

# 晩秋通信～

17号 (2005.10)

## 晩秋からのお知らせ

- ・平成18年1月より、店内全席禁煙とさせていただきます。ご協力よろしく申し上げます。
- ・11/8(火)と11/9(水)は当店の都合により18時閉店とさせていただきます。
- ・エルサルバドル・モンテシオン農園の今年収穫された新豆が入荷します。

農園主ルイス・ウルティアさんの品質向上が実を結び、昨年より更に品質がアップしました。あと少しで新豆に切り替わります。

昨年のもものより少し値段が上がってしまいましたが、フレーバーが更に豊かになりました。今年のモンテシオンはミルクチョコレートのフレーバーが出ています。

エルサルバドル・モンテシオン 250g パック 1000円 500g パック 1600円

## スペシャルティコーヒーについて

16号に続いてスペシャルティコーヒーのお話です。品質の高いコーヒーがスペシャルティコーヒーでそれを判断するため、全く新しい国際評価基準が出来たというところまでお話ししたと思います。

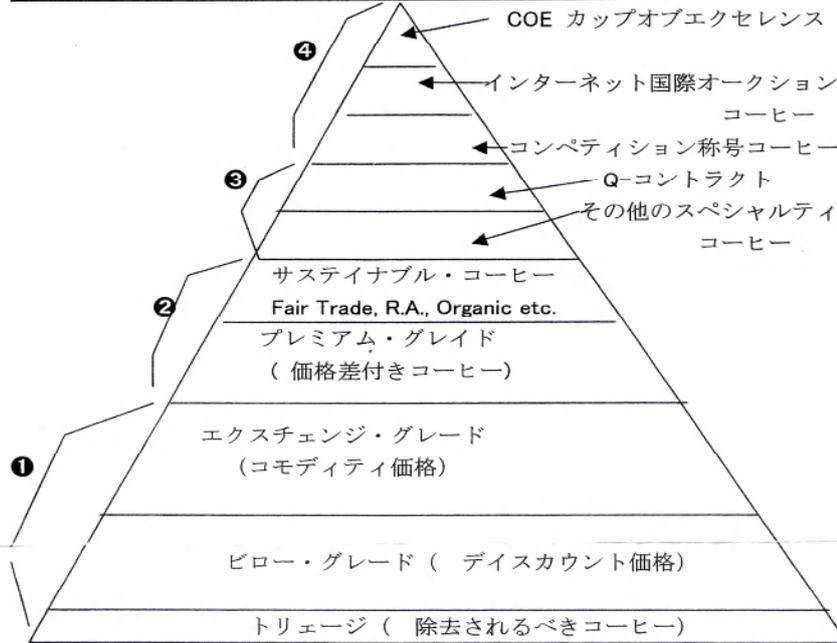
それでは今回は角度を変えて、世界で生産されるコーヒー全体から見たスペシャルティコーヒーを追ってみましょう。

## スペシャルティコーヒーとコモディティコーヒーについて

スペシャルティコーヒーという言葉がある以上、その対象として通常のコーヒー＝コモディティコーヒーがあります。アメリカ・スペシャルティコーヒー協会(SCAA)によると世の中の85%以上はコモディティコーヒーということです。

別にコモディティだから悪い訳でもなく、どの世界も高品質が量的に通常品より多い、逆ピラミッド構造はありません。(もちろん、コモディティコーヒーをあたかも高品質、スペシャルティコーヒーとして高く売っていれば、それは良いことではないと思います。) 次のページであげる三角形の図は世界のコーヒーの品質とそれに該当する数量についてSCAAの会長がまとめたものです。

カップ・クオリティ、品質格差によるコーヒーの格付け分類



- ① メインストリーム・コーヒー (コマーシャル・コーヒー)
- ② プレミアムコーヒー
- ③ スペシャルティコーヒー -I
- ④ スペシャルティコーヒー -II コンペティション・コーヒー
  - COE (カップオブエクセレンス) (ザ・トップ・オブ・ザ・トップ)
  - ACE が統括する国際審査会を経て称号を授与されたコーヒー
  - インターネット国際オークション・コーヒー
  - 生産国の公的機関が統括する国際審査会を経て称号を授与されたコーヒー
  - 国際品質審査会を経て称号を授与されたコーヒー

この三角形は品質面で区分した、世界のコーヒーの割合です。品質の低い下位のもの数は多く、品質の高い上位のものは世界にごくわずかししか存在しません。

実際、品質面で頂点とされるカップ・オブ・エクセレンス (以下、COE) 入賞コーヒーは世界で年間に生産されるコーヒーのうちわずか1%にも満たないのです。

晩秋の言うスペシャルティコーヒーは16号で書いたスペシャルティコーヒー専用カップングシートで80点以上のもの。そのレベルのコーヒーは上の三角形に記載されている③、④のコーヒーなのです。

COEほどではありませんが、全体からすると収穫量が少ないのは事実です。このレベルのコーヒーは「土壌のミネラル分」、「コーヒーチェリー収穫時の熟度」、「収穫チェリー精選処理の適正さ」など、すべての生育の段階で大変な手間がかかっています。ですから、翌年、その農園で全く同じレベルのコーヒーがとれるとは限りません。時には違う地域の違う農園が素晴らしいコーヒーを作ってくれることもあります。スペシャルティコーヒーはそういった世界なのです。

もちろん、同じレベルのコーヒーを継続的に毎年作れるよう同じ農園の人たちと品質協議しながら作っていくことも重要です。「継続して高品質のコーヒーと一緒に作っていく」、「継続した関係は安定した収入から生活の貧しい生産者の生活を支える」、世界的に関心が高まっている生産持続可能な「サステナビリティ」の流れです。

