

晩秋からのお知らせ

- ・店内喫茶でご提供している水出しアイスコーヒーのペットボトル販売、好評発売中です！！冷水で8時間かけて抽出し、落としたてのものを商品としてお渡しする形となりますので前日ご注文を頂き、翌日お渡しという形での販売とさせていただきます。ご了承ください。

500cc 600円 1リットル 1000円 (容器ご持参で50円引き)

お問い合わせ電話番号：048-725-0151

- ・国際品評会カップ・オブ・エクセレンスのコスタリカ品評会で5位に入賞した「バルベルデ・アバルカ」近日入荷予定！！
- ・夏の深煎りブレンド「夕風（ゆうなぎ）ブレンド」今月いっぱい販売を終了いたします。
- ・“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。9月開催日は9月18日。全3回講座のうち第2回「コーヒーの知識編」を行います。第1回「抽出編」を受けて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>

残暑厳しい季節に

残暑お見舞い申し上げます。

こんにちは。晩秋のマスター、堀江です。猛暑続きの今年の夏もうじき終わりです。温かいコーヒーがおいしく感じられるコーヒーシーズンまで、あと1ヶ月・・・(10/1はコーヒーの日です)。

「暑さ寒さも彼岸すぎまで」というようにお彼岸まで暑い日が続きます。みなさんも体調を崩されないようにお身体には気をつけてください。

さて、今回の晩秋通信は先月に引き続き、コーヒートラベラーズガイドを掲載します。その前に予備知識としてコーヒーの品種について、ご説明しておきたいと思います。

コーヒーの2大品種について

日本に一般的に流通しているコーヒーは大まかに2つの品種に分けられます。

1つがアラビカ種。缶コーヒーのテレビコマーシャルなどで“厳選！アラビカ100%使用”なんていうような宣伝文句で使われているので名前くらいは聞いたことがあるのではないかと思います。



アラビカ種はアフリカ大陸エチオピアの高原地帯を発祥とし、のちに世界各地に伝播していきました。以前、晩秋通信でエチオピアがコーヒー原産の地と書きましたが、もちろん、最初のコーヒーはアラビカ種です。

アラビカ種は味の特徴として、はっきりとした酸が感じられ、香りや風味が産地、品種によって様々で豊か、というところにあります。生産面言えば、病虫害に弱く、生産性が低いのが特徴にあげられます。一般的に

コーヒー専門店では扱っているのはアラビカ種がほとんどです。

もうひとつの品種はロブスタ種。西アフリカを原産とし、病虫害に強く、生産性が高いのが特徴です。味の面においては酸があまり感じられず、ロブ臭と呼ばれる独特の麦や土を思わせる風味があります。どちらかと言うと苦みが感じられます。アジアや西アフリカを中心に生産されていて、アラビカ種に比べてロブスタ種は安い金額で取引されています。



先述した味の特徴があるため、一般的にロブスタ種は味の面で高く評価されることはありません。

日本ではインスタントコーヒーやリキッドコーヒー、また格安の業務用コーヒーに使われます。酸が少なく、苦みが強いという性質から、雑味の少ないインドネシア産ロブスタ種を深煎りにしてアイスコーヒーブレンドの配合に用いることも多いようです。

(注：晩秋のアイスコーヒー用ブレンド(曙ブレンド)は100%アラビカ種です)

コーヒーの品種と味の関連性について

スペシャルティコーヒーが日本に入りはじめたのは1990年後半くらいからなのですが、この頃、「アラビカの在来種を植える」というのがスペシャルティコーヒーを生産する条件のひとつと言われていました。

一般に市場で流通しているコーヒーは、ニューヨーク市場で価格が決定づけられている変動商品です。しかし、この市場の取引のなかで、味の良し悪しは“実は”あまり重要視されていません。

こういった実情があるため、生産国では(環境適応能力がなく生産性の低い)アラビカの在来種を手間暇かけて生産するより、(環境適応力、生産性の高い)ロブスタとの交配種を植えてあまり手をかけずに作ったほうが良い、と植える木の品種を後者に移行させてきた歴史があります。

ニューヨーク市場で扱う際に、コーヒーの買値は前者も後者も変わらないため、大部分の生産者は後者を選んで生産を続けました。

しかし、ロブスタの交配種を植えたことにより、生産性は確かにあがりましたが品質は目に見えて落ちていきました。

おいしいコーヒーを求めるスペシャルティコーヒーを生産するにあたり、改善すべき部分として「(ロブスタとの交配種ではなく)アラビカの在来種を植える」が指摘されたのは至極当然の流れなのかもしれません。

しかし・・・2005年くらいから「本当に品種だけでコーヒーの品質を語れるものなのか？」という議論が沸き起こっています。

そして、スペシャルティコーヒーを商品として取り扱っている私自身もそれについて疑問を抱くようなケースに少なからず遭遇しています。

①このあとのトラベラーズガイドに書くコロンビアのヴァリエダ・コロンビア種の件

②2007年のカップ・オブ・エクセレンス(以下、COE)ニカラグアで1位をとった品種がロブスタとの交配種だったという件

(誤解を招かないように書いておきますが、COEの審査はサンプルに対する農園や品種などの

情報を審査中、審査員に与えません。目隠しのもと、あくまで味の面だけで評価しています)、

③イタリアのスペシャルティコーヒー生豆の商社「サンダイユ・トレーディング」が使っているロブスタを使用したエスプレッソブレンドをカップングする機会に恵まれたのですが、ロブスタを使っているとは思えないほど、非常に高品質のコーヒーだったということ。

