

晩秋通信～

16号 (2005.9)

スペシャルティコーヒーのカッピングについて

晩秋はスペシャルティコーヒーを専門に扱うコーヒー豆屋です。ちょっとここらへんでスペシャルティコーヒーについておさらいをしておきたいと思います。

スペシャルティコーヒー誕生の経緯

スペシャルティコーヒーは一言で言えば、品質の高いコーヒーのことです。スペシャルティコーヒーが生まれた背景には、世界的にコーヒーの品質が年々落ちているという実情があります。

1960年頃から世界のコーヒー消費量が伸び、生産国は生産量を増やすよう生産者に呼びかけました。しかし、ただ生産性を上げるというやり方は、病害には強いものの、味の悪い低級品との品種配合や、生産工程での手抜きを容認してしまいます。

この結果、コーヒーの品質は下がり、アメリカの若者たちの間でコーヒー離れが進み、コーヒー消費量が激減しました。この事態にコーヒー業界は騒然となり、それに歯止めをかけるため1982年にSCAA（アメリカスペシャルティコーヒー協会）が発足。SCAAは現在に至るまで生産国の協会と協力して、スペシャルティコーヒー生産を促進する活動を続けています。

スペシャルティコーヒーかどうかを評価する専用カッピングシート

さて、SCAAはスペシャルティコーヒーについて「際立った素晴らしい風味で、欠点のないコーヒー」と定義しています。この定義に沿ってカッピング（コーヒーの味をチェックすること）でスペシャルティコーヒーかどうかを評価できるスペシャルティコーヒー専用のカッピングシートが5年ほど前に出来ました。

もちろん、通常のコーヒー（スペシャルティに相対する言葉としてコモディティコーヒーと言います）にもコーヒーの品質をチェックするカッピングシートがあります。しかし、それはあくまで欠点をチェックするだけのもの。欠点がないければ無条件で最高級品となります。スペシャルティコーヒーの場合、欠点がないのは当たり

前でさらにユニークな風味（柑橘系とかチョコレートなどを思わせる風味）が求められます。従来のカップリングシートでは、欠点がないだけでたいした風味を持ち合わせていない豆もカップ・オブ・エクセレンス（以下、COE）に入賞するような素晴らしい豆も、同じ格付けにされてしまうので新しくカップリングのやり方を変える必要があったのです。

スペシャルティコーヒーを評価する新しい国際評価基準

今回はスペシャルティコーヒー専用のカップリングシートをご紹介します。このカップリングシートはCOEなどの国際品評会でも使われるもので、以下であげる8項目を8点満点で加算していき最後に36点を足して合計100点満点という設定になっています。COEの場合は審査員の評価平均点が84点以上の場合、晴れて入賞となります。

アロマ／フレグランス・・・粉の香り、挽いた時。お湯を注いだ時。

（評価対象外→参考） かき混ぜた時。その質と量。

1)クリーンカップ・・・カップ（コーヒー）のきれいさ。いい特徴があっても汚れがあると特徴が浮かび上がってこない。

2)スイートネス・・・甘さ。コーヒーチェリー収穫時の熟度の高さがポイント。しかし、熟度が高過ぎると発酵した味が出るので注意。

3)アシディティ・・・酸味。日本では嫌われる酸味だが、コーヒーにおいて酸味は重要。レモンのような刺激的な酸味はNG。プラムとかパイナップルなどの果実のように甘さに変わるような明るく爽やかな酸味が良質のコーヒーには求められる。

4)ボディ／マウスフィール・・・口に含んだコーヒーの質感、量感。汚れではない。汚れはコクではない。

5)フレーバー・・・口に含んだ時の「味と香り」。スペシャルティコーヒーを評価するなかで最も大事な要素。ワインのように様々な言葉で表現する。

例) シトラスフルーツ、ベリー、フローラル、チョコレート、ワイン、キャラメル、スパイシーetc それらを更に細かく表現する（ベリーでもブルーベリーなのかラズベリーなのか）

- 6)アフターテイスト・・・「後味」に嫌な味が残らないか。「後味」にコーヒーのいい印象度、甘さが持続するか。
- 7)バランス・・・・・・・・・・いい特徴があっても全体が調和されていないとここで低い点になる。調和、なめらかさ etc
- 8)オーバーオール・・・・・・・・総評、ここで自分の主観（好き、嫌い）が入ります

カップリングフォーム

名前： _____ セッション： 1 2 3 4 5 日付： _____

サンプル	ロースト	アロマ			欠点・瑕疵	きれいさ	カップの	甘さ	酸の質	口に含んだ	アロマ+味	風味	後味	苦味	バランス	総合評価	TOTAL
	COLOR	<3> ←0→ +3	ドライ	ファスト	ブレーク												
	DEVIATION				I = <1> 1 0 <3>												

注：このカップリングシートは2年前に日本で発足した SCAJ の作成したものです。苦味の項目がありますが、これは SCAJ が新たに追加した項目です。

晩秋が扱っているスペシャルティコーヒーはこのカップリングで80点以上のものが大半です。この品質基準をもとにお客様により素晴らしいコーヒーを楽しんで頂けるよう、努力してまいりますので今後ともご期待ください。