## スペシャルティコーヒーを商品として扱う晩秋の考え方

コーヒー屋にとって一番大事なのはブレンドだと晩秋は考えています。しかし、ブレンドの配合内容については一定したものでなくてもいいと私たちは考えています。

コーヒーの生豆は、収穫して1年もすると、どんなに品質の高い豆でも水分が抜けて枯れ、新鮮だった風味がどんどん失われていきます。

新豆を積極的に使い、さらには新しい素晴らしい豆が入荷したらそれを使って、ブレンドをよりおいしく作っていきたいと考えています。もちろん味の特性は変えずに、いかにそのブレンドをおいしくしていくか、です。

ブレンドはそのお店だけのオリジナリティ。常に向上させていきたいと思っています。

もうひとつ・・・COEをはじめとした国際品評会入賞コーヒー。

国際品評会入賞コーヒーは、手間暇かければ、これだけ素晴らしいコーヒーが作れるという“可能性”だと考えています。

さて、そんな新たな“可能性”を秘めた2005年度の国際品評会入賞コーヒー。中南米COEシリーズがまた今年も晩秋にやってきます。10月から、先発はコロンビア。

年末までにエルサルバドル、ホンジュラス、ニカラグア。

あと、COEではありませんが、それに準ずる国際品評会コスタリカのクロップ・オブ・ゴールド（昨年は1位の「ロシナンテ」が大好評でした）も入荷します。

10月1日は「コーヒーの日」。これからの季節、コーヒーがおいしくなるということで全日本コーヒー組合が設定したそうですが、晩秋はその皮切りに世界最高峰の国際品評会入賞コーヒーをお客様に是非とも楽しんで、そしてご堪能頂ければと考えています。

さて、今月入荷予定の国際品評会入賞コーヒーを次のページからご案内致します。

10/1 (土) より発売開始！！

「カップ・オブ・エクセレンス コロンビア ファーストハーベスト 2005」5位入賞



## コロンビア フィンカ・ビターニア

250g パック 2000円

500g パック 3200円

国際審査員の評価平均点数：88.98

国際審査員による風味特性の記述：

甘い、澁刺とした、アプリコット、赤い林檎を思わせる、余韻がいつまでも残る感覚、シルクのような舌触り、すっきりとした、繊細な、調和のとれた、熟したブドウ、すべての風味がバランスよくまとまっている、甘いチェリー、素晴らしいボディをもった、さとうきび、チョコレート、豊かな、明るい爽やかな酸味、複雑な、バタースコッチ

晩秋のマスターによる解説：

コロンビアはブラジルに次ぐ世界 2 位のコーヒー生産量を誇る国です。しかし、この国は高品質コーヒーを語る際に常に除外されていました。生産性を追い、低級品種との配合品種ーバリエダ・コロンビアがこの国のコーヒーの品質を下げるどころまで下げてしまったからです。

純然たるアラビカ種は総生産量のうちのわずか 10%程度だとも言われているほどです。そこまで言われている国でカップ・オブ・エクセレンス (COE) が行われる、それはスペシャルティコーヒーに携わる者にとっては非常にショッキングな (?) ニュースであり、注目が集まりました。ところが、意外や意外、入賞したコーヒーはどれも非常に素晴らしく、コロンビアコーヒーの真の実力を証明する内容でした。

そして、インターネットオークションで信じられないことが起こりました。入賞した 25 のロットすべてに 4 ドル以上という高値の落札額がついたのです。COE では初めてのことで COE を運営する ACE は、COE コロンビアを「H u g e S u c c e s s !」と絶賛したほどです。そんなコロンビアコーヒーの“可能性”とも言える COE コロンビア 5 位入賞「フィンカ・ビターニア」。皆さんにお届けします。

10～11月発売予定 販売価格は未定です

「カップ・オブ・エクセレンス エルサルバドル 2005」11位入賞



## エルサルバドル モンテ・ネバドー

国際審査員の評価平均点数：88.98

国際審査員による風味特性の記述：



一貫した、快い後味、長く続く、良質のしっかりしたカップ、  
しっかりとした、香り高い、持続的な甘味、アーモンド、  
きつく編んだような、柔らかい、バターミルク、あっさりとした  
フルーツ、よいバランスのとれた、クリーム状のシルク  
のような舌触り、チョコレートの芳香、クリームのようなボ  
ディ、キャラメル、(柑橘類の) タンジェリン、ジャスミン  
のような花を思わせる

10～11月発売予定 販売価格は未定です

SCAA主催 国際品評会「コスタリカ クロップ・オブ・ゴールド 2005」4位入賞

## コスタリカ パパミロ



国際品評会審査点数: 90.21

コーヒー農園名：コーペドータ

品評会出品量: 20袋 (1袋 69kg)

ブランド名：パパミロ

晩秋のマスターによる解説：

昨年、サンフランシスコが好評だったエルサルバドルと、ロシナンテが同じく好評だったコスタリカが入荷します。コスタリカはCOEではありません。COEになる条件が満たされていないため、それに準ずる国際品評会となります。どちらも物がいいのはわかっているのですが、入荷して実際に焙煎してみないとどういうフレーバーをもっていて、どの焙煎度合いがそのフレーバーを一番活かすのかわかりません。

あくまで参考ですが、昨年のサンフランシスコは熟したマンゴー、ベリー系、ロシナンテは花のような香りとグレープフルーツのような柑橘系の風味をもったコーヒーでした。さて、今年の入賞コーヒーはどんなコーヒーでしょうか？是非ご期待下さい。