

# スペシャルティコーヒーの評価方法

## SCAA方式とSCAJ方式の比較を例に

田 口 護

(JCS焙煎抽出委員会 委員長 バッハコーヒー代表)

### はじめに

1990年代アメリカを中心に広まったスペシャルティコーヒー運動では、コーヒーの味の評価方法について従来のネガティブな減点法にポジティブな加点法が追加された。コーヒー消費大国アメリカが各生産国とコーヒーの味について共通価値観を持ち、より高品質で、高価に取引されるスペシャルティコーヒーを探し作らせるため、そのコミュニケーションの双方向性を実現するためのツールとして、ポジティブ評価方法とそれを記録するフォーム（評価記録表）が開発され使用されている。

日本でも2003年に日本スペシャルティコーヒー協会（以下SCAJ）が設立され、スペシャルティコーヒーの普及啓蒙活動がスタートした。SCAJでもポジティブ評価法が採用され、フォームが設定されたが、それは提携しているアメリカスペシャルティコーヒー協会（以下SCAA）の評価方法とは異なる。現在日本では、スペシャルティコーヒーの評価をする場合、そのふたつのポジティブ評価方法が並存している。そのふたつの評価方法の違いを比較した。

以下は、2007年6月10日に行われた日本コーヒー文化学会（以下JCS）焙煎抽出委員会・分科会の発表資料をもとにして加筆訂正した。

当日は、出席者にコロンビアのエキセルソ・グレード（コモディティコーヒーSCAA方式で72-74点程度）、スプレモ・グレード（SCAA方式で80-82点程度）、オークション出品コーヒー（SCAA方式で86-87点程度）を試飲していただいた。3点ともグリーングレーディング（生豆グレード判定）の欠点はなし（SCAA方式で「スペシャルティグレード」）のもので、すべて前日に焙煎した。

SCAAの評価方法	SCAJの評価方法
<p><b>経緯</b> 70年代から80年代のコーヒー離れからの復興を目指す。 アメリカ好景気の90年代に価格の低迷した生産地支援。 スペシャルティコーヒーを普及。 生産地の実施してきたネガティブ評価から消費地側のポジティブ評価へ。 できるだけ科学的根拠に基づく規準作り。 国際的に通用する評価方法を作ろうとしている</p>	<p><b>経緯</b> バブル崩壊後の価格破壊の中で価格競争が続き、新しい付加価値としてスペシャルティコーヒーに注目。 SCAJの発足後、テクニカル・スタンダード委員会が作成。 カップ・オブ・エクセレンス（COE）の評価方法を基本としてスタート。 ブラジル・スペシャルティコーヒー協会（BSCA）、ヨーロッパ・スペシャルティコーヒー協会（SCAE）</p>

<p>(生産国と消費国のコミュニケーションを活性化)。  アメリカスペシャルティコーヒー協会 (SCAA) が作成し普及。  SCAA→→→→→SCAA, Q-CONTRACT</p>	<p>など他の団体も COE のフォームを基本としているといわれる。  SCAJ 内ではテクニカル・スタンダード委員会とトレーニング委員会が普及活動中。  SCAJ のスペシャルティコーヒーの定義 (参考 1) を具現化したものがフォーム化された。  (ちなみにコーヒー商工組合の「コーヒー鑑定士」は、独自の評価方法や評価フォームの設定は公表されていない)</p> <p>SCAA→ITC→COE→SCAJ  →SCAE  →BSCA  →OTHER</p> <p>* ITC (international Trade Center) 国連下部組織で輸出割当制度崩壊後、コーヒーに付加価値を付ける方法としてグルメプロジェクトを行った。上記の流れを見てもわかるように、COE の方法も SCAA の初期型から発している。</p>
<p><b>キーワード</b>  公平性  双方向性  多様なキャラクター  トレーサビリティ (履歴追証)  サスティナビリティ (継続性)</p> <p>ディスカバー (ウエウエテナンゴやイルガチェフのような産地の発見) からリクエスト (棚干し式やパルプドナチュラルのような精製方法などの指導) へ。</p>	<p><b>キーワード</b>  原則は左欄と同じ</p> <p>特に COE を参考に追加すると、</p> <p>インターネット・オークションもの  単一農園もの  品種特定もの (→SCAJ テクニカル・スタンダード委員会では、栽培管理、収穫後の処理方法などが風味に与える影響が大いため、品種による風味の違いは概ね否定している)</p>
<p><b>スペシャルティコーヒーの取扱い量</b>  アメリカでは 15% のシェア。売上の 40% といわれている (現在では、SCAJ のセミナーでは、小売ベースで 50% 以上と講義している)。</p> <p>すべてが SCAA 方式で評価と認定を受けているかは不明。</p>	<p><b>スペシャルティコーヒーの取扱い量</b>  日本の場合、2004 年時点での世銀への回答では、2.96%。  現在では 5% 程度と推測。  NY 相場の 10-20% 高いコーヒーを対象に計算すると 1% に満たないという説もある。</p> <p>現在まで SCAJ 方式で評価認定されたものはなし。</p>

