



講座名: 第二回コーヒー勉強会

開催日時: 2009年9月19日(日)10:00-13:00

開催場所: JICA 地球ひろば 3階 セミナールーム301

参加者数: 33名

プログラム

1. 勉強会の説明とアフリカ理解プロジェクトの紹介
2. 「コーヒーの品質」、土屋浩史氏
3. 休憩: コーヒー試飲
4. 全体討議

アフリカ理解プロジェクト 第二回コーヒー勉強会報告書

1. 勉強会の説明とアフリカ理解プロジェクトの紹介(白鳥)

アフリカ理解プロジェクトの活動紹介:2003年設立のNPOで、(1)アフリカのポジティブな面、可能性を紹介すること、(2)アフリカ理解を通じて、世界の多様性を理解し、地球市民を育成することを目的とする。スタッフは7名、サポーターは常時30名前後。事業は、本づくり、ワークショップ、調査研究、情報発信、アフリカングッズの制作や紹介、そしてアフリカプロジェクトとしてエチオピアでの教育支援を行っている。教育支援の内容は奨学金・エッセイコンテスト・教室建設・環境教育・スタディツアーなど。アフリカに関心があり、何かしたいと思っている皆さんの希望を実現する機会の提供をモットーとしていますので、ぜひ活動にもご参加ください。

勉強会の趣旨説明:「原木のある森 コーヒーのはじまりの物語」の出版にあたり企画。アフリカ各地で生産され日本にやってくるコーヒーについて、生産する人々の暮らし、消費者である私たち、貿易、環境について考える機会とする。10月3・4日に開催されるグローバルフェスタでも、コーヒーをテーマに展示を行う。今日は、実際にコーヒー生産地との取引を行い、おいしいコーヒーを追求している土屋さんに話を伺う。おいしいコーヒーのための品質とは何か、そのために生産者や業者がどんな取り組みを行っているのか、そして、おいしいコーヒーの入れ方のヒントもできれば教えていただきたいと希望している。

第一回勉強会の要旨:8月28日に開催された第一回目の勉強会では、FLOの中島さんからフェアトレード全体とFLOの取り組みの説明を、JICA参加型森林管理計画の西村さんから、エチオピアでのコーヒーの原木のある森を、森林コーヒーの進行による取り組みについて話してもらった。フェアトレードは、貿易を通じた生産者、流通業者、加工業者、消費者を結ぶパートナーシップ。日本でも広がりつつあるが、まだ規模は限られている。企業によるフェアトレードへの取り組みは、イメージ戦略の域を出ていないようだ。フェアトレードや、JICAプロジェクトが取り組む森林コーヒーは高い可能性を秘めた資源で、それらに対する消費者の理解を高めることが重要だ。同時に、生産者の体制や、品質管理なども高まらなければならない。フェアトレードや住民による森林保全への取り組みは、消費者がその価値を認め、それらの生産や保全を担う生産者や現地の住民の人々の生計、彼ら彼女らとの有機的なパートナーシップを考えることなのだろうと思う。また、そうすることで、おいしいコーヒーの供給を安定的に確保することにつながるのだと思う。

講師紹介:カフェポイントコム経営。10年間、大手コーヒー焙煎会社に勤めた後、今年独立。中南米やアフリカのコーヒー生産地を回り、生産者から直接コーヒーを仕入れ、消費者においしいコーヒーを届けることを使命としている。



2. 講演『コーヒーの品質』(カフェントコム)土屋浩史氏

コーヒーとは: アフリカで発見されたコーヒーは、今日世界中の人々によって楽しまれている嗜好飲料。アカネ科で、果実と同じ多年生の作物で収穫できるまでに 3 年かかる。栽培、収穫、生産処理、選別には手間がかかる。南北緯25度の60を超える生産国で生産に携わる人々の生活を支えている。コーヒーは石油に次ぐ第二の輸入産物で、相場商品。レギュラーコーヒー、インスタントコーヒー、缶コーヒー、スペシャルティコーヒーなど消費形態は様々。ネガティブなイメージが払拭され、健康に良いという研究成果が蓄積されている。

コーヒー最近の話題: 「カップオブエクセレンス(COE)」などの品評会で入賞した高品質コーヒーには高い価格がつけられ、生産者に収益が行く仕組みができつつある。ベストオブパナマでは、エチオピアにルーツをもつ品種、ゲイシャ種(Gesha)が通常の 100 倍もの価格をつけた(エスメラルダ農園産のゲイシャ種)。パナマを中心に広がりつつある品種で、モカを思わせる華やかな風味を持つ。カップリングなどの選手権や資格制度がある。また、トレーサビリティ、環境などを重視した認証制度が欧米を中心に広がってきた(レインフォレスト、グッドインサイド、オーガニック、フェアトレード、バードフレンドリー、Qグレード等)。昨今の経済危機はコーヒー消費にはまだ影響していないように見受けられるが、今後注意が必要。

コーヒーができるまでの道のり:

