

晩秋通信～

19号 (2005.12)

晩秋からのお知らせ

・ 年末年始の営業についてのお知らせ

年内は通常通り営業致します。新年は1/10(火)～1/12(木)の3日間、連休を頂きます。1/1(日)～1/4(水)は17時閉店とさせていただきます。

- ・ 平成18年1月より、店内全席禁煙とさせていただきます。ご協力よろしくお願ひします。
- ・ ドミニカ・コンスタンサ、グアテマラ・エルタンボアもう少して販売終了です。

2005年の年の瀬に

今年も残すところあと1ヶ月。「晩秋」も今年1年お客様に支えられながら、ここまですることができました。新年も待ち遠しいですが、師走と呼ばれるこの月はどこも活気があって、気持ちが高揚しますね。外もすっかり寒くなり、コーヒーがおいしい季節になりました。「晩秋」も国際品評会入賞コーヒー4種類に歳末ブレンド、全部で5種類の豆をご用意しまして、この歳末を迎えます。

お客様のご来店、心よりお待ちしております。

「カップ・オブ・エクセレンス」について

今月は、数が出揃った国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス(以下、COE)」について説明したいと思います。COEについては毎回かなりの反響をお客様から頂いております。入荷を楽しみにされている方もかなりいらっしゃいます。今月は数が出揃うということで、理解を深めて頂くのにちょうどいい時期と判断し、晩秋通信で詳しく取り上げてみることにしました。

高品質コーヒーを探す難しさ

コーヒーの品質が世界的に落ち、アメリカのコーヒー消費量に影響を与えたことがきっかけで、高品質コーヒー＝スペシャルティコーヒー(以下、スペシャルティ)という考え方が出てきました。

とは言うものの、アメリカのスペシャルティの協会SCAAは、1996年まで普通のコーヒーとは違うものがスペシャルティと定義してきました。香りのつけられたフレーバーコーヒーや、有機栽培コーヒー、炭で焙煎された炭焼きコーヒーなどがす

べてスペシャルティーとされてきたわけです。

しかし、その定義はもはや消費者のニーズとはかけ離れていました。「そういうのでなく、ただおいしいコーヒーが飲みたい」そういった要望を汲み取り、SCAAは「際立った素晴らしい風味で、欠点のないコーヒー」と定義を大幅に変更したのです。

ところが・・・この定義を前に多くのコーヒー屋、コーヒー会社はとまどってしまうのです。そんなコーヒー、どうやって探せばいいのか。そもそも定義が漠然としすぎています。しかし、そういったなかで国連からあるプロジェクトが立ち上がったのです。

I T Cプロジェクト

基本的にコーヒーの生産国は発展途上国です。生産者たちの生活レベルは非常に低いのが現状です。コーヒーを作っても中間業者に安く買い叩かれ、利益も出ず、農園は荒廃し、生活のために麻薬の原材料となるケシを栽培するところもあるほどです。

片やコーヒーの消費国はおいしいコーヒーを求めています。しかし、一般市場に出回るコーヒーは品質の低いものばかり。

生産者は「コーヒーを作って安く買い叩かれないように売りたい」、消費者は「少し高くてもおいしいコーヒーが飲みたい」この生産者と消費者の利害が一致するのに目をつけたのが国連（I T C）でした。

「だったら、おいしいコーヒーを作れる地域をピックアップし、生産方法を指導しながら品質向上させていき、高品質コーヒーを求める消費国をターゲットにしたマーケットを実験的にでもいいから作っていけばいい。そうすれば、生産国の経済支援にも繋がる」

I C O（国際コーヒー機構）の協力のもと、このプロジェクトが 1997 年に発足し、その生産地域としてブラジル、エチオピア、パプアニューギニア、ウガンダ、ブルンジの 5 カ国が選ばれました。そのテストマーケティングとして選ばれたのが、アメリカ、イタリア、そして日本です。

こうして高品質コーヒーを生産する小規模生産者たちとのコネクションが構築できるようになりました。「晩秋」のパプアニューギニア、エチオピア・ブリ、デルガゴ（販売終了）も I T Cプロジェクトから繋がりがはじまった高品質豆です。

I T Cプロジェクトは 2000 年で終了しましたが、今でもそのコネクションは、スペシャルティーを目指すコーヒー屋、コーヒー会社によって継続されています。

さて、I T Cプロジェクトを行う国のなかで、ブラジルが 1999 年にあるプログラム

を行います。それは成功を収め、他の国に伝播していきます。このプログラムがカップ・オブ・エクセレンス（COE）です。

そしてカップ・オブ・エクセレンスへ・・・



産地で行われていた従来の「欠点チェック方式」の品質チェックをやめ、素晴らしい特徴をとらえるスペシャルティのカップping方式に変え、世界中から最高のカップping技術をもった人々を国際審査員として集め、厳正な審査のもと、その国のその年最高の品質のコーヒーを選び出す。その後、インターネットを通じてオークションにかけ、全世界のスペシャルティコーヒーロースターによって競売させる、というのがCOEの全体的な流れです。

