を果たし、世界大会への初めての挑戦となりました。

初日である27日は、4種類用意されたスピリッツの中からその場で使用するものを選び、コーヒーカクテルを作って提供する「スピリッツバー」が行われました。各競技者には緊張もありましたが、この大会ならではの楽しい雰囲気も感じられる中で競技会が開幕。翌28日には予選競技が行われ、藤倉バリスタは第一競技者として出場しました。予選ステージ競技では、コールドのコーヒーカクテル2杯とホットのコーヒーカクテルを2杯提供します。どちらのカクテルにも大会で指定されたスピリッツを使用することが必須となりますが、今回の指定スピリッツはテキーラ/メスカルでした。

この条件下で藤倉バリスタは、発酵食品を日常的に食す日本の食文化を紹介しながら、日本の発酵食材を使用して2つのカクテルを提供しました。

1つ目は「UMAMI Espresso Martini」というコールドカクテルで、ブラジルのアナエロビックナチュラルのコーヒーを使用したエスプレッソに、みりんやオリジナルのブルーベリーソース、三温糖といった日本ならではの材料を合わせたカクテル。ブルーベリーやオレンジのフルーティーさに加え、余韻にソースやカカオニブの発酵感が感じられるドリンクです。

2つ目のカクテルは、日本の温泉からインスパイアされたホットカクテルで、ヒノキの香りにマッチするドリンクです。ここでも、どぶろく、干し柿、くず湯など日本ならではの材料を組み合わせており、レーズンやホワイトペッパーのようなフレッシュなスパイス感を味わえるカクテルとなりました。

藤倉バリスタは堂々とした競技を行いました。予選の順位は9位。残念ながら決勝には進出できませんでした。決勝は計6名(イタリア、インドネシア、台湾、香港、韓国、スイス)のバリスタによって行われ、韓国のSeung Chan Wiバリスタが見事WCI GSC2024のチャンピオンとなりました。チャンピオンの決勝での競技もまた、発酵をテーマにしたものでした。母国韓国のライスワイン(マッコリ)を例に、発酵による味わいの変化や奥深さを2つのカクテルで表現し、提供していました。

WCI GSCは過去に、WLAC(ワールド ラテアート チャンピオンシップ)と同じステージで交互に行われてきましたが、今回よりCezve/Ibrik Championshipと同じステージでの開催となりました。WCI GSCの参加国はまだ23カ国と他の競技会と比べ少なく、歴史も浅いですが、アジア勢バリスタの躍進もあり、世界的に非常に盛り上がりを見せてきています。

今後も日本代表バリスタの世界の舞台での活躍を期待したいと思います。

バリスタ委員会 委員長
早川 雄次郎



6月27日(木)～6月29日(土)開催(デンマーク/コペンハーゲン)
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 2024 (WBrC2024) 決勝結果

順位	氏名	国	スコア
優勝	Seung Chan Wi	韓国	377.5
2位	Sandro Roth	スイス	342.5
3位	Andrea Villa	イタリア	314
4位	Yessyllia Violin Angkasa	インドネシア	309.5
5位	Sin Jay Kao	台湾	282
6位	Chloe Lai	香港	243
9位	藤倉 正法	日本	395

※予選順位

ワールド コーヒー ロースティング チャンピオンシップ 2024 (WCRC2024) コペンハーゲン大会同行記



今年の6月最終週に開催されたWCRC2024。私は今回、ローストマスターズ委員として現地視察を行いました。世界大会で新しくなった競技箇所や変更点などについて、日本のJCRCに向けてフィードバックを行うのが毎年恒例のミッションと言えます。

今年は競技者である天満さんへインタビューも行い、大会の運営次第や競技戦略などを伺いました。本稿では、それらを基にWCRC2024がどのような大会だったかを振り返ってみたいと思います。

【WCRC2024 Copenhagenについて】

WCRC2024は、デンマークのコペンハーゲンで開催されたコーヒーの展示会、W O C (World of Coffee <https://www.worldofcoffee.org/>)で行われました。ブースはC区画で、WOC展示会のメインとも言えるホール。しかもWCRCの会場は入り口から入ってすぐ右側に配置されていたため、入場者の注目が集まりやすく、とても良い場所でした。

本大会では、心齋橋焙煎所の天満 一行さんが日本代表として参加し、Philocoffeeの粕谷 哲さんがコーチとして随行しました。会場には世界各国のロースター20余名が集結し、焙煎の技術を競い合います。

