

晩秋からのお知らせ

- ・新年より“コーヒー豆を250g以上、お買い上げのお客様お一人様に限り、店内でコーヒーを一杯 無料サービス致します。”お気軽にお申し付け下さい。
- ・コーヒー教室、毎月第3週木曜日に行います。次回は3月20日開催。初・中・上の全3級編のうち、中級編を行います。初級編を受けていなくてもわかるような内容です。参加ご希望の方はお気軽にお問い合わせください。

2名様以上の参加ご希望で開催決定。参加費用は1000円。9時30分から11時30分までの2時間の内容でお好きなコーヒー豆100gのお土産付きです。

お問い合わせ電話番号：048-725-0151

- ・インターネット・ウェブサイトによる情報発信！！ <http://www.bansyu-coffee.net>

転出転入の季節に

こんにちは。晩秋のマスター、堀江です。暑さ寒さも彼岸過ぎまで(?)と言われるように寒さの厳しかった今年の冬もうじきおしまいです。3月は卒業、部署の異動などで転出の多い季節。

上尾から離れるお客様もいらっしゃるかと思います。晩秋では珈琲豆の発送も行っております。

以下のような条件で行っておりますので、ご要望のある場合はお気軽にご連絡ください。

1、ご注文方法は以下のとおりです。

①電話による口頭でのご注文。(お問い合わせ電話番号：048-725-0151)

②晩秋通信裏面のコーヒー豆価格表にご記入頂いて、FAXで送信されてのご注文。

(豆の価格表は、インターネット・ウェブサイトからでもダウンロード可能です。)

<http://www.bansyu-coffee.net>

③電子メールでのご注文。(e-mailアドレス：bansyu@tbe.t-com.ne.jp)

ご住所、お電話番号、お名前、商品名、商品数量、豆か粉か、到着希望日の指定、到着希望時間の指定、などご記入願います。

2、750g以上の豆のお買い上げで、送料を半額サービスしております。それ以下の数量でのお買い上げは実費を頂く形となります。

(例、関東近辺の場合 750g以上・・・320円 750g未満・・・640円)

3、発送のご注文でもポイントカードのポイントはつきます。

ポイントはお店でお預かりします。転勤の前に現在ご利用のカードをお店に持ってきて頂ければ、そのポイントもお店でお預かり致します。

現在のポイントはご注文時の請求書に記載します。

既に40ポイント貯まっていれば、その際のお買い上げ分のお代から500円お引き致します。

4、お買い上げ金額のお振込は、豆の発送時に同封する郵便局の振替用紙をご利用頂ければ振込手数料がかかりません。(当社が振込手数料を負担する形となります)

ご希望によっては銀行振込も承ります。この場合、振込手数料はお客様ご負担となります。

転出先でも晩秋のコーヒーをよろしくお願ひ致します。

さて、今回は大変お待たせしました。昨年6月に発行した晩秋通信37号以来の「晩秋コーヒーラベラーズガイド」、その第2弾です。

晩秋コーヒーラベラーズガイド 第2弾 ブラジル



ジャトバ (中深煎り)

250g パック 1000円

500g パック 1600円

風味特性：チョコレートやナッツ、赤ワインを思わせる風味。

世界のコーヒー生産の約30%を占める最大の生産国、ブラジル。

コーヒーを生産する6つの州はいずれも中南米1国に相当する面積を有し、それだけに地域ごとに異なった風味のコーヒーを産出します。

収穫されるコーヒーの大半は、収穫したコーヒーチェリーをそのまま天日で乾燥するナチュラル方式と呼ばれる精選処理方法で処理されており、ブラジルのナチュラルコーヒーは豊かな甘みとコクから、世界中の多くのコーヒーファンに愛されています。(エスプレッソコーヒー用のブレンドのベースに、ブラジルのナチュラルコーヒーはまさにうってつけです)

近年では、水に漬けて処理するウォッシュド方式(水洗精選処理)や、果肉を挽いで粘着質をつけたまま乾燥工程に入るパルプドナチュラル方式と呼ばれる方式で処理する地域も増えてきており、(それらで生産されたコーヒーはナチュラルのブラジルとは風味が異なってくるため)ブラジルコーヒー生産をさらに多様なものにしていきます。