<p><b>審査会とオークション</b> SCAA 主導の Q オークションは休止中。 1 ロットが 1 コンテナ (60 キロ 200-250 袋) を単位とするオークション取引。</p> <p>このロットを考慮すると、メインゾーンの SCAA 方式 80 点以上のスペシャルティコーヒーを評価するのに適している。SCAA 評価方法は、コモディティとスペシャルティの区分に役立つといわれる。</p>	<p><b>審査会とオークション</b> SCAJ 独自にはなし。 COE を参考にすると、1 ロットは 10-20 袋。</p> <p>このロットを考慮すると、COE 評価方式は、スペシャルティの中の特にトップレベルの採点評価に向いているといわれる。欠点はほとんどなしで、スペシャルティの中でも更に魅力的な、選抜されたコーヒーの採点に適している。</p>
<p><b>評価項目対照</b> フレグランス／アロマ 10 点 フレーバー 10 点 アフターテイスト 10 点 アシディティ 10 点 ボディ 10 点 バランス 10 点 ユニフォーミティ 10 点 クリーンカップ 10 点 スイートネス 10 点 オーバーオール 10 点</p> <p>基礎点 なし</p> <p>デフェクト</p>	<p><b>評価項目対照</b> アロマ 参考 フレーバー 8 点 後味の印象度 8 点 酸の質 8 点 口に含んだ質感 8 点 ハーモニー均衡性 8 点 ユニフォーミティ なし カップのきれいさ 8 点 甘さ 8 点 総合評価 8 点</p> <p>基礎点 36 点</p> <p>欠点・瑕疵</p>
<p><b>評価項目解説</b> <b>10 項目各 10 点 計 100 点</b> フレグランス／アロマ 「粉の香り、湯を注いだ香り、粉を攪拌した香り」を嗅ぎ、香りの質を評価する。点に加えて、香りから類推される具体的な言葉で表現する。</p> <p>フレーバー 風味。口に含んだ液体から鼻が感じる香りを伴った味を評価する。</p> <p>アフターテイスト 液体を飲み込んだり、吐き捨てた後の口の中の余韻を評価する。</p> <p>アシディティ 酸味の質を評価する。クエン酸系の酸味なのか、リンゴ酸系か、または酢酸、リン酸の系統か。コロンビア、ケニア、インドネシアではそれぞれ酸</p>	<p><b>評価項目解説</b> <b>8 項目各 8 点+36 点 計 100 点</b> フレーバー 味覚と嗅覚との組み合わせ。 たとえば、素晴らしい「花のような香り」「果物を思わず風味」と表現される。</p> <p>後味の印象度 コーヒーを飲み込んだ後で持続する風味。コーヒーを飲み込んだ後の「口に残るコーヒー感」が「甘さの感覚で消えてゆく」か「刺激的な嫌な感覚が滲み出てくる」かを判定。</p> <p>酸の質 酸の強さを評価の対象とせず酸の質について評価する。コーヒーの酸味が、明るい爽やかな、或いは繊細な酸味がどれ程であるか評価。</p> <p>口に含んだ質感</p>