昨年には、Coffee Value Assessmentの評価軸が搭載されました。そして今年からは、それまで長らくスポンサーを務めてきたオランダのGiesenに代わり、韓国の

焙煎機メーカーStrongholdがメイン焙煎機のスポンサーとなりました。よって昨年に引き続き、競技会の仕様が大きく変化した大会となりました。

【大会スポンサー】

●プロダクションロスター

Stronghold S9X

(<https://stronghold.coffee/product/s9x.sq>)

●サンプルロスター

Link

(<https://nucleuscoffeetools.com/products/link/>)

●グラインダー

Kirimai (<https://treefield.co.jp/product/kirimai/>)

●浄水器

BRITA (<https://www.brita.co.jp/>)

●ローストログ

Cropster (<https://www.cropster.com/>)

●生豆

InterAmerican

(<https://www.interamericancoffee.com/>)

●水分/密度計、光学計測器

Lighttells (<https://www.lighttells.com/>)

今年からメイン焙煎機のスポンサーがStrongholdになりましたが、この焙煎機は熱風(対流)、ハロゲン(輻射)、ドラムヒーター(伝導)という三種類の熱源が



使用でき、これ以外にアジテーション(攪拌)、ブロー(排気)なども設定することが可能です。温度計表示では、レーザーを使用したBean Surface Temperature(豆表面温度)の他、Hot Air(熱風温度)などが参照できます。

焙煎機の容量は最大8kgですが、大会で提供される生豆の量には限りがあるため、実際は3kg程度の投入量が多かったようです。なお、同社の小型機であるS7X(700g)では火力不足が発生しやすかったのですが、大会機のS9Xはかなりパワーがあるようで、温度上昇させやすい焙煎機だったとのこと。(天満さん談)

【競技会生豆】

〈シングルオリジン〉

●Indonesia Gayo Weh Llang Triple Pick Wash (Wet Hull)

・水分:13%
・密度:826g/L

〈ブレンド〉

●Malawi AA Plus Pamwamba Wash

・水分:9.9%
・密度:817g/L

●Indonesia Kintamani Natural

・水分:10.6%
・密度:795g/L

●Brazil Engenho Red Bourbon Natural

・水分:10.1%
・密度:798g/L

〈プラクティス〉

●Congo Kabuya Natural

・水分:??%
・密度:??g/L

シングルオリジンのインドネシアは“Gayo”と記載されているので、いわゆる“アチエ”のコーヒーです。銘柄としては普通ですが、なんと水分値が13%もあります……!インドネシアは水分高めオリジンではありますが、さすがにこの水分値では船での輸送中にカビが生える危険があり、枯れるスピードもかなり早いでしょう。また、これだけ水分が高いと1ハセ後に大きくクラッシュ(温度上昇の鈍化)するので、Development Phaseが伸びる可能性があります。

ブレンドはマラウィとインドネシアのナチュラル、それからブラジルです。

マラウィはグレードがAA。個人的にはこのオリジンで知名度のあるCWSやマイクロロット等をあまり耳にしません。天満さんによると「フレーバーはフローラルで品質は良かった」とのことでした。

ブレンドのインドネシアはKintamani(キンタマニ)ということで「バリ・アラビカ」になります。インドネシア、しかもバリでナチュラルとは珍しいコーヒーと言えるでしょう。

ブラジルはMatas de Minas(マタス・ジ・ミナス:ミナスジェライス州の南東側)のコーヒーで、他の地域のブラジルより少しは酸が明確になりやすいテロワールかもしれません。

生豆の物理データについてはバリとブラジルが近似しているの、競技者の選択としては、

- ・マラウィを単独で焙煎
- ・バリとブラジルをプレミックス(Pre Blend)して焙煎
- ・上記2つをアフターミックス(Post Blend)というパターンも想定されそうなブレンド用生豆構成となりました。

