

### 晩秋からのお知らせ

- ・ 4月より 19時閉店とさせていただきます。
- ・ 4/29 (土)、店主が日本スペシャルティコーヒー協会主催の勉強会に出席するため臨時休業とさせていただきます。ご了承ください。
- ・ 4月中旬より春のブレンド「山つつじ (中煎り)」とCOEコロンビア6位入賞「ラ・トラルタ」を発売します。よろしくお祈いします。

平成18年1月より、店内全席禁煙とさせていただきます。ご協力よろしくお祈いします。

### スペシャルティコーヒーの定義について

すっかり春の陽気ですね。花咲く季節ですから、ちょっと足を延ばして、春の気配を感じに外出してみてもいかがですか。この時期は異動などで新しく上尾に引越しされてこられる方も多いかと思います。先月に続き、新しいお客様にこの場をお借りしてご挨拶したいと思います。

#### 「はじめまして。晩秋のマスター、堀江です。」

今月はスペシャルティコーヒー (以下、スペシャルティ) についてお話ししたいと思います。新しいお客様のために改めてご説明します。スペシャルティとは高品質コーヒーのことです。スペシャルティという概念は80年代のアメリカから生まれました。

その定義は「際立った風味をもち、欠点のないコーヒー」とされています。スペシャルティはアメリカスペシャルティコーヒー協会がその定義や考え方を年々進化させていっています。今ではスペシャルティを評価するカップリングフォームもあり、従来の欠点の有る無しでコーヒーを評価する方式と一線を画しています。

晩秋が扱っているコーヒーはスペシャルティのカップリングフォームで80点以上がほとんどです。このランクは世界でも数の少ないトップ・オブ・トップの素材です。

スペシャルティの広い意味での定義は、飲んだ人にそのおいしさが伝わるようなものでなくてはなりません。もちろんコーヒーは嗜好品ですから、どんなにいいものでもお客様のお口に合わないということもあるでしょう。

ただ、それでもやはり定義というものはあるものです。分かりやすくまとめると定

義は3点に集約できます（スペシャルティのカッピングは主に6つの項目で評価しますが、ここでは3点にまで集約して簡単に従来のコーヒー = コモディティコーヒーとの違いをご説明したいと思います。）

## 1、際立つ風味があるか

雑味や発酵臭といった欠点がないだけではスペシャルティにはなりません。まずくないのは当たり前で、そこから先に風味の面で際立ったものがなければなりません。風味はワインの世界のように柑橘系とかチョコレートフレーバーといった言葉で表現します。国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」レベルの素材になるとその特性は顕著でわかりやすく、さらには上位入賞のコーヒーのなかには様々な風味が複雑に絡み合っているものもあります。

## 2、酸味の質はどうか

日本ではコーヒーの酸味については嫌われがちです。しかし、スペシャルティを評価するうえで酸味は非常に重要です。刺すような酸味や飲んだあと渋さに変わるような酸味は質の低い酸味です。スペシャルティで評価される酸味は酸っぱいと感じさせないフルーツのような爽やかさがあるかどうかです。

イメージとしてはレモンのような刺激的な酸味はNG、パイナップルやプラムのような甘味の伴った酸味は高く評価されます。

## 3、雑味がなくクリーンかどうか

飲んだあとがすっきりしない、ざらつく、というのは従来のコーヒーではコクとしてとらえられてきた部分があります。スペシャルティはあくまでクリーンです。

今までのコーヒーに慣れてきた一部のお客様のなかには「お湯を飲んでいるみたい」「味が軽い」と戸惑われる方もいらっしゃるようですが、多くのお客様には口当たりがよいと評価を頂いております。

## スペシャルティコーヒーの生育について

生産に手間がかかるため、前項で書いたようなスペシャルティは世界に少数しか存在しません。スペシャルティの生育は以下にあげる生育条件、環境が必要だからです。

- ・ 生育される土壌が肥沃で十分なミネラル成分を有している。
- ・ アラビカの在来種を植えている（低級品種との混合種でない）
- ・ 完熟の状態ですべてのコーヒーチェリーを収穫し、完熟チェリーだけを選別する処置をしている。

- ・ 収穫した後の精選処理を丁寧に行っている。

(コーヒーの精選処理は、天日乾燥したチェリーを脱穀するナチュラル方式と、収穫したチェリーを発酵槽に漬け、果肉を発酵させて種(豆)だけ取り出し、乾燥させるウォッシュド方式の2種類の方式がありますが、いずれにせよ、豆が発酵しないような措置を取っているかということが重要です。)

これらの生産工程を経て出来上がったコーヒーが、スペシャルティのレベルにあるかどうか最終的な判定はカップングで決まります。「スペシャルティはカップングがすべて」と言われる由縁です。しかし、スペシャルティを作るのに生産工程が重要であることに変わりはありません。目指すべきところは、スペシャルティ生産者と関係を作り、トップの素材に向上させていくために何をしていくか、何が出来るのか互いに協議できる関係を築いていくことだと思います。

## スペシャルティコーヒーの流通について

最後にスペシャルティの流通についてご説明したいと思います。まず、スペシャルティを生産できる農園は世界的に見ても非常に限られています。

しかし、素晴らしい風味をもったスペシャルティも通常の流通のなかには出回りません。それはコーヒーがニューヨーク市場のなかで価格が決定する商品であることと関係があります。ニューヨーク市場のなかで流動する価格をもとにその国のコーヒーを取り締まる団体は生産者に対して買値を提示します。この買値が安すぎる場所に問題があります。

農園の管理にはお金がかかります。人も使います。スペシャルティが作れるとしてもその手間に見合うだけの金額を団体は提示してくれません。安く買い叩くだけです。農園によっては荒廃し運営ができなくなっているところも出てきています。

スペシャルティ生産者は、スペシャルティを適正な値段で買うところに直接売っています。団体に売り、ニューヨーク市場に乗せることはまずありません。

今まではスペシャルティ生産者との繋がりがなく、なかなか探してもそのコネクションが見つからなかったのですが、「カップ・オブ・エクセレンス」が開催されるようになり、生産者と私たち焙煎業者との距離は、以前と比べると近くなりました。

晩秋は全国の自家焙煎の仲間と産地からカップングフォームで80点以上のスペシャルティを直接輸入しています。今後も美味しいコーヒーをお客様にご提供できるよう一層の努力をしてまいりますので、温かいご支援のほどよろしくお願い致します。