

晩秋からのお知らせ

- ・11/14 (火)、SCAJのカッピングセミナーを受講するため、臨時休業とさせていただきます。
- ・国際品評会カップ・オブ・エクセレンス・エルサルバドル9位「サンタ・ユリア」、ニカラグア16位「シプレス」好評発売中！！コロンビア5位「ポルベニール」はご好評につき完売しました。有難うございました。ベスト・オブ・パナマ10位「レリーダ」、コスタリカ・クロップ・オブ・ゴールド2位「ジェイド・アズール」が11月から12月にかけて続いて入荷します。
- ・通常のシングルオリジン（単一産地）では、ブラジルが「インヴェルナダ」に切り替わりました。エチオピア・ブリまもなく販売終了です。入れ替わりでグアテマラ「ウイツ・マティグ（中深煎り）」、パプアニューギニア「キメル・ピーベリー（深煎り）」が発売開始です。

紅葉、鮮やかな季節に

紅葉のきれいな季節になりました。今月は連休もありますし、お出かけされる方も多いのではないかと思います。お出かけの際には晩秋のコーヒーをよろしくお願ひします。旅先で飲むコーヒーはまた格別です。フレンチプレスやドリップパックがあれば、旅先でもお気軽に晩秋のコーヒーがお楽しみ頂けます。よろしくお願ひします。

さて、今月は数が揃うこともあって、国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス（以下、COE）」を少し違った視点から書いてみたいと思います。少し話が難しくなるかもしれませんが、最後まで読んで頂ければ幸いです。

スペシャルティコーヒーについて

晩秋はスペシャルティコーヒーを扱うコーヒー豆店です。スペシャルティコーヒーは、広い意味でとると飲んだ人が「おいしい」と感じるコーヒー。飲む人それぞれで嗜好はあるかと思いますが、プロの視点から見た場合、アメリカのスペシャルティコーヒー協会（SCAA）の定める「際立った素晴らしい風味で、欠点のないコーヒー」がスペシャルティコーヒーと解釈されています。スペシャルティコーヒー業界にいる人たちは、この定義をもとにスペシャルティコーヒーに値するコーヒーを探しています。

この定義は年々進化していき、今ではスペシャルティコーヒーを評価する新しいカッピング方法もでき、国際品評会などで実際に使われています。もちろん、それまでもコーヒーの品質チェックはありました。しかし、それはあくまで生産国サイドでの欠点チェック。不味さがなければ、高品質とされていました。それではスペシャルティコーヒーのもつ花や柑橘類、チョコレートなどを思わせるフレーバーがあっても評価の判断対象にならないということで全く新しい別の評価基準が作られたわけです。しかし、「際立った素晴らしい風味で、欠点のないコーヒー」というのは、突き詰めていくと世界にそんなに数がなく、またそれを生産する生産者にも作るに作れない事情があるというのがわかってきました。

基本的にコーヒー生産国は発展途上国です。複雑な事情がそれぞれの国にあるので、一概に「この理由のためにこの国は貧しいのだ！」とは言えません。ですが、コーヒーに限って言うと、ほとんどの国に共通していることがあります。それは「生産者がコーヒーを売って、手にする金額があまりに低い」ということです。

コーヒーはニューヨーク市場のなかで価格が決めます。生産者は各国のコーヒーを管理する組織＝コーヒーボードにコーヒーを売りますが、ボードはニューヨーク市場で変動する価格を予想しながら生産者から買う価格を決めていきます。この価格が安すぎるのです。

農園運営には結構な費用がかかります。肥料、人件費、設備の投入も必要でしょう。ここでボードから提示されたとおりに買値が決まってしまうと、その価格で出来る範囲内のなかでコーヒーを作らなければなりません。いや、実際に赤字運営のところも少なくありません。そういった農園主は、生まれ育ったその土地を捨てて夜逃げしてしまうこともあるようです。副業として麻薬栽培に手を出す生産者もいるほどです。

(だからと言って、私はニューヨーク市場で取引されるコマーシャルコーヒーを否定するつもりはありません。スペシャルティコーヒーを生産できない生産者にはその市場が必要なのです。)

スペシャルティコーヒー生産には、土壌の栄養分、栽培する品種、収穫時のタイミング、精選処理工程を適切かつ迅速に行うなど、大変多くの要素があり、それだけ生産するのに手間がかかります。

