

スペシャルティ・コーヒーとは？

最近とみに聞かれるようになった「スペシャルティ・コーヒー」というカテゴリー。それがどのようなものであるのか、皆さんは御存知でしょうか？

実はコーヒーという農作物は、長らく生産国保護の意味もあって、ある農園でいい豆が取れたとしても、あえてその地域の中で平均種と混合されてから出荷されるということが続いていました。その中での差別化は、せいぜい「豆のサイズや欠陥豆の少なさ」、あるいは皆さんよく御存知の「ブルー・マウンテン」（但し「本物」であれば・・・です、笑。これまでの大概の流通品は、これでさえほとんどがブレンドされたナンチャッテでした。）のような伝統的バックグラウンドを持った物くらいでした。

それが国連や国際コーヒー機構の発展途上生産国支援事業を軸に、地域別の高品質コーヒー生産へと大きく方向性を変えたのは'97年からです。それに伴い、消費国側の意識も変化し、より上質で個性的な品種が求められるようになりました。結果として「誰が（！）、どこの国の、どんな風土で栽培し、いかに精製したのか？」までのトレーサビリティ（生産・流通の履歴）が要求されるようになり、加えて、あいまいだったコーヒーに対する価値基準を明確にすることを目的に'99年からはじまったのが、いまや各国に支部のある「COE（カップ・オブ・エクセレンス）」という審査会です。

ここにおける審査は、

1. フレグランス・アロマ（香り。粉の状態と液体の双方）
2. フレーバー（味と香りを結合した印象）
3. 酸味（各コーヒー自体のデリケートな味や甘みを引き立てる）
4. ボディ（コクと口当たり）
5. バランス（フレーバー、酸味、口当たりのバランス）
6. 余韻（飲み終わった後の印象）
7. クリーンカップ（香りのクリーンさ）
8. ユニフォーミティ（品質の均質性）
9. スイートネス（一定の甘さがあること）
10. 採点者の主観（オーバーオールといいます。これも大事にするところがいかにも外国の品評会）

などに対して細かい評価基準を設け、より正確に品質評価しようというもの。

これはワインでいうところのテイスティングと同じでしょうかね。

そして、ここで総合80点以上を取ったコーヒーが、はじめて「スペシャルティ」を名乗ることが出来るのです。

こうした生産・流通の努力のおかげで、これまでは一部のマニアの間でしか流通していなかった品種が、ずいぶん手に入りやすくなりました。とはいえ、まだまだ一般流通品のレベルでは、ちょっと苦しいかも・・・です。

それでも我々コーヒー・マニアにとっての黄金時代はすでに訪れています。ああ、飲まずにはいられない！（笑）

当店におきましては、幸いに仕入・焙煎のエキスパートと知り合うことができ、すべてのコーヒーをスペシャルティ・グレードでそろえることができました。ま、難しいことはさておき、一度ぜひ！よく言われることですが「たかがコーヒー、されどコーヒー！」。一人でも多くの方にスペシャルティを味わっていただきたいというのが、私とうちのコーヒー・マイスター川崎氏の願いです。

貴方の「いつもの・・・」が今日から変わる！・・・かもしれません（笑）。お試しあれ！

