

これに敏感に反応したのがアメリカの若年層で、その層を中心にアメリカでのコーヒー消費量は目に見えて落ちていきました。この状況に危惧を示したのが、コーヒーに関わる企業、あるいは自家焙煎店のような小さなコーヒー屋でした、彼らは高品質コーヒーを求めて、SCAAを設立しました。

さて、高品質コーヒーをどのように探し、またそれらしきものがあつたとしても、どういった基準で評価するのかというのが第一の課題となりました。そんな初期の模索の段階で大事件が起きます。世界のコーヒー生産量の30%を占めるブラジルが高品質コーヒーを追い求めるシアトルズ系のコーヒーショップにそっぽをむかれてしまうのです。

基本的にコーヒー生産国の品質チェックは、どこの国もブラジルの欠点を洗い出す方式を流用しています。ブラジルのコーヒー関係者は、従来の品質チェックを用いてコーヒーを評価していたのでは、スペシャルティコーヒー市場に参画すらできないことを知ります。

そういった状況も受けて、SCAAでスペシャルティコーヒーを評価するための新しいカップングフォームが作成されました。従来の生産国が輸出用に定めていた欠点チェックの評価方式ではなく、飲んだ人がおいしいと感じるコーヒーとはどういったものなのか、そういった視点で評価する方式です。その方式では7つの項目でコーヒーを評価することになりました。「カップ（コーヒー）のきれいさ」、「甘さ」、「酸味の質」、「口に含んだコーヒーの質感」、「風味」、「後味」、「バランス」の7項目。

一方でスペシャルティコーヒーを求めて、世界の生産国の実情がレポートされました。そのなかで生産者たちは高品質コーヒーを作りたくても作れない事情があることがわかりました。基本的に生産者の生活は非常に貧しく、コーヒーがニューヨーク市場で扱われる商品であるだけにボード（コーヒーをその国ごとに取り締まる組織）に安く買い叩かれていること、そうして売ってもたいした利益にならず、農園運営もままならず、荒廃し、借金を苦に夜逃げする生産者もいるということ、麻薬栽培に手を出す生産者もいるということ、生活が苦しいがゆえに子供を学校に行かせられず、次代の農園を担う世代がやはり読み書きできないということ。こういった現状では美味しいコーヒーを作るなんて夢のまた夢です。

そんな中、国連が発展途上国の経済支援のなかで、コーヒー生産国に高品質コーヒーを作らせ、それを求める消費国に直接売買させるというテストマーケット市場を作ります。このプロジェクトのことをITC国連グルメコーヒープロジェクトと言います。1997年にはじまり、ブラジル、エチオピア、パプアニューギニア、ウガンダ、ブルンディの5カ国で実施されました。このプロジェクトは2000年に終了しましたが、その繋がりは今でも高品質コーヒーを求める企業のもと続いています。

さて、その開催国のひとつ、ブラジルである試みが行われました。それは生産者に高品質コーヒーを作らせ、スペシャルティコーヒーのカッピングスキルを認められた国際審査員を世界各国から呼び、彼らに評価させたいうで入賞コーヒーをインターネットオークションにかけ、その落札額の大部分を生産者に手渡すというものでした。これが国際品評会カップ・オブ・エクセレンス（COE）です。

国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」について

コーヒーの品評会はメーカー主導で行なわれるものや、ボードによって開催されるものなど、いろいろありますが、COEは入賞するコーヒーのレベルの高さ、選ばれる国際審査員のカッピングスキ

ルの高さから言って、世界最高峰の国際品評会といえます。選ばれるコーヒーも世界トップレベルのコーヒーとっていいでしょう。(COE入賞コーヒーのレベルの高さは晩秋のお客様のほうがよくご存知かもしれませんね。笑)

COEは高品質コーヒーを生産した生産者が報われることをまさに実現化したプログラムです。そういった趣旨で開催されるため、生産者に行き渡るはずの落札額が中間の業者に抜かれることがないよう、すべての情報がガラス張りになっています。落札金額、落札者、農園データ、審査員の評価した風味特性、またその評価した審査員のプロフィール。これらはCOEのサイトにアクセスすれば、誰でも閲覧が可能です。ここまで情報を開示している品評会はCOEくらいだと思います。

COEは1999年のブラジル第一回目開催から、いまではグアテマラ、ニカラグア、エルサルバドル、ホンジュラス、ボリビア、コロンビア、コスタリカと開催国が広がり、COEを運営するアライアンス・コーヒー・エクセレンス(ACE)のもと、プログラムを共有しています。

COEサイト：<http://www.cupofexcellence.org/>

おいしいコーヒーを作れば高く買ってもらえる、その事実は生産者のやる気を促します。近所の農園も「あいつのところが入賞するのなら、うちだって！」とやる気をだすかもしれません。実はこういった部分が非常に大事だったりするのです。

COEは今まで存在がわかりにくかったスペシャルティコーヒー生産農家を世界に知らしめる役割も果たしました。スペシャルティコーヒーを求める消費国サイドでは、入賞農園と関係を築きあげ、農園のトップロットを直接売買しているところもあるようです。

手前味噌ながら、晩秋も同じことをやっています。スペシャルティコーヒーを作る農園を知るための手がかりとして(共同購入会のメンバーとして)COEに参加し、関係を作った農園とはその年のトップロットを(サンプルで味を見たうえで)産地から直接買い付けを行っています。ブラジルのインヴェルナダやグアテマラのラス・ヌベス、エルサルバドルのモンテシオンなどはCOE入賞経験のある農園です。ブレンドをおいしく作る部分にも何気なくCOEが関係しているのです・・・。

さて、話が長くなりましたが、この春のCOE入賞コーヒー、2種類。ご案内いたします。国際審査員によって選ばれた世界最高のコーヒーのひとつ・・・いや2つですね。よろしくお願ひ致します。

好評発売中！！ 「カップ・オブ・エクセレンス グアテマラ 2006」 7位入賞



グアテマラ エル・ポトレリート

250g パック 2000円 500g パック 3200円

マンゴーのような南国のフルーツを思わせる風味。

4月下旬入荷予定 「カップ・オブ・エクセレンス コロンビア 2006SH」 4位入賞



コロンビア フェルナンド

250g パック 1800円 500g パック 2900円

フルーツのような、バニラを思わせる、ベルベットの質感(国際審査員評価)