

### 晩秋からのお知らせ

- ・ 3/9 (金) から 3/11 (日) まで、コーヒー豆30%OFFセールを行います。  
期間中は250gパックのみの販売とさせて頂き、100g、500gパックの販売はお休みとさせていただきます。
- ・ 3/16 (金)、SCAJ主催のカッピングセミナーに参加するため、臨時休業とさせていただきます。
- ・ 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>
- ・ 国際品評会ブラジル・レイトハーベスト品評会のチャンピオンロット「セルトンジーニョ」残りわずかとなりました。
- ・ シングルオリジン、エチオピア・モカ「イェルガチャフェ」、ブラジル「カフェ・デュートラ」、グアテマラ「ラス・ヌベス」、ボリビア「マリア」発売開始。ブラジルはデュートラに続いて、「インヴェルナダ」の新豆がスタンバイしています。  
ペルー「カフェ・セルバニカ」中旬あたりから発売開始です。
- ・ 国際品評会カップ・オブ・エクセレンス・グアテマラ7位「エル・ポトレリート」今月下旬入荷予定です。

### 転出、卒業の季節

今年は暖冬で終わってしまいましたね。季節感として何か物足りない感じもしますが、2月は陽気で外出しやすかったからか、昨年より多くのお客様にご来店頂きました。

今月は異動のシーズン。転出されるお客様もいらっしゃるかと思います。晩秋はコーヒー豆発送も行っております。お引越し先でも晩秋のコーヒー豆をご愛顧頂ければ幸いです。750g以上の豆をお買い上げで送料半額。発送時に同封する郵便振替用紙をお使いになれますと振込手数料が掛かりません。ご注文の方法は以下の3通りです。

①直接、電話でのご注文、②晩秋通信裏面のコーヒー豆価格表に必要事項ご記入のうえ、FAX送信によるご注文、③インターネット・ウェブサイトでメールによるご注文。

また、卒業、入学などで内祝や、ギフトといった贈答のご要望がありましたら、是非とも晩秋のコーヒー豆をお願い致します。ご予算に応じてお作り致します。

包装やラッピングも承りますので是非ともよろしくお願い致します。

**ご注文電話番号 (FAX番号同じ) : 048-725-0151**

### スペシャルティコーヒーの酸味

今月は晩秋が扱っているスペシャルティコーヒーにおける酸味についてご説明したいと思います。

「コーヒーの酸味の話なんて胃がムカムカするだけだ」なんて言われてしまいそうなほど(まだ言われていませんが)、コーヒーの酸味に対して日本人は敏感です。

コーヒーの酸がなぜこうも嫌われるのか—梅干しやレモンのようにとにかくすっぱいから。飲んだ

あと口の中が重くなり、後味に渋さを感じるから・・・理由としてはこういったところでしょうか。

では、スペシャルティコーヒーにおいて酸味がどう扱われているのか、ご説明していきましょう。10年ほど前にアメリカ・スペシャルティコーヒー協会（SCAA）が、スペシャルティコーヒー（高品質コーヒー）を「際立った素晴らしい風味で、欠点の無いコーヒー」と定めてから、このようなコーヒーをどのようにして判定していくか、その方法論がいろいろ模索されてきました。

そのなかで生まれた国際品評会カップ・オブ・エクセレンスで使われる新しいカップpingフォームは、従来の欠点チェックを主体とした品質チェックとは一線を画した非常に画期的なものでした。

そこではおおまかに7つの項目に分けて評価するよう決められました。「カップ（コーヒー）のきれいさ」、「甘さ」、「酸味の質」、「口に含んだコーヒーの質感」、「風味」、「後味」、「バランス」です。

ここに酸味が出てくるのです。しかし、これら酸味を含めた評価項目をよくよく見直してみると、案外、理にかなっていないことにお気づきになられるかと思います。これらの評価項目は、ジュース、炭酸飲料、スポーツ飲料といった清涼飲料水でも同じようにおいしさの部分として求められているところだと思いませんか？

「清涼飲料水とコーヒーは別物だろう？」というご意見はさておき、「飲んだ人がおいしいと感じるコーヒーとはどういったものか」という視点でスペシャルティコーヒーが評価されていること、あるいは評価しようとしていることがご理解頂けたのではないかと思います。