なお、練習豆がコンゴになっていますが、今まで練習用生豆はシングルオリジンに近い特性のものが用意されていました。今年はブレンドの方に合わせたようで、オリ



ジンや生豆特性上はマラウィに近いと思われます。大会の趣旨としては、焙煎者の力量を試すために、クオリティーに難がある豆が渡されることが多く、今大会の生豆も業界で認知度の高い銘柄、または素晴らしい風味特性を表すロットはスポンサーから拠出されています。個人的には、せっかくの世界大会なので、他のWCE競技会のようにCOEやゲイシャ等高品質な豆を焼くことがあっていいのではないかと思います。また、最後に上位4名のコーヒーを会場で振る舞えば、とても盛り上がるでしょう。しかしコーヒーはともかく、焙煎ログに至っても会場で公開されなかったため、ギャラリーからは焙煎状態や品質が全くうかがえない、よくわからないという大会になってしまいました。ルール上では「ギャラリーにコーヒーを振る舞うことがある」と記載されていますが、ここ5年間以上そういったケースは存在していません。

【水周り】

今回はポリタンクなどのパッケージされた水や調整された水を提供するのではなく、現地の水道水を小さいBRITAのピッチャーでろ過する形式となりました。公式の水質における見解は、以下の通りとなっています。

- ・ナトリウム: 10mg/L
- ・硬度: 80ppm
- ・総TDS: 75ppm
- ・アルカリ度: 55ppm
- ・pH: 7

*ppm(100万分の1グラム)とmg/L(1リットル当たり1ミリグラム)は同じ重量を表します。

総TDSは水の総成分値を表しているため、この中に硬度が含まれる(マグネシウムとカルシウムは大抵の場合、炭酸カルシウムに近い値でTDS計に反映される)はずなのですが、実際は硬度の方が高くなっています。

なお、数値はBRITAを通した後の値なのですが、ろ過前はなんと硬度が400mg/Lもある現地水が元になっています。目標値は硬度75~80ppmとのことですが、Rep



のJakeさんが持ってきたTDS計でBRITAを通した水を計ると、総TDSで45ppmしかありませんでした。また、浄水には不思議な酸味が存在しており、最初はレモン水などを疑いました。フィルターで都度ろ過する水の場合、使用頻度が高くなるにつれて水質が変わってしまうため、タンクなどで一定量の水を用意するのがやはり良い方法であると感じました。

【粉周り】

カップングにあたっては、日本の(株)TREE FIELD製のコーヒーグラインダー「Kirimai」が使用されました。既存の設定ではカップングの使用に適さないため、刃の回転速度が上げられており、同グラインダー最大の特徴である「微粉/チャフ除去機能」は意図的にOFFにされていました。カップングのメッシュはUS#20の篩を70~75%通過するSCA基準メッシュが適用されますが、焙煎度の指標となるAgtron計測用のメッシュが前大会(WCRC2023台湾)と同じく、微粉に近いメッシュ(Kirimaiの最小設定)を用いることとなりました。運営側としては「メッシュは細かければ細かいほど良い」という判断とのこと。よって、Agtron値がSCAのカップング基準の数値から13~15ポイントほど明るく(数値が高く)なります。これは粉粒同士の間のスペースが減る=影響が少なくなるためです。なお通常AgtronはSCAのカップング基準のメッシュで数値計測します。

【天満さんの戦略】

焙煎やブレンドの戦略について、天満さんにインタビューしてみました。詳細は伺っていませんが、概要は以下の通りです。

- Linkでのプロフィール
オートのカップングモードを使用。208~209℃上げ。
- Productionのプロフィール
・投入量は2.7kg
・ゴールド4分、メイラード4分弱、デベロップ1~1分10秒(シングルのインドネシアはデベロップ長め)で、



全体の時間は9分以内を目指す
 ・投入温度は190℃、1ハゼは213℃想定で、終了温度は215℃(実際のシングルは218℃で終了)
 ・ハロゲンは後半下げるが、ドラムヒーターの出力は固定
 ・目標AgtronはSingle: 88、Blend: 86~87(共にKirimai最小メッシュ)
 ・ブレンドはバリが最も多い配合(80%)を選択。ブラジルとマラウィは10%ずつ使用

シングルオリジンのインドネシアは温度がなかなか上がらなかったとのことで、目標よりも3℃高い温度で排出することにしたそうです。

ブレンドでは、カップングからバリのナチュラルのカップが良かったとのこと。マラウィもフローラルなニュアンスがあったのですが、バリの方を愛好し、配合率は高めになりました。

煎り止めの判定については、「日本での練習時から一貫して、テイストを取りながら納得のポイントで焙煎度合やプロファイルを決めた」とのことです。コーチの粕谷 哲さんと共に検証した、自分たちが「おいしい」と思えるコーヒーを焼くのが天満さんの目標です。

ガンバレ!! 天満さん!!!