生産者にスペシャルティコーヒーを作らせるにあたっては、前述したような事情を踏まえないけません。現実的な話をすると「みんなで、おいしいコーヒーを作りましょうよ。消費国のひとたちはそれを待っています」ではダメなのです。「おいしいコーヒーを作れば、そのコストアップ分を含めて高く買うよ」でないと彼らは動きません。動けません。

こういった実情を踏まえて、色々実験的な試みが行われましたが、そのなかで一番成功したプログラムが国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス (以下、COE)」でした。

国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」

COEはスペシャルティコーヒー生産の可能性のある国で年に1回、その国でその年とれた最高のコーヒーを決める国際品評会です。スペシャルティコーヒーを評価するカップング技術を認められた国際審査員が世界から集められ、3日間の目隠しテストのもと(出品サンプルの品種、地域、農園名、標高といった情報は一切与えられず、味だけで評価)、スペシャルティコーヒーのカップングフォームで平均84点以上を獲得したコーヒーが晴れて入賞を果たします。実質、COEに入賞したコーヒーは世界でも数少ないトップクオリティのコーヒーであると認められたこととなります。

その入賞コーヒーは、国際品評会が行なわれた一ヶ月後にインターネットオークションによって競売にかけられ、最高価格を提示したところにその出品された全ロットが引き渡されます。

(落札したのが1位ならその出品された1位の全ロットが落札者のものになります)

落札額は、すべて生産者の手に渡ります。オークションという競売する相手がいる特別な状況なので、どのような結果に終わるのかは毎回わかりませんが、たいていの場合には通常では得られない金額

で落札されます。時には上位入賞のコーヒーに通常の数十倍もの価格がつけられることもあります。

素晴らしいコーヒーを作ったことが認められ、それに高値がつけられ、出品した生産者はその努力が報われたことに感激します。1位をとった生産者が涙を流しながら「色々あったけれど、土地を手放されないでよかった。今はこの土地を残してくれた曾祖父に感謝したい」とコメントを残す気持ちもよくわかります。

(カップ・オブ・エクセレンスのインターネットサイト：<http://www.cupofexcellence.org>)

サステナブル・コーヒーについて

COEは入賞した生産者の努力に報いるプログラムです。それがきっかけでコーヒーボードを通さずに、直接買い付けでその農園のトップ・ロットの売り買いがはじまることもあります。時には毎年買い付けることもあるかもしれません。その場合、生産者にスペシャルティコーヒーを作り続けてもらうことが必須条件となります。そのために・・・生産者が継続してスペシャルティコーヒーを生産できるよう（自分たちが）何かできないかと考える・・・欧米のスペシャルティコーヒー・ロースター（焙煎業者）は、このような考え方を持っているところが多く、彼らは生産者の環境について高い関心をもっています。

コーヒーを作るのは生産者。彼らの生活が立ち行かなくなるとスペシャルティコーヒーが手に入らなくなる、つまりは自分たちの商売が成り立たなくなるということを自覚しているのです。このように生産の持続性を考えることをサステナブルと言います。

サステナブルは掘り下げると、非常に多岐にわたります。たとえば、人件費を抑えるために、夫婦共働きにならざるを得ない、それでは子供はどうするか？

将来の農園を担う子供たちが学校に行けない、それだけのお金がない、どうすれば学校に行かせられるか？

生活があまりに貧しく、寝床は土間にゴザをひくだけ。生活水も飲み水も衛生的ではない。どうするか？

彼らが食べていけるだけの数のコーヒーを作るには、農薬は使わないと無理。しかし、彼らの飲み水まで農薬に汚染される可能性も・・・消費者への影響も・・・どうするか？

熱帯雨林を伐採し、農地に変えていくことで人間はコーヒーの生産性をあげていきました。しかし、それは環境破壊にも繋がります。生態系も変わりますし、地下水源にも影響を及ぼします。

もちろんこれらのことをすべてあげると、キリがありません。

ただ、最低限、素晴らしいコーヒーを毎年、作ってくれる生産者たちが人間らしい生活をしていくために私たちに何ができるのかを考えるのは、それほど難しいことではないように思えます。

晩秋の加入しているスペシャルティコーヒー生豆の共同購入会C-COOPでも、サステナビリティについては今後考えていかなければいけない議題として扱われています。

過去、ザンビアやエルサルバドルの生産者団体に寄付金を送ったことがあります。それをもっと晩秋のお客様に見える形で、またお客様も参加できる形で実施していければいいなと考えています。

それこそがスペシャルティコーヒーの基本概念である「From Seed to CUP」。

生産者の顔が見える、コーヒーを飲む人の顔が見える、本当の関係だと思ふのです。