

晩秋からのお知らせ

- ・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 セカンドハーベスト」4位、フェルナンド好評発売中です。「COE グアテマラ」エル・ポトレリート、おかげさまで完売しました。有難うございました。「COE ブラジル 2006」7位のサン・ペドロ近日発売開始です。
- ・春のブレンド「山つつじ」おかげさまで完売しました。有難うございました。変わって2年ぶり復活のブラジルブレンド発売開始です。COE ブラジル配合によりレベルアップしました。
- ・通常のシングル・オリジン、いくつか新豆に切り替わっています。ボリビア「プロアグロ」、コロンビア「ラ・エスペランサ」、ケニア「キリニャガ」(ケニアは近日) 発売開始です。
- ・ケニアの価格値上がりを受けて、ケニアの次のロットから、ケニア、そしてケニアを配合する晩秋ブレンドの値段を上げさせて頂きます。近日改定致します。

晩秋ブレンド 250g パック 900円→1000円 500g パック 1500円→1600円

ケニア・キリニャガ (次のロット) 250g パック 1300円→1400円 500g パック 2100円→2300円

- ・ポイントカード、近日新しいカードに切り替わります。

(コーヒー豆のお買い上げ金額 250円につき1ポイント押し、40ポイントで500円の割引が可能です。お客様への還元率は下がりますが、今まで交換不可だった豆もご利用になれます。)

- ・晩秋のインターネット・ウェブサイト開設しました。 <http://www.bansyu-coffee.net>

しとつく雨の季節に

梅雨の季節の到来です。雨が多く、お出かけするのもつい躊躇してしまいますね。ご自宅で読書をしながらコーヒータイムというのも悪くないものです。この時期、湿気が多いこともあり、保存気にされながら飲まれる方が多いようです。晩秋は冷蔵、冷凍保存をお薦めしています。使う分だけ出して、残りはすぐに冷蔵、冷凍庫に戻す。案外、風味が保たれますよ。是非、お試しください。

スペシャルティコーヒーのフレーバー (風味) について

今回はスペシャルティコーヒーのフレーバー (風味) についてご説明したいと思います。今までスペシャルティコーヒーの定義はSCAA (アメリカ・スペシャルティコーヒー協会) のものを載せてきましたが、機が熟したと判断して、今回はSCAJ (日本スペシャルティコーヒー協会) の定義を掲載します。

「消費者 (コーヒーを飲む人) の手に持つカップの中のコーヒーの液体の風味が素晴らしい美味しさであり、消費者が美味しいと評価して満足するコーヒーであること。

風味の素晴らしいコーヒーの美味しさとは、際立つ印象的な風味特性があり、爽やかな明るい酸味特性があり、持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていくこと。

カップの中の風味が素晴らしい美味しさであるためには、コーヒーの種子からカップにいたるまでのすべての段階において、一貫した体制、工程で品質管理向上策、品質管理が徹底していることが必須である。」

まさにまとめるところをきっちりまとめた文章ですが、その第一段階として飲んだ人の視点から見て、“際立つ印象的な風味特性”がなければなりません。

晩秋のコーヒーの商品説明は「チョコレートを思わせるような」とか「グレープフルーツのフレーバー」といったように何かの言葉に置き換えてその風味を形容しています。これを見て、面食らうお客様もたまにいらっしゃいます。もちろん、フレーバーコーヒーではありませんから、何かの粉をまぶしてその味を出しているというわけではありません。あくまでワインの世界のテイスティングと同じように、何かを思わせる風味があった場合に、それを商品の説明にしているということです。

(前段階として、そういった風味が感じ取れる豆を選んで産地から直接買い付けています)

ですが、この際立った風味特性というのが、スペシャルティコーヒーと普通に流通しているコーヒー“コモディティコーヒー”を区別する一番重要な部分だったりするのです。際立った風味特性がなければ少なくともスペシャルティコーヒーとは言えない・・・私はそう思います。

そういった風味特性のあるコーヒーはどうやって生産するのか・・・そこで再登場するのが先ほどのSCAJの定義です。“コーヒーの種子からカップにいたるまでのすべての段階において、一貫した体制、工程で品質管理向上策、品質管理が徹底している”これが最低条件になります。

詳しくご説明しますと・・・栽培、手入れ、チェリーの収穫・回収・選別、精選処理、保管・運搬、焙煎、抽出、提供までのすべての工程が、注意深く正しく行われているということです。

