

晩秋からのお知らせ

- ・ 第一回コーヒー教室、9/6 (木) に当店で行います。参加費は無料。参加ご希望の方はスタッフまでお申し付け下さい。コーヒーのいれ方など基礎的な内容です。10:00 から 11:30 までです。
- ・ 今月よりマンション入り口側、手前5台分の駐車場は使えなくなりました。店舗の前の5台分限りが当店の駐車場となります。間違えて駐車されないよう、よろしくお願い致します。
- ・ 店内喫茶でアイスコーヒーとして販売している、水出しアイスコーヒーのペットボトル販売。今年もやっています。抽出に8時間かかるので前日ご注文を頂き、翌日お渡しする形となります。
500cc 600円 1L 1000円 (ペットボトルをご持参いただくと50円値引き致します。)

ご注文電話番号：048-725-0151

- ・ 国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス (以下、COE) ・ブラジル2006」で7位入賞のサン・ペドロ残りわずかとなりました。
- ・ 夏のブレンド、「夕風ブレンド (深煎り)」、「ブラジルブレンド (中煎り)」今月限りで終了です。
- ・ シングルオリジン、エルサルバドル「モンテネバドール」の中深煎り、発売開始です。
- ・ ポイントカード、新しいカードに切り替わりました。
(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。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。)
注：従来のカードは最後までお使いになれます。
- ・ 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>

残暑厳しい季節に・・・

暑い日が続きますね。今年は8月になってから梅雨明けしたので、残暑も長引きそうですね。体調を崩されないように気をつけたいものです。さて、今月は7/31 (火) から8/2 (木) までの3日間、東京のビックサイトで行われたスペシャルティコーヒーの展示会「SCAJ2007」のご報告をしたいと思います。

「SCAJ2007」レポート



アメリカのスペシャルティコーヒー協会 (SCAA) やヨーロッパの同協会 (SCAE) を受けて、日本にSCAJが発足したのが2003年。2005年から展示会を開催するようになり、今年で3回目の開催となりました。過去2年は有楽町の国際フォーラムで行われていたのですが、今年は東京ビックサイトでの開催。後援に外務省がつき、さらにはエスプレッソの世界大会ワールドバリスタ選手権 (WBC) まで同時開催という、非常に大規模なイベントとなりました。

生産国セミナー



スペシャルティコーヒー生産国のセミナーが今年も行われました。今年は何と9カ国。ブラジルやエルサルバドルといった従来の国々だけでなく、インドやパナマ、ルワンダなど、この2年で伸びてきた新興生産国のセミナーまで行っていました。

(新興と書きましたが、スペシャルティコーヒー市場における新興という意味です。誤解がないように書きますが、これらの国々はコーヒーの生産そのものは以前から行っています。)

私は今回、ブラジル、インド、グアテマラ、コロンビア、パナマの5カ国のセミナーを受講しました。上の写真は、ブラジル・セミナー時のものです。収穫したチェリーを水によって比重選別する工程のスライドです。

5カ国のなかで一番興味深かったのはグアテマラのセミナーです。グアテマラは栽培地域ごとに異なった風味のコーヒーを生産します。ウェウテナンゴ、アンティグア、アティトラン、コバン、ニューオリエンテ、サンマルコス、フライハーネスプラトーといった従来の生産地域に加え、昨年からアカテナンゴという生産地域が新たに加わりました。火山国であり肥沃な土壌を広く有するため、地域ごとに風味に違いがあり、各地域ごとに素晴らしいコーヒーを産出するグアテマラという国に大きな可能性を見出すことができました。今回のグアテマラ・セミナーは、グアテマラのトップクラスのコーヒーとも言える、国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス（以下、COE）」受賞コーヒーを地域ごとに試飲できるという面白い趣向でした。今年のグアテマラCOE 1位はフライハーネスプラトー産のコーヒーなのですが、非常に素晴らしかったです。トロピカルフルーツのような風味があって、まるでコーヒーではないみたいでした。

生産者とのミーティング



今回も共同購入会と生産者とのミーティングがありました。ひとつは今年、共同購入会がCOEグアテマラ・オークションで落札した8位入賞のビスタ・ヘルモーサ農園の農園主、エドウィンさんです。左の写真のハンサムな男性です。(右の男性ではありません。念のため・・・(号泣))

冗談はさておき、話を聞いていて、コーヒー生産に従事する労働者の人たちの大変さが伝わってきました。グアテマラでは収穫したチェリーを果肉除去後、豆の周りの粘着質を落とすために発酵槽というプールに48時間漬けて落とす水洗精選処理を行っています。収穫期が終わり、この工程の作業に入っているときは発酵槽に付きっ切りになるそうです。それというのも早く終わらせてしまうと、すっきりしていても甘みが抜けてしまったり、逆に時間をかけて行くと腐敗する危険性も出てくるということでした。この工程作業のときには寝ずに1時間ごとに工程の進行状況をチェックしなければならないそうです。収穫から精選作業を行う時期については非常に多忙で、食事を摂ることもままならなくなるそうです。

ヘルモサ農園とは、もしかしたらCOE入賞コーヒーだけでなく、通常買い付けのコーヒーでもお付き合いしていくことになるかもしれません。今後、良いお付き合いができればと思います。

ロースターズギルド発表会、SCAJ初開催

「ロースターズギルドっていきなり何だ?」と思われた方もいらっしゃるかもしれません。これはSCAAなどでも実際に行われているものです。日本語に訳すと“焙煎職人たちの集い”といったところでしょうか? (間違っていたらごめんなさい)

これは焙煎を職にする人たちが集まって、様々な情報交換をするというものです。焙煎という工程はお店ごとの技術であり、秘密にするべき部分というのが今までの常識でした。それを共有するというのですから、すごい試みだと思います。

今回の展示会に向けて、各地域ごとにチームを組み、様々な豆をそれぞれのお店が持ち寄ってひとつのブレンドを作り、発表するという形になりました。関東、中部、九州など各グループが様々なコンセプトをもってブレンドを作ってきました。その審査はCOEなどで実際、国際審査員を行っている海外の名だたるカップパー(カップングをする人)たちです。審査は彼らだけでなく、会場に見学に来ていた一般の方たちの票も加算されました。「飲んだ人がおいしいと感じるコーヒーがスペシャルティコーヒー」その原則をちゃんと意識していて良い採点方法だと思いました。紅白歌合戦のような採点のもと、中部地区のチームが優勝を果たしました。



今回、私は見学でしたが、見ているだけでも楽しいイベントでした。来年は参加したいと思います。

ブース見学



そんなこんなでブースの見学は後回しになってしまいました。左の写真は共同購入会で繋がりのない産地から豆を買う場合、お世話になっているイギリスのスペシャルティコーヒー生豆のトレーダー、メルカンタのフローリさんです。美人です。

生産国ブースのなかには、素晴らしいコーヒーが試飲で出されているところもありました。ドミニカがそうです。ドミニカというと平坦な味のイメージがあるのですが、ここを出されて

いたコーヒーはブラックカーラントのような風味があり、カップクオリティに奥行きがありました。

宮前みゆきさんが4位に入ったワールドバリスタ選手権も見たかったのですが、時間がありませんでした。残念です。今月号はまとまりがなく、申し訳ありません。正直、書き足りませんでした・・・。