【結果】

WCRCは勝ち抜きではなく、結果が最後にまとめて発表されるため、緊張感が最も高い競技会であると言えるでしょう。結果は文末の通りです。

6月27日(木)~6月29日(土)開催(デンマーク/コペンハーゲン)
 ワールド コーヒー ロースティング チャンピオンシップ 2024(WCRC2024) 決勝結果

順位	氏名	国	スコア
優勝	刘太阳 - TaiYang Liu	中国	586
2位	Mateusz Derkacz	ポーランド	541
3位	Andrea Trevisan	オーストリア	513
4位	成磊/Chenglei 刁/Diao	中国	511
15位	天満 一行	日本	419

※予選順位
 ※中国はコロナで出場延期をしたチャンピオンがいたため、2名出場。

天満さんは残念ながら入賞ならずでした……。オーバー2(発達過剰)とスコーチ2(焦げ)の焙煎欠点を判定されて減点となり、アキュラシー(描写の正確性)の項目で点が伸びませんでした。オーバー判定を受けると、スコーチも同時に判定されやすいのがこの大会の特徴でもあります。本当は焦げていなくても、焙煎が深く推移したことによる苦味の発生を「焦げ」と判定されることも多いため、深めの焙煎は不利になりやすい傾向があります。

ただ、Strongholdが用いる熱源のハロゲンは豆の表面を熱する性能が強いので、この焙煎機ではやはり「焦げ」のニュアンスが出やすいのかもしれない。

そして今回のブレンドは目標Agtron 88(SCAメッシュで75位?)を達成しましたが、シングルオリジンの方は3℃高い温度で終了したこともあり、Agtron値が70台(SCAメッシュで約60台?)に低下したようです。

振り返ると今大会もやや混乱があり、一時は競技者用カップング(オープンカップング)も中止になりました。もし本当に中止になっていたら、「審査員以外は、焙煎した本人含めて誰も焙煎品質を確認することができない」という「闇の大会」になるところでした。さらに付け加えると、この大会において競技者は、最後に豆を返却されて自分で抽出してみるまで提出豆をカップすることができない仕様になっています。できれば今後は透明性の改善と、競技を盛り上げる工夫に期待したいところです。

今年はメイン焙煎機の変更という大きな変革がありました。新たなメイン焙煎機であるS9Xは電気規格が特殊なため、日本では導入している店舗がまだなく、練習するのも大変な環境でした。そんな中でも天満さんは、現場でもミスすることなく、高い集中力を発揮して競技に臨まれていました。そんな天満さんの健闘を、ここに讃えたいと思います。天満さん、大変お疲れさまでした!!!

ローストマスターズ委員会
 三神 亮

コーヒーブリューワーズ委員会 セミナーレポート



月間平均気温が観測史上最も高い7月。「酷暑日」という言葉が日常的になり、地球温暖化がこのまま加速していくのかという危惧の念もありますが、街なかにあるカフェ・喫茶店の涼しい店内という環境の中でおいしいコーヒーを飲むことに、より一層の幸せ・喜びを強く感じるこの頃です。

さて、そんなおいしいコーヒーの抽出について深掘り・啓蒙活動を行っているコーヒーブリューワーズ委員会では、UCCコーヒーアカデミー東京校様のセミナールームをお借りして、7月29日(月)に「SCAJジュニア・コーヒーブリューワー資格認証講座」を、翌日7月30日(火)には「SCAJサーティファイド・コーヒーブリューワー資格認証講座」を開催しましたので、その概要を紹介します。

【SCAJジュニア・コーヒーブリューワー資格認証講座】

この講座では、ペーパードリップとサイフォンの講義を通じて、コーヒー抽出の基本である透過法と浸漬法の仕組みやその違いを学びます。「ジュニア(初級)」の講座なので、まずはそれぞれの抽出器具自体に慣れることと、抽出の動きを体に覚えさせること＝「フィジカル」を鍛えることを大きな目的としています。