本題に入ります。スペシャルティコーヒーにおいて求められる酸味とはどういったものなのか……。実は酸味の強い、弱い、で評価されません。

肝心なのはどれだけ明るさを持ち、爽やかさがあるかという質の部分なのです。良質な酸味はコーヒーに生き生きとした印象度を与え、しっかりとした一本の芯が通ったバックボーンを与えます。こういった酸味をスペシャルティコーヒーのカッピング用語で **acidity** と表現します。良質な酸味は、刺激的な印象を与えず、いつまでも口の中に残りません。甘みを伴い、消えていきます。

一般に嫌われるコーヒーの酸味は、刺激的ですっぽく、いつまでも口のなかに残り不快な感じを与えます。これは豆の素材そのものがもつ酸の質が低いからです。同じ酸なので誤解を与えやすいのですが、このような酸は **acrid** として低く評価され、**acidity** とは別のものと評価されます。

コーヒーの酸味は、コーヒーの輝く明るさ。コーヒーのうまみを司る非常に重要な部分です。晩秋は、滑らかできれいな酸味をもったコーヒーをこれからも買い付けていきたいと思えます。

## 参考：コーヒーの酸味に対する特性表現

良い印象を与える特性の表現	不快なマイナスの印象を与える特性の表現
生き生きとした	鋭い
洗練された	硬い、柔らかさのない
シッカリとした	薄っぺらな
柔らかい	だれた、シッカリとしていない
背骨の通った確かな	すっぱい

爽やかな

スッキリとして心地良い

しっかりとして奥行きのある

刺激的ですっぱい

だれた、しまりのない

刺激的で噛むような

## 晩秋ブレンディングノート 第6弾

### 夕鶴ブレンド

(中煎り)

250g パック 1000円

500g パック 1600円



**風味特性：**すっきりしたとしたシトラスフルーツを思わせる風味、爽やかな酸味、

**晩秋のマスターによる解説：**

酸味がらみで今回のブレンディングノートは、夕鶴ブレンドです。夕鶴ブレンドは、中深煎りのブレンドを“晩秋ブレンド”という店名を冠した名称に決めたとき、第二のブレンドとして、晩秋ブレンドと並べた時の名前バランス、そして中煎りの風味の特性であるすっきり感、そしてそこから連想される「透明感」、「白」、「無垢」といったイメージ、そういった様々な要素を考慮したうえで早い段階から名称を決めていた商品です。

しかし、当初は商品内容としてそれほど意識した商品ではありませんでした。

その意識が変わったのは開店3ヶ月目（2004年9月）に国際品評会入賞コーヒー「コスタリカ・ロシナンテ」を取り扱ってからです。

このロシナンテという豆は酸が非常にきれいで、グレープフルーツのようなフレーバーが素晴らしいコーヒーでした。お客様の評判も高く、晩秋初期からのお客様の間では今でも語り草になっているほど伝説的な商品です。（当店最初の品評会入賞コーヒー、しかも1位だったのでインパクトが大きかったというのも、もちろん評価を高く受けた理由としてあるかと思います。）

ロシナンテは私自身も多分に影響を受けたコーヒーでして、このコーヒー並みのうまさをやはり酸を特徴とする夕鶴ブレンドで再現したいと躍起になっていた時期がありました。

スペシャルティコーヒーにふさわしい酸を表現すべく焙煎方法を見直し、また、きれいな酸をもった豆があれば積極的に夕鶴ブレンドに配合するなど、色々試行錯誤させて頂きました。

それを考えると夕鶴ブレンドを通して多くのことを学ばせて頂きました。それは、どの焙煎度合い、どんな産地銘柄に関わらず焙煎技術として活かせるほど大きなものだったと、今となってはそう思えます。

そんな夕鶴ブレンドをいつもお買い上げ頂いているお客様ですが、三井住宅から向山まで歩いていらっしゃる主婦のお客様、犬を連れて散歩の途中に寄られる主婦のお客様、原市からいらっしゃるお客様、ヴィラ雛にお住まいのお客様、なんだか歩いてご来店される女性のお客様が多いですね（笑）