

晩秋通信～

28号 (2006.9)

晩秋からのお知らせ

- ・晩秋2周年記念&夏のブレンド「夕風ブレンド」、好評発売中です。今月いっぱい終了です。
- ・ケニア、入荷遅れて申し訳ありません。まもなく入荷です。
- ・国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス (以下、COE) コロンビア 2006 ファーストハーベスト」で5位に入賞した ポルベニール入荷しました。
これを皮切りに中南米品評会入賞コーヒーが続々と入荷します。お楽しみに。

レポート「SCAJカンファレンス 2006」

晩秋のお客様に残暑お見舞い申し上げます。こんにちは。晩秋のマスター、堀江です。暑い日はまだまだ続きそうですが、みなさんいかがお過ごしでしょうか。



さて、来たる8月7日(月)から9日(水)、日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)のカンファレンス(展示会)が東京有楽町の国際フォーラムで行われました。

アメリカのSCAAやヨーロッパのSCAEの後押しを受けて、コーヒー消費国第3位である日本にSCAJが2003年に設立され、カンファレンスが昨年からは開催されるようになりました。

SCAAやSCAE同様、生産者やコーヒー関連企業によるブース展示、イベントコーナーでのバリスタチャンピオンによるエスプレッソ実演、セミナールームでの生産国によるプレゼンテーションなど、様々なイベントが昨年よりもボリュームアップされて、行われました。

今回、私はボランティアとして生産国ブースのお手伝いに入りましたが、(会場は)大盛況でした。3日間を通しての入場者数はなんと13000人だったそうです。コーヒー業界の人だけでなく、一般の方のご来場も多かったようで、スペシャルティコーヒーに対する関心の高さを再認識させられたカンファレンスとなりました。今月号はそのレポートをみなさまにお届けします。

ブルンディ国ブースお手伝い



晩秋は全国の仲間とスペシャルティコーヒー生豆の共同買付を行っています。その共同購入会「C-COOP」のメンバーとして、今回のボランティアに参加しました。

私が担当したのはアフリカのブルンディ。懐かしい国です。

それというのもブルンディはCOEの前身とも言える国連ITCプロジェクトの対象となった国で、前職のトーアコーヒーで以前、お世話になった国だからです。キリマンジャロで有名なタンザニアの隣国であり、アフリカ産コーヒーらしいボディ、きれいな酸味、柑橘系のフレーバーをもったなかなかいいコーヒーでした。

飲んでいただいた方にもご好評頂きました。

さて、お手伝いをしながら、ブースやセミナー、いろいろ回ってきましたよ。

生産国ブース



まずは、イギリスにあるスペシャルティコーヒー生豆の商社「メルカント」。メルカントは代表のステファン・ハースト氏（写真中央）をはじめ、国際審査員を務めるカップパーやエスプレッソの世界大会で優勝したバリスタが何人もいるという、すごい会社です。

ステファン氏はコーヒー生産国を飛び回り、世界中のスペシャルティコーヒー生豆をフェアトレード（公正取引）のもと、買い付けています。C-COOPと繋がりのない生産国の豆を買う時は、メルカントを信頼して購入しています。

晩秋で今、扱っているドミニカ、モカ・キャメル、ケニアはメルカントから買ったものです。



さて、続いてザンビアのブースです。ザンビア生産者協会（ZCGA）のジョセフ・タグマさんがいらっしゃいました。

（今年2月の晩秋通信で掲載した「マヨネーズの瓶と2杯のコーヒー」という素敵なお話をご紹介してくれた方です）

来日で風邪をひかれたようですが、「晩秋でザンビア・テラノーバのファンが多いこと」、「深煎りなのにすっきりしていて、甘みが強いくところにテラノーバ人気の秘訣があるらしい」と伝えると笑っていらっしゃいました。