そこまで丁寧に適切に処理を行って始めて、その栽培地域の土壌特性(テロアーというそうです)に則した風味がコーヒーの液体のなかにフレーバーとして発達します。これは土壌の成分に関わる部分なので、手間さえ加えれば、どこでもスペシャルティコーヒーができるというわけではありません。

ケニア・キンブイのグレープフルーツを思わせる風味、エチオピア・モカ・イエルガチャフエの花の香水を思わせる香りにレモンを思わせる風味、ペルー・インカイコのスダチを思わせる爽やかな風味・・・。スペシャルティコーヒーはまさにフルーツです。そんな素晴らしい風味をもったコーヒーを産出する国を「ブレンドイングノート」に続き、不定期でご紹介していきたいと思います。

晩秋コーヒートラベラーズガイド 第1弾

エチオピア・モカ

イエルガチャフエ (中煎り)

250g パック 1200円

500g パック 1900円

風味特性:花の香水を思わせる香り。レモンを思わせる風味。



晩秋のマスターによる解説：

コーヒートラベラーズガイド第一弾、そのスタートにふさわしいのはコーヒー原産の地と言われるエチオピア・・・彼の国をおいて他にないでしょう。

エチオピア産コーヒーは紅海を挟んだアラビア半島イエメンにある港町モカからイエメン産コーヒーと合わせて、17世紀当時のヨーロッパに輸送されていたので、モカと呼ばれます。

(エチオピア産コーヒーはエチオピア・モカ、イエメン産コーヒーはアラビアン・モカと呼ばれます。)

日本人にファンが多いと言われるモカ臭、モカフレーバーと呼ばれる風味は、本来はエチオピアの土壌成分のもと、完熟を超え過熟の状態に入ったコーヒーチェリーに出る風味と言われています。

ただ、この数十年のコモディティコーヒーとしてのモカは過熟を乗り越してから収穫されたり、収穫後の処理を適切に行ってなかったりなどで、発酵臭の入ったものが多くなっています。

(もちろん“発酵臭の混入＝カップクオリティのレベルダウン”です。モカファンが多いと同時にモカ嫌いの人が日本に多いのはこの現状が理由のひとつではないかと私は推測しています。)

本来のモカコーヒーには赤ワインのような芳醇な風味特性があります。

エチオピアは収穫後の豆を取り出す精選処理にチェリーを天日乾燥して脱穀するという古くからあるやり方・・・ナチュラル方式を現代に至るまで採用し続けています。

日本で一般的にモカと言って通じる風味はこのナチュラル方式によって得られるものです。チェリーから甘みを吸収しながら乾燥していくため、甘みとコクが特徴として出てきます。ちなみに晩秋でもナチュラル・モカとしてデルガゴとハラール・キャメルを扱ってきました。

しかし一方で技術の進歩も取り入れる柔軟性をもった国で、多くの生産国で採用されている水洗処理（ウォッシュド）方式を、ここ20年くらいの間に採用する地域も増えてきています。

ウォッシュド方式は風土的にナチュラル方式を採用できない生産国ではじめられ、今ではほとんどの生産国で採用されている精選処理方式です。

収穫したチェリーの果肉を挽いで、豆の周りの粘着質を発酵槽と呼ばれるプールで落とし、乾燥後、脱穀するというやり方です。ウォッシュド方式によって精選されたコーヒーには、風味にキレが伴い、酸に特徴が出ます。ナチュラルとウォッシュドでは風味に明らかな違いが出ます。どちらかがいいというものではありません。適切な処理が行われていればどちらでもいいコーヒーが作れます。

ウォッシュド・モカのスペシャルティコーヒークラスの豆は、花の香水やレモン、紅茶やバニラ、赤ワインなど、華々しいまでの風味をもったものが多く、飲むものを魅了させます。物によってはカップ・オブ・エクセレンス入賞レベルのものもあるほどです。

晩秋では、ブリに続いてイェルガチャフェをウォッシュド・モカとして販売しています。イェルガチャフェはエチオピアの生産地域としては、この10年のスペシャルティコーヒー市場の拡大に伴い非常に有名になった地域です。やはり花の香水を思わせる香りがあり、レモンのような爽やかな風味がある素晴らしいコーヒーです。シングルオリジン（単一産地）としての完成度も高く、夕鶴ブレンドを作るうえでの非常に重要なアクセントにもなるモカ。今後も素晴らしいものを扱っていきたいと思います。※トラベラーズガイド2回目は、だいたい先の号になりそうです。