スケジュールは9時30分～15時まで座学・実習を行い、15時～17時が筆記試験・実技試験です。座学では

最初に「ドリップコーヒーの抽出」からスタートし、透過法と浸漬法にはそれぞれどのような器具があるかを大別しながら、その仕組みを学びます。抽出理論講義では、まず「蒸らし」の意味と重要性を学んだ上で、各メーカーが器具に施している工夫を比較。続いて、講師が実際に淹れたコーヒーを使って、1回で規定量の湯を注湯した場合と、3回に分けて注いだ場合の味の違いをテイastingして体験します。その後実際参加者にも抽出してもらい、同じテーブル内で自身の淹れたコーヒーを参加者同士でシェア。他者との違いを体感して、味の違いにどのような要素が影響しているのか考えながら淹れることで、抽出に必要な動きを体で覚えてもらいます。この体験を通して、注湯技術が味に与える影響の大きさがわかるため、ポットの持ち方や傾き加減での湯量の調節などを各自のトレーニングによって向上させ、より安定した抽出につなげることができます。また、「濃度と収率の関係性から導く抽出ストライクゾーン」や「温度における味覚の変化」といった数値面の講義もあります。

午後はサイフォンの抽出理論の講義です。サイフォンの歴史や再注目されている昨今の流れ、器具の名称・部品の取り扱いなどについて、実演を交えて解説します。ペーパードリップに比べ、サイフォンの抽出経験は少ないという方が多い傾向にあるので、まずはスピード感のある

サイフォン抽出の一連の流れに慣れることを目的としています。その後、サイフォン抽出の大事な要素である「攪拌」を練習し、スキルアップを目指します。この講義では家庭や店舗では難しい「抽出条件の違いによる味の検証」を重視しているため、テーブルごとにプロセスを変えて比較・飲み比べをしながら体験できます。例えば、フラスコにロートを差し込むタイミングを変えた場合や、抽出時間を通常の数倍かけてみるとどうなるのか等を経験することで、基本の大切さやプロセスの意味を理解できるのです。

これらの講義終了後、筆記試験と実技試験(ペーパーorサイフォン)の両方に合格すると、無事資格を取得できます。

【SCAJサーティファイド・コーヒーブリューワー資格認証講座】

ジュニア(初級)では抽出の動きや流れを理解する＝「フィジカル」を鍛えることを目的としていましたが、サーティファイド(中級)では抽出の理論＝「スキル」を向上させていく内容となっています。

理想的なコーヒーの抽出をするためにはまず、コーヒーに含まれる成分の特性を理解する必要があります。そこで、最初は分子量の大きさによる成分の溶けやすさの違いや、雑味成分などがどのように味の形成へ影響するかを学びます。抽出における、味覚へ影響を及ぼす要素についても、ひとつずつ選択肢を変えた場合の違いを比較。抽出時間が長いor短い、湯温が高いor低い、粉量が多いor少ないなどさまざまなパターンを学びながら、理想的なコーヒーへ近づける道筋を見つけていきます。



実習では、講師が淹れたコーヒーを飲んで味を分析し、コーヒー豆の種類やレシピを当てていきます。当然、いきなり全て正解することは難しいですが、焙煎豆・粒度・粉量・湯量など、条件を絞りながら何度も抽出をして近づけていきます。出題を重ねていくと参加者の精度も上がっていき、より短時間・少ないステップでたどり着く方が多く、講義内での成長も実感できる内容となっています。こちらは店舗での味作りや競技会へ向けてのレシピ作りにも役立つ、非常に実践的な講座です。ジュニア同様、筆記試験と実技試験の両方に合格することで資格取得となります。

このようなセミナーは、今後も神戸・東京を中心に年4回ほどの開催を予定しています。皆さまのご参加、お待ちしております。

コーヒーブリューワーズ委員会 副委員長
神原 真樹

Editor's note 【編集後記】

広報委員会 / 奥村 雄二

電子化初回となる今回のニューズレターは、6つの世界大会(ワールド ブリューワーズ カップ 2024(WBrC2024)、ワールド カップテイスターズ チャンピオンシップ 2024(WCTC2024)、ワールド バリスタ チャンピオンシップ 2024(WBC2024)、ワールド ラテアート チャンピオンシップ 2024(WLAC2024)、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 2024(WCIGSC2024)、ワールド コーヒー ロースティング チャンピオンシップ 2024(WCRC2024))の大会レポートを中心にお送りしました。世界大会という晴れ舞台での、各競技者の緊張や同行者の応援、会場の盛り上がりまで伝わってくるような特集、お楽しみいただけただでしょうか。また、日本でのコーヒーブリューワーズ委員会のセミナーレポートでは、研修とそれをサポートする人たちの大切さを改めて感じることもできました。

