

# 晩秋通信～

10号 (2005.3)

## 「スペシャルティーコーヒー」について

3月です。新しく上尾に引っ越されてきた方が、今月から来月にかけて多くいらっしゃるのではないかと思います。はじめまして。晩秋の店主・堀江です。

新しい出会いの季節ということで、もう一度、晩秋で扱っているスペシャルティーコーヒーについておさらいをしたいと思います。

スペシャルティーコーヒーは、一言で言えば、高品質のコーヒー。

最近、グルメコーヒーとかプレミアムコーヒー、スペシャルティーコーヒーといった単語が一人歩きしていますが、本来のスペシャルティーコーヒーは、アメリカのスペシャルティーコーヒー協会が定義するように「際立った素晴らしい風味で、欠点のないコーヒー」でなければなりません。

そういった条件を満たすコーヒーは世界を探してもそう多くはありません。コーヒー生育に適した土壌、環境で、アラビカの原種に近い品種を植え、十分な生育を行い、完熟したコーヒーチェリーを絶妙なタイミングで収穫、チェリーから豆を取り出す精選作業を迅速かつ的確に行う・・・これら一連のプロセスをすべてきっちりやれるかどうかによって決まってきます。ここまで手間をかけて、はじめて柑橘類やベリー、チョコレートを思わせるようなユーモアな風味をもつ、素晴らしいスペシャルティーコーヒーができあがるのです。

これらのプロセスを生産者側にやってもらうには、生産者との直接的なアプローチが必要になります。もちろん、ここまでやってもらうとなると、生産者側の負担は相当なものになり、通常より生産コストが高くなります。

いろいろ大変な面もある品質向上協議ですが、どれだけ美味しいコーヒーを作っても、中間業者（生産国にはコーヒーを取り締まる組合があります）に安く買い叩かれてしまっていた頃と比較すると「また次も美味しく作れば、高く買ってもらえる」と生産意欲を鼓舞され、私たち買い手に対して信頼を高めていってくれているようです。

私は、まだ生産国に行ったことがありませんが、スペシャルティーコーヒー生産者は、自分達の作ったコーヒーがお客様にどう飲まれ、どう評価されたのか関心があるそうです。いつかそのうち、自分も生産者と意見を交し合う立場になりたいと思います。「晩秋のお客様の感想を生産者に伝える」それが今の私のささやかな夢です。