中間業者に搾取されることもなく直接生産者が利益（時には通常価格の10倍以上の落札額がつくことも…）を受け取ることによって、生産者の生産意欲はあがり「手をかけて高品質コーヒーをつくれれば報われる」ことをまさしく実践させたプログラムです。また、この称号を勝ち得た生産者は、品質向上にひたむきな努力をした農園と国内外に認知され、自らが鼓舞されます。

国際品評会は他にもいくつかありますが、選ばれる常連国際審査員のレベルの高さ、結果的に入賞するコーヒーの品質の高さからみて他の国際品評会とは明らかにレベルが違います。まさにトップ・オブ・トップと断言していいでしょう。

2005年12月現在、このプログラムはブラジル、ニカラグア、エルサルバドル、ホンジュラス、ボリビア、コロンビアで開催、共有されています。他の国も開催を希望していますが、中間業者がガードして恩恵を直接生産者が手にできない国や、情報にカーテンがしかれて消費者に伝わらない組織構造ではこのプログラムに参加できません。COEは外部の人間が入ってきて開催されるので透明性、公正さが何よりも問われます。ここにまやかしがあるとこのプログラムは完全に崩壊してしまいます。その点が一度このプログラムに入ったグアテマラが今参加していない理由であり、コスタリカ、パナマの国際品評会がCOEに昇華できない理由です。

なんだか駆け足でしかも固い話になって申し訳ありません。それでは、今年度のCOEに入賞した中南米の素晴らしいコーヒーを次ページからご紹介いたします。



好評発売中！！

「カップ・オブ・エクセレンス エルサルバドル 2005」11位入賞



エルサルバドル モンテ・ネバドー

250g パック 1600円

500g パック 2600円

国際審査員の評価平均点数：86.29

アーモンドやジャスミンを思わせるフレーバー。冷めてくるとピーチのような風味も出てきて、女性に好まれそうなコーヒーです。

12/1 より発売開始

「カップ・オブ・エクセレンス ニカラグア 2005」10位入賞



ニカラグア ロス・ピリネオス

250g パック 1600円

500g パック 2600円

国際審査員の評価平均点数：86.36

繊細なブドウを思わせる風味です。(まだ焙煎していないので、国際審査員のとった風味特性です。すみません。)

注：この下のパパミロはCOEではありません。COEに準ずる国際品評会となります。

好評発売中！！



コスタリカ国際品評会「クロップ・オブ・ゴールド」4位入賞

コスタリカ パパ・ミロ

250g パック 1400円

500g パック 2200円

国際品評会審査点数：90.21



昨年、ロシナンテが大好評だったコスタリカの品評会豆です。ロシナンテと同じでグレープフルーツを思わせる柑橘系の風味特性をもっています。

12/1 より発売開始



「カップ・オブ・エクセレンス ホンジュラス 2005」4位入賞

ホンジュラス ラス・マリアス

250 g パック 1800円

500 g パック 2900円

国際審査員の評価平均点数：90.73

国際審査員による風味特性の記述：

ストロベリー、花を思わせる、クリーミーな、ブラックカーラント、非常に甘みのある、花のような香り、ピーチを思わせる風味、複雑な、上品な、パッション・フルーツ、なめらかなボディ、りんごのような香り、スパイシー

晩秋のマスターによる解説：

待っていました！COEなどの国際品評会豆が4種類も揃っているなかでどれが一番のお薦めかという・・・これです！ホンジュラスです！

今年、中南米で行われたCOE3カ国のなかで、一番前年よりレベルアップしたと国際審査員に言わしめているのが、ホンジュラスです。それはCOE入賞農園の数が昨年より大幅に増えているのがそれを証明しています（2004年入賞21ロット、2005年入賞41ロット）。

また、COEの中でも国際審査員の平均評価点数が90点以上になると別表彰となる国が多いのですが（ブラジルだと「ゴールド」、ボリビアだと「プレジデンシャルアワード」国によって異なる）、ホンジュラスは今年6位までが90点以上でした。

国内審査には通ったもののCOEに入賞できなかったコーヒーの中にもいいものがあったと聞いています。コーヒー生産国のなかでは決して知名度は高くありませんが、収穫や生産処理が向上すればホンジュラスはスペシャルティコーヒー生産国として非常に有望であり、今後化ける可能性があります。（あくまでスペシャルティコーヒーとしての話です）

そんなCOEホンジュラス。90点以上の評価を得た4位のラス・マリアスを晩秋のお客様にお届けします。

昨年はわずか4kgしか晩秋に入ってこなかったCOEホンジュラスですが、今年は数がありますのでご安心ください（とは言っても20kgだけですが・・・）