ブラジルコーヒーは、味の面で突出した部分がないため、他の生産国のコーヒーとブレンドしても主張しすぎるのがなく、また買い付けるコスト面においても比較的安定しているため、ブレンドを作る際のベース豆として非常に重宝されます。

晩秋では、中深煎りの晩秋ブレンドにジャトバ農園のパルプドナチュラル、中煎りの夕鶴ブレンドにアグアリンパ農園のナチュラルを使用しています(2008年3月現在)。いずれの農園も晩秋の加入している共同購入会C-COOPが懇意にしているデュートラ兄弟の経営している農園です。

デュートラ兄弟は、数少ないブラジルスペシャルティコーヒー協会(BSCA)のメンバーでもあります。

BSCAについて



BSCAは1991年に設立され、スペシャルティコーヒー生産に熱心に取り組んできた組織です。国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」はブラジルが発祥の地なのですが、これもBSCAが中心になって始まったプログラムです。

BSCAは、単にスペシャルティコーヒーを作っていこうという組織ではありません。コーヒーを生産するうえにおいて問題となってくる「自然環境の維持保全」、「コーヒー生産に従事するうえで果たしていかなければならない社会的責任」といった部分で非常に厳しい規定を設けており、それにクリアした生産者のみがメンバーになれます。その厳しさゆえに、現在メンバーは54名しか認められていません。BSCA サイト：<http://www.bsca.com.br> 日本語版サイト：<http://www.bsca.jp>

少し専門的になってしまい申し訳ありません。B S C Aがどのような部分をメンバーに求めているのか、またB S C Aが何を目指そうとしているのか、稚拙ではありますが、ご案内していければと思います。

1) 生産管理システム

コーヒーに限らないのですが、食の安全を考えた場合、生産工程においてトレーサビリティを確立できているかという部分が重要になります。

トレーサビリティというのは、生産工程におけるあらゆる情報（栽培場所、木の品種、収穫年月日、農薬や肥料投与の有無、有りの場合は回数や散布時期）を追跡（トレース）可能（アビリティ）ということです。B S C Aに関しては、加入農園はすべてトレーサビリティを確立できており、情報を後追いすることが可能です。

2) 自然環境の維持保全

一度破壊された自然環境は元には戻りません、今ある自然環境は守らねばなりません。

高品質コーヒーを作る前に世界的な視野で自然環境の維持保全の為に成さなければならない様々な責務を果たしているかどうかが問われます。

例えば、人間は熱帯雨林を切り開いてコーヒー農園を開拓してきた歴史がありますが、地球温暖化などの弊害を意識すれば、現在ある熱帯雨林は未来に向けて残していかなければなりません。

あるB S C Aメンバーの農園では農園そばの原生林を保護することによって、自然体系を守り、コーヒー生産における害虫が食物連鎖のなかに取り込まれ、農薬の使用量を減少させることにも成功しているそうです。

3) 社会的責務

作業従事者の健康、作業環境への配慮、農薬の使用の問題、未成年者の労使の禁止、教育の義務の動向など、社会的影響面に対する配慮がなされているかどうかは問われます。

農薬に関していえば、コーヒー生産においては、虫害、雑草、病気に対して農薬の使用はやむを得ない部分があります。農薬を使用しなければ、コーヒーを生産することすら、ままならなくなる地域もあります。

ここで大事なものは、正しい農薬を最小限の使用にとどめているか、自然環境や地下水に対する影響が最小限であるか。農薬投与の薦めは知名度のある州、国家機関に登録されている技術指導者によって、なされたものであるか。日時、成分など投与における記録の管理がなされているか。

B S C Aメンバーは、これらに対する記録が公開され、その規律が守られていなければなりません。

また、農園の運営のためとはいえ、16歳以下の児童の就労を固く禁じています。

スペシャルティコーヒーを生産していく彼らにはその生産を続けていってもらわなければ、私たちのようなスペシャルティコーヒーロースター（焙煎業者）は商売が成り立っていきません。彼らに人として当たり前の生活環境が守られていかなければ、彼らの生産も持続していかないでしょう。B S C Aはそういったサステナビリティ（生産の持続性）を非常に大事にしている組織なのです。