個人的には、「AI人型ロボットがコーヒーを淹れるのを見てみたい」「温暖化対応の遺伝子組み換え品種や細胞培養のコーヒーも試してみたい」「代用コーヒーをどこまで本物に近づけられるか試してみたい」と、野次馬根性丸出して話のタネにしたいこともあり、興味津々です。しかし、本当に飲みたいコーヒーは、やはりプロが淹れてくれたコーヒー———できることなら「日本代表の競技者が淹れたコーヒー」を飲んでみたいと強く思います。感動するような特別なコーヒー、本物のスペシャルティコーヒーを飲めれば、コーヒー好きなら誰でも幸せですから。

さて、いよいよ今年も10月9日(水)から12日(土)にかけて、SCAJ2024が開催されます。さらに今号では、来年のSCAJ2025の開催も告知されました。今年、そして来年の展示会が、コーヒー業界のさらなる発展とチャレンジにつながる、私は確信しています。

アジア最大のスペシャルティコーヒーイベント!!

SCAJ



世界中のコーヒー関係者が集まる
年に一度の展示会&カンファレンス
2025年は東京ビッグサイト南展示棟
まるごと一棟で開催!

30の国と地域から350社が出展、過去最高規模の盛り上がりを見せるSCAJ2024ですが、早くも開催が決定したSCAJ2025では、会場が南展示棟まるごと一棟となるなど、さらにパワーアップ! 期間は2025年9月24日(水)から9月27日(土)の4日間。楽しくて、美味しくて、役に立つイベントも企画中、ぜひご来場・ご参加をご検討ください!

World Specialty Coffee
Conference and Exhibition

2025

2025

会期 **9/24水** → **27土** 10:00~17:00
最終日は16:00まで

会場 **東京ビッグサイト** 南展示棟 1-4

〒135-0063 東京都江東区有明3-11-1

事前登録 当日 招待券
2,000円 3,000円 持参の方は無料

※2024年9月末現在の情報のため、変更される可能性があります。

出展ブース

- 世界各地のスペシャルティコーヒー豆
- 焙煎機 ●グラインダー
- エスプレッソマシン
- コーヒーマシン ●抽出器具
- 関連アクセサリ
- コーヒー...その他飲料・食品 ほか



Championship

- ジャパンバリスタチャンピオンシップ (JBC)
- ジャパン サイフオニスト チャンピオンシップ (JSC)
- ジャパン カップテイスターズ チャンピオンシップ (JCTC)
- ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ (JHDC)
- 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)
- ローストマスターズ チームセッション (RMTS)
- ジャパン プリユーフーズ カップ (JBrC)
- ワールド サイフオニスト チャンピオンシップ (WSC)



Seminars and Events

他では出会えない高品質で多種多様なコーヒー豆が紹介され、テイスティングやカップングをしながら生産者、輸入者に直接話を聞くことができます。また最新機器を実際に触って試すことができ、トレンドを肌で体感することも。さらに国内外の有名ロースター&バリスタによる実演や各種競技会、各方面の専門家によるセミナーやワークショップも多数開催しています。



NEW PRODUCTS AWARD



- 👑 Good Product 賞 (一般投票部門)
- 👑 Good Product 賞 (一般投票部門)
- 👑 Good Design Product 賞
- 👑 Sustainable Product 賞

『NEW PRODUCTS AWARD』にエントリーをいただいた出展各社の新商品をご紹介します。一般投票と審査を通じて、スペシャルティコーヒー業界の発展に大きく寄与してくれそうな機能&デザインを備えた新商品にアワードを授与します。

Coffee Villageも同時開催決定!!

COFFEE VILLAGE

「Coffee Village」は、日本全国からマイクロロスター、自家焙煎店、カフェおよびコーヒー業界に新規参入する小規模事業者を集めたSCAJ展示会の特設エリアです。2024年開催時は144社が出展。業界関係者はもちろん、たくさんのコーヒーファンが会場を訪れ、全国のカフェ&ロースターとの交流が生まれています。

出展のご案内

会期 **2025. 9.24水** → **27土** 会場 **東京ビッグサイト 南展示棟 1-4**

SCAJ ワールド スペシャルティ コーヒー
カンファレンス、アンド エキシビジョン 2025
(SCAJ2025)

お問合せ SCAJ 展示会事務局 info@scajconference.jp
主催 一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会

出展募集の詳細は公式WEBから
https://scajconference.jp