コーヒー豆の生産: コーヒーの実には種が二つ、苗が育てられ、畑に移植される。通常は高地で栽培され、山岳地帯が多い。ブラジルで世界の約 3 割を生産する。ブラジルのセラードでは大規模な灌漑装置が使われる。コーヒーの香りがするが、品種により香りは異なる。同じ枝にある実でも一度に赤くならない。アマレロという実の黄色い品種もある。品質の高いコーヒーとするためには赤い実だけを摘むので、収穫人夫の賃金は高い。天候が悪い年は実が熟さず、木に負担がかからないよう実をしごきとることもある。自分でも収穫作業をやってみたが、なかなか大変な重労働である。

選別・乾燥: 収穫された実はさらに選別して、生産農家から水洗工場に持ち込まれる。実から皮や果肉を除くための機械にはさまざまなタイプがある。完熟した実であればすぐにむけるため、摘み取りが大事。皮と果肉を取り除いた豆は水に浸して発酵させ、水洗してぬめりを取る。この際、きれいな水が必要となるが、水を節約するため遠心力を使った機械もある。水洗後の豆は水分が 50%ほどなので、天日乾燥して 12、13%程度にする。アフリカでは乾燥にテーブルを使うが、これは上下から風が入るので良い。中南米にも導入されつつある。大きな工場では機械乾燥されるが、品質を維持するため、天候に左右されない機械乾燥もよい。乾燥した豆は 30 から 40 日間休ませる(レスティング)。水洗式のほかに、実をそのまま乾かす非水洗式がある。ジュースの中で豆が乾燥された状態になるので、特有の味わいが出る。乾燥後の生豆は選別されるが、大きさ、重さ、色などで選別する機械がある。人力による選別も行われる。その後、袋詰めされ輸出される。産地から日本までは大体 30 日から 40 日かかる。生産国が内陸の場合は、別の国を通るので余計に日数がかかる。

コーヒーの品質管理：輸出する前に、生豆はまず外観でチェックする。テスト焙煎をして味を見る（カップテストイング）。これは、主として発酵臭や薬品臭などの欠陥を見つけ出すために行う。ニカラグアやケニアで生産者に、日本の消費者のニーズを直接伝えたこともあるが、アフリカでは一般的に、生産者は、コーヒーを飲まなかったり、品質の良いコーヒーはすべて輸出されてしまうので、生産者は品質の良いコーヒーを知らないことが多い。

輸入されてから：消費国の港に輸入された後、倉庫で保管される。日本でもサンプル焙煎を行って味を検査してから、実際に焙煎されて製品化される。

コーヒーの品質とは：お客様が満足するためには風味（おいしさ）、イメージ、規格（内容量、焙煎度合い、ブレンド等）、パッケージ、環境、有機栽培、産地支援、トレーサビリティ、ブランド、高級感などがあり、それらが価格とバランスをとることが重要。良質な特徴風味としては甘み、香り、後味、程よい酸味（肉食かどうかで嗜好が分かれる）、さわやかな酸味（しまり）、コク・触感、香りや酸味のバランスなどがあるが、消費者それぞれの好み（嗜好）もある。

カフェントコムが目指すもの：コーヒーの魅力を日本の消費者につなぐ役割。コーヒーにもさまざまな面がある。例えば、糖質のカaramel化、ナッツのような味、飴の透明感、花のような香り、シトラス・ワインのような味、ベリーのような味（ケニア、タンザニア、エチオピア）、クリーミーな味（インドネシア）など、コーヒーにはたくさんの楽しめる味がある。これらをいかに伝えるかが課題。

《質疑応答》

（「回答」は土屋さん、「コメント」は参加者からのものです。）

質問：甘みは焙煎で決まる？

回答：焙煎時の温度、時間が重要だが、生豆の品質、保管状況は最も重要。コーヒーの実の熟度の高さが焙煎によって引き出される甘さに影響する。

質問：加工の過程で傷がつき、品質に影響しないか？日本のコメ加工機械の技術がつかえないか？

回答：傷がつけば劣化は早まるが、最近はケアされるようになっている。使われているのは欧米の機械がほとんど。

質問：発酵はなぜ必要か？

回答：パーチメントのまわりのヌメリを取るために行うが、逆にヌメリを残して甘さを残す方法もある。

質問：コーヒーの実が完熟するまでの時期に違いが出る理由は何か？

回答：降雨のバラツキ度合いで、開花の時期がずれるため、登熟もばらばらになる。



質問: 機械化が中南米で進み、アフリカでは進まないのはなぜか？

回答: 資本が十分になかったり、機械化できない土地柄(山岳地帯)の問題がある。

質問: コーヒーオークションはどこでどのように行われるのか？インターネットによるオークションはどのように行われているのか？

回答: 登録された業者がオークションに参加する。インターネットで販売できれば、より広く参加できるだろう。インターネットオークション(カップオブエクセレンス)には現在、ブラジルなどの中南米諸国とルワンダが参加している。

質問: カフェントコム(豆の買い付けとワークショップ)の詳細は？

回答: コーヒーの買付から卸まで行っている。コーヒー生産地の背景情報を付与することで付加価値をあげる努力をしている。栽培地、天候、気候、品種等によるコーヒーの風味の違いを体験するテイスティングセミナーも行っております。