スペシャルティコーヒー業界のなかでも検証が終わっているわけではないのですが、どうやらコーヒーの味は品種そのもので決まるものではなく、生育環境がよくなかったり、チェリーを収穫したあとの生産処理が杜撰だったりした場合、在来種と比べて交配種のほうが味の面で悪い味が出やすいのではないかと推測されています。

つまり、手間をかけていけば、在来種はもちろん、交配種でもいいコーヒーが作れる。・・・もしかしたらロブスタでさえ、手間をかければスペシャルティコーヒークラスのものができるかもしれません。③の高品質ロブスタは、エスプレッソを追求し、独自の買い付けルートをもっている「サンダイユ・トレーディング」ならではのと言えるでしょう。(日本では残念ながら、そんなロブスタにお目にかかることはまずありません。)

さて、そんな品種と味の関係を知っていただいたうえで、トラベラーズガイドに入りたいと思います。

晩秋コーヒートラベラーズガイド 第6弾 コロンビア



世界のコーヒー生産量上位3国は、2008年現在、1位ブラジル 2位ベトナム (ロブスタがほとんど) 3位コロンビアとなっています。

第2位のアラビカ生産国であるコロンビアのコーヒーは、滑らかな舌触りに良質の酸があり、ニューヨーク市場においても「コロンビアマイルド」という別枠で扱われるほど、おいしいコーヒーを作る産地でした・・・かつては・・・。

生産性をあげるため、ロブスタとの交配種であるヴァリエダ・コロンビア種を植えるようになり、いつしかコロンビアコーヒーはおいしいコーヒーでなくなりました。

コロンビアに良品なし、とまでプロの間で烙印を押されていたほどです。そんなコロンビアで2005年からスペシャルティコーヒーの国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス (COE)」が開催されることになり、スペシャルティコーヒーに関わるすべての関係者を驚かせました。

「どうせコロンビアなんだから、大したコーヒーは出てこないだろう・・・」そんな前予想を吹き飛ばすほど、第一回目のCOEコロンビアは素晴らしいコーヒーが出揃いました。

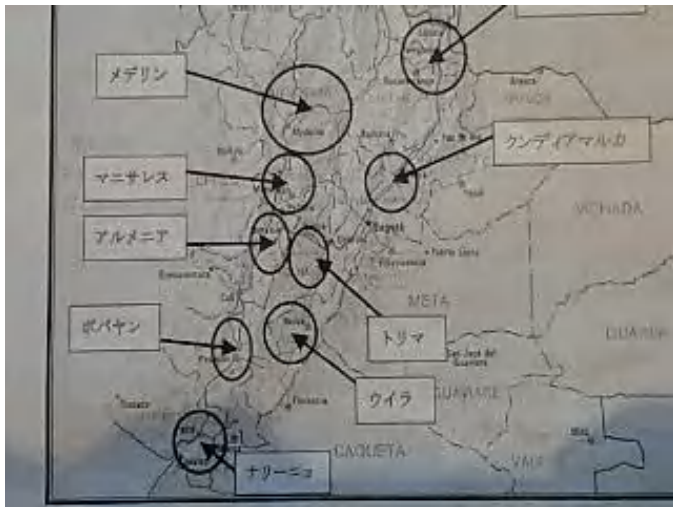
これはオークションの結果も証明しています。下位のものも含め、入賞したロットのほとんどにポンドあたり5ドル以上の落札額がつかしました。出品されたコーヒーのほとんどはヴァリエダ・コロンビア種でした。(晩秋でもこのとき5位に入ったフィンカ・ビターニアという素晴らしいコーヒー

を販売しましたので、ご記憶されているお客様も多いかもしれませんね。)

品種はそのまま。収穫した際の完熟チェリーの選別、その後の適切な生産処理、これらの工程をしっかりやるだけで、おいしいコーヒーを作るということは、肥沃な土壌やコーヒーの生育に適した自然環境がコロンビアにはあるということです。

第一回目のCOEコロンビアではコロンビアの底力を痛感させられました。

COEコロンビアの開催により、素晴らしい風味をもったコロンビアコーヒーが手に入るようになりました。晩秋でこの1年扱ってきたラ・エスペランサ、エル・チャンセ、パロ・ネグロの3つのコーヒーはCOEの最終選考まで生き残ったCOEに次ぐトップクオリティーのコロンビアコーヒーです。



コロンビアはアンティオキア（日本では州都メデリンの名前のほうが有名）、ウィラやナリーニョといった名産地があります。最近では、またアラビカの在来種を植える生産者も出てきているようで、いずれその木で収穫されるであろうコーヒーが楽しみです。その可能性にも期待したいところです。

コロンビアは独特の地域気候を有し、コーヒーも年に2回の収穫期があります。これは熱帯収束現象帯が年に2度コロンビアを横切ることによって、乾季と雨季が1年に2度くるためです

- ・メインクropp (10月～1月)
- ・ミタカクropp (4月～6月)



このため、COEもこれまで年に2回行われてきました。

(ファーストハーベスト品評会・・・3月頃 セカンドハーベスト品評会・・・9月頃)
今年から、日程を調整して年1回の開催になるそうです。2008年度のCOEコロンビアは実を言いますと、今月からはじまります。

「カップ・オブ・エクセレンス コロンビア2008」開催スケジュール

- ・国内審査会 9/8 ~ 9/12
- ・国際品評会 9/15 ~ 9/19
- ・インターネットオークション 10/28
- ・日本入港予定 2009年2月頃

COE入賞コーヒーと一緒に80点前後のスペシャルティコーヒーも一緒に買い付ける予定です。それも合わせてどれだけ素晴らしいコロンビアコーヒーと出会えるのか、いまから非常に楽しみです。

※コーヒートラベラーズガイド、2008年の掲載はこれで終わりです。