

晩秋通信～

13号 (2005.6)

国際品評会入賞コーヒーと通年販売コーヒーの関連性について

晩秋では2種類のコーヒーを扱っています。通年あるブレンド、ストレートと、カップ・オブ・エクセレンス（以下、COE）のような国際品評会に入賞し、インターネットオークションで落札された品評会入賞コーヒーの2種類です。

話が急に変わって申し訳ありませんが、ほとんどのコーヒー農園は発展途上国にあり、貧困のなかで農園を運営しています。おいしいコーヒーを作るどころか、管理が行き届かずに荒廃しているところも少なくありません。

コーヒーは市場において、だいたいの相場が決まっていますから、その相場にあった値段で安く買い叩かれてしまうのが現状です。10号でも書いたようにおいしいコーヒーを作るには大変な手間がかかります。安く買い叩かれてしまうのがわかっていて、誰が手間をかけるのでしょうか？これが生産国の抱える問題のひとつなのです。

「消費国ではみんなおいしいコーヒーを求めています。おいしいコーヒーを作りましょう？」そんなきれい事では貧しく生活を抱えた生産者たちは動きません。

「おいしいコーヒーを作れば、通常の相場よりも高く買ってもらえる」そういうシステムが必要なのです。そしておいしいコーヒーを判断できる卓抜したカップング能力をもつ国際審査員が必要なのです。COE誕生にはこういった背景があります。

しかし、それだけ手間をかけた豆は少数しか出来ません。まさに稀少品です。

日本のコーヒー業界のなかでCOEを悪く言う人がいるのも事実です。その叩く理由のひとつが稀少性とすれば、それはシステム的に仕方のないことです。

ですが、COEだけで終わらず、その先の行動の指針としてCOEを活用するのは決して悪いことではないことだと私は思います。

晩秋のブラジル「セラ・ダス・カベサス」はCOEに3度入賞した農園で、COEをきっかけにして品質向上協議に入った農園です。グアテマラ「エルタンボア」は、2002年まで行われていたCOEグアテマラの元オーガナイザーの紹介によって契約した農園です。COEは、こういう素晴らしいコーヒーができるという「可能性」を提示し、なおかつ、美味しい通常のコーヒーを作れる農園を見つけ出す「手がかり」にもなっていることをご理解頂ければ、スペシャルティコーヒーに携わる人間として有難く思います。