質問: ピンテージとしてのコーヒーの価値は？

回答: 高温多湿なインドネシアでは、時間がたつとコーヒーに独特の味が加わるようである。通常は生豆が輸出されてから1年～2年以内に消費される。

質問: 香辛料としてのコーヒー(微粉碎したもの)の可能性は？

回答: カレーに隠し味として入れるとおいしいという話がある。

質問: 近年、ベトナムは世界第二のコーヒー生産国となっているが、ベトナム戦争当時の枯葉剤のコーヒーの安全性への影響はないのか？

回答: ベトナムでのコーヒー生産は、1980年代に世界銀行の支援で急激に拡大した。枯葉剤が播かれたところでは生産していないといわれている。コーヒーにはアラビカ種とロブスタ種(生産量は7:3の割合)があるが、ロブスタ種には苦味などが濃い傾向がある。ベトナムで生産しているのはロブスタ種。

質問: 種以外の部分(取り除いた殻など)の利用法は？

回答: エチオピアでは、殻の部分をつかってお茶のように飲む。殻は有機肥料として利用されるが、大規模な加工工場では、生産地までの距離があり、輸送費がかさむことから、焼却されることもある。

質問: コーヒー生産国における輸出と国内消費の割合は？

回答: 把握していない。良いもののほとんどは、輸出用に回している国もあるし、良いものも悪いものもすべて輸出に回す国もある。コスタリカ等ではコーヒーを作ることが生きる道。タンザニア・ケニアでは自国でコーヒーを飲む習慣があまりない。生産者がコーヒーの価値をわかっていない場合も多い。

質問: フェアトレード認証は品質と対応しているのか？

回答: 日本では品質をクリアしないと広がらない。フェアトレードを広げるには、品質も十分に考慮した市場戦略が伴う必要がある。

質問: 世界第4位のコーヒー消費国である日本の消費者は、コーヒーのことを知らないのでは？

回答: これまで、コーヒー業界は閉鎖的であり、市場が拡大してくる過程では知らなくてもよかった。しかし、今後は自動的に市場が広がらない。取り扱うコーヒー商品を差別化する上で情報提供が必要になっている。

質問: コーヒーを量産することと品質のバランスはどうなっているか？

回答: 量産によって現在のコーヒーの人気、消費があるといえる。今後、生産自体は増えないだろう。ブラジルは

コーヒー豆からバイオ燃料のためのサトウキビ生産に転換が進んでいる。ロシアやブラジルではコーヒー豆の需要が上昇している。中国ではまだインスタントコーヒーが主流。今後はコーヒーが不足する可能性も出てきている。

質問: コーヒー輸出国機構 (International Coffee Organization (ICO)) のことを説明してください。

回答: コーヒーにも OPEC と同様のシステムとしての ICO の役割が期待され、2001 年までは機能していたが、現状では機能していない。(2001 年までは、一応機能していた。)

質問: コーヒーの保存に重要なことは？

回答: 留意すべきなのは、酸素・湿気・温度。長期に使用する場合は、冷凍庫でもよいが、再冷凍はダメ。冷蔵庫で保管する場合は臭いが移る可能性も。密閉容器に入れて涼しいところに置くのがよい。一番良いのは、必要なときに必要なだけ購入を。

質問: 日本側からの生産者に対する品質管理指導等が行われているのか？

回答: これまで、コーヒーの買い付けは大手商社の牙城でブラックボックスだった。現在は焙煎業者、販売者も現地に行き、直接の買い付けなども行われている。米・ヨーロッパの業者は頻繁に現地で指導や交流している。

質問: フェアトレード認証は諸刃の剣では？

回答: FT にチャリティのイメージを持っている人が多いが、平等、公平な貿易を追求するもので、チャリティではない。

コメント: 生産者がよいものをよりよく作れる環境を整えることを目指し、品質を決めるのは生産者だけでなく消費者も関わっている。有機栽培と FT が混同されることがあるようだ。多様なニーズと多様な生産が、多様な提供方法で繋がることは良いことだ。

質問: エチオピアコーヒーの農薬問題の詳細は？

回答: 検疫の妥当性 (基準は政治的に決まっている) に問題がある。

コメント: 日本がコーヒーに当てはめている基準値は EU よりも厳しい (コーヒーの基準値は EU が 1ppm、日本は 0.002ppm)。日本では生食用野菜の基準が 2ppm (EU は 0.1ppm) で、現実的ではないとの声がある。エチオピアからコーヒーを輸入した場合には、品質にもよるが、コンテナあたり 700 万円程度かかるので、現在の検査体制ではリスクが高く、買い控えている会社がほとんどだろう。現在でも、エチオピアからは月間 1300 トン程度が輸入されているとのこと。

参考資料 (今回の講演とは関係ありませんが、コーヒー一般に関する関連資料を紹介します。)

臼井 隆一郎 (1992) コーヒーが廻り世界史が廻る—近代市民社会の黒い血液、中公新書

コーヒーの歴史 (全日本コーヒー協会) <http://ajca.or.jp/library/guide/history3.html>

日本のコーヒー統計資料 (全日本コーヒー協会) <http://ajca.or.jp/data/index.html>