紙面の都合ですべてをご紹介できませんが、他にも多くの国やメーカーがブースを出していました。（左の写真はグアテマラのブース）

印象的だったのはCOEなどの国際品評会を開催しているどの国のブースも1位入賞のコーヒーを試飲で出していたということです。（もしかしたら私が見たときだけだったのかも知れませんが）

グアテマラのブースでは1位のエル・インジェルトを試飲サービス。

COEそのものもブースを出しており、そこではエルサルバドル1位のラス・メルセデス。パナマの生産国ブースではベスト・オブ・パナマ1位のエスメラルダ。一通り試飲してみました、どれも素晴らしいコーヒーでした。

COEの開催は、あまり知られていない素晴らしいコーヒーを作る生産国を、短期間でイメージアップさせ、認知度を高める効果があります。

パナマやエルサルバドルといったあまり知られてこなかったコーヒー生産国でこれだけの素晴らしいコーヒーが作られていることを今回、ご来場、試飲された多くの方に知って頂いたのではないかと思います。

しかし、そのためにCOE1位のコーヒーを用意するあたり、生産国、そしてSCAJの日本のスペシャルティコーヒー市場に対する取り組みに“本気”を感じました。

これは結構すごいことだと思うのです。

生産国セミナー



今年の生産国セミナーは全部で6カ国でした。私はそのうちの2つに出席しました。

エルサルバドルのセミナーは非常に勉強になりました。スペシャルティコーヒーに取り組む姿勢がしっかり伝わってきました。

エルサルバドルのコーヒーは、長い間、ブレンド用の中級品として日本では扱われてきた感があります。

しかし、土壌は火山灰地質で非常に肥沃、標高も高く、昔ながらの味の面で優位なブルボンという品種が残っている、などスペシャルティコーヒー生育に必要な条件を兼ね備えており、素晴らしい産地であることがわかりました。最近では、エルサルバドルにしかないパカマラという新しい品種も生まれており、今後、風味の面で面白いコーヒーが出てきそうです。

実際、2006年度のエルサルバドルCOEは、近年行われたCOEのなかでズバ抜けてレベルが高かったと国際審査員として参加したC-COOPの仲間から聞いています。

エルサルバドルコーヒー産業も、熱帯雨林保護プロジェクト(レインフォレスト・アライアランス)に代表されるように、コーヒー生産にともなう自然環境の保護を真剣に考えているようでした。

エンリケ・カンブライアとのミーティング



昨年のカンファレンス同様、C-COOPがお付き合いしているブラジル・インヴェルナダ農園のオーナー、エンリケ・カンブライア氏と8日の朝、ミーティングしました。

7月27日にブラジルのナチュラルコーヒーだけの国際品評会「レイトハーベスト」品評会のオークションが行われたばかりということもあり、話題はナチュラルコーヒーの話題に及びました。

ご存知でない方のためにご説明致しますと、コーヒーはチェリーという形で収穫されます。その中に入っている種がコーヒーの豆なのですが、それを取り出すための処理を行わなくてはなりません。

話が複雑になるので短くまとめますが、水を使う水洗方式(ウォッシュド)と、天日乾燥させる乾燥方式(ナチュラル)と大まかに分けて2種類あります。ウォッシュドは酸味、風味にキレが出ます。ナチュラルは甘みやコクに特徴が出ます。どちらがいいというものでもないのですが、ただエスプレッソは酸味を出さず、甘み、コクをしっかりと出したいため、ブレンドのベースになるブラジルはナチュラルを使うことが多いのです。

エンリケ氏はしきりにエスプレッソにおけるブラジル・ナチュラルコーヒーの重要性を説いていました。晩秋はこれまでエスプレッソにあまり力を入れてきませんでした。スペシャルティコーヒー・ロースターとして今後少しずつエスプレッソにも力を入れていこうとミーティング後、思いました。

駆け足でのご紹介となり、申しわけありません。SCAJカンファレンス、来年は7/31~8/2の3日間の開催だそうです。ご興味のある方は是非参加してみてください。