

晩秋通信 ～

3号 (2004.9)

涼しくなってきましたが、いかがお過ごしでしょうか？まだまだ、時折暑い日があるので、体調管理には気をつけないといけませんね。

さて、3回目になる晩秋通信ですが、今回はお店の売り文句であるスペシャルティーコーヒーについて説明したいと思います。

世界的にコーヒーの消費量が増加してきた1960年代に、生産者は美味しいコーヒーを作ることよりも、量を作ることに力を入れてきました。

しかし、その反面、コーヒーの品質が低下し、アメリカではコーヒー離れと言っているほど消費量が激減し、コーヒー業界や生産者に打撃を与えました。

その実情を憂いてアメリカ・スペシャルティーコーヒー協会（以下、SCAA）が1982年に発足、スペシャルティーコーヒーという概念を作り、今日まで高品質コーヒー生産を促進する活動を続けています。

このスペシャルティーコーヒーという言葉の意味も、時代の変化によって変わっていつているのですが、1996年に定められた最新の定義では「際立った素晴らしい風味で欠点のないコーヒー」とされています。

この素晴らしい風味を具体的に分類分けして評価すると、以下の7点になります。「コーヒー液が爽やかで風味の点できれいである」、「後味に仄かな甘味がある」、「繊細な酸味をもつ」、「口に含んだ時、素晴らしい量感がある」、「味と香りに印象がある」、「後味に印象があり、複雑である」、「全体のバランスが優れている」。

晩秋はこういったコーヒー豆を商社を通さずに、品質の面で選んだ豆だけを買っています。今月から販売開始のコスタリカのような国際審査員によって品評され、オークション販売された数量限定コーヒーもこれからご用意していく予定です。

上尾やお近くの町にお住まいのみなさまに、美味しいコーヒーを楽しんでいただけるよう努力しますので、よろしく願い申し上げます。