<p>味の特徴が異なる。</p> <p>ボディ 上顎に向かってかかる圧力を評価する。アルコールが揮発する感覚、塩水などの膨らみのあるミネラル感。</p> <p>バランス 「フレーバー、アシディティ、ボディ」のバランス。安定した立体感だけでなく突出した個性も評価する。</p> <p>ユニフォーミティ 1 サンプル 5 カップの安定性。5 カップすべて味にバラつきがないこと。基本 10 点だが、味に大きなバラつきがでた場合カップ数に応じて 1 カップ 2 点を減じる。</p> <p>クリーンカップ 欠点の味がないこと。雑味や味の汚れがないこと。基本は 10 点だが、欠点がでた場合などカップ数に応じて 1 カップ 2 点を減じる。</p> <p>スイートネス 水 1 リットルに砂糖 5 グラム程度の甘さを感じる。基本 10 点だが、甘さがなくカップがでた場合カップ数に応じて 1 カップ 2 点を減じる。</p> <p>オーバーオール 総合評価。全体像を評価する。購入を前提にした審査。他の項目が高得点でも購入価値が見出せなければ低めに評価する。反対に他項目が低めの得点評価でも購入価値を見出せば、高めに評価する。</p>	<p>触感の強さは評価の対象にせず。口に含んだ触感の「粘り」「密度」「濃さ」「重さ」「滑らかさ」「収斂性感触」をみる。</p> <p>ハーモニー均衡性 風味の調和がとれているのか？何か突出するものは無いか？反対に、何か欠けているものは無いか？心地よいハーモニー、均衡さを評価。</p> <p>カップのきれいさ コーヒーの品質のスタートポイント。「汚れ」または「風味の欠点・瑕疵」が全くない。コーヒーの栽培地域の特性がハッキリと表現されるために必須な透明性があること。</p> <p>甘さ コーヒーチェリーが収穫された時点で、熟度が良く、かつ均一かに関係する甘さ。</p> <p>総合評価 風味に奥行きがあるか？風味に複雑さ、風味に複雑さ、立体感があるか？単純な風味特性か？単純で立体感に欠けるが非常に心地よいか？カップの好みか否か？審査員の個人的好き嫌いを表す。</p>
<p><b>評価フォームの違い</b> 1 サンプルにつき 5 カップ用意</p> <p>10 項目×10 点=100 点 フォーム・レイアウトは 6-10 点がゲージ化され、0.25 点 刻みで採点 (基本的に 6 点未満は、このフォームを使って評価する対象外と考える)</p> <p>一部の項目には根拠(センサリースキルや香りサンプル、フレーバーホイールなどを活用)を設定</p>	<p><b>評価フォームの違い</b> 1 サンプルにつき 4 カップ用意</p> <p>8 項目×8 点=64 点+スペシャルティ基礎点 36 点=100 点 フォーム・レイアウトは、0-8 点がゲージ化され、6-8 点の間が 0.5 点 刻みで採点(参考として、平均的なコーヒーを 4 点ととらえ、それより評価に値するものを 5 点以上に採点していく)</p> <p>ドライフレグランスにあたる「ドライ、クラスト、</p>

<p>ドライブレグランスを10点評価で加点する (15分以内に粉碎したものをカップにフタをして テーブルレイアウトする)</p> <p>クリーンカップ、スイートネス、ユニフォーミティはクリアされていれば、1カップ2点で10点</p> <p>欠点の味が出た場合、カップ数×2点(欠点の味・弱)か4点(欠点の味・強)減点する ユニフォーミティとクリーンカップの減点対象にもなる</p>	<p>ブレイク」は参考にとどめ加点対象にしない(粉の香りは、審査会場やミル等の器具の状況、審査する人数などによって揺れ動きが想定されるため点数評価の対象にしない)</p> <p>クリーンカップ、スイートネスを0-8点で加点する項目にしている ユニフォーミティにあたる項目はない</p> <p>欠点の味が出た場合、カップ数(4つのうち何カップか)×1-3点(欠点の味の強度)を減点する</p>
--	---

**テーブル・レイアウト例**

4サンプルを例に

SCAA 方式1 サンプル5カップ

<p>①① ①①① No.152</p>	<p>②② ②②② No.337</p>	<p>③③ ③③③ No.248</p>	<p>④④ ④④④ No.213</p>
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

ユニフォーミティ、スイートネス、クリーンカップの評価のために5カップ必携。欠点のチェックに際してもカップ数を乗じて減点を決める。

SCAJ 方式1 サンプル4カップ

<p>①① No.152 ①①</p>	<p>②② No.337 ②②</p>	<p>③③ No.248 ③③</p>	<p>④④ No.213 ④④</p>
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

欠点のチェックに際してカップ数を乗じて減点を決める。

**審査の資格**

SCAA 公認のジャッジ資格あり。  
SCAA Certified Cupping Judge (SCAA 認定カップ  
審査員) が名称。

トレーニングはシステマチックで、トレーニング・ツール多い。  
各種ポスター、グリーングレード・ハンドブック、  
香りサンプル「コーヒーの鼻」、閾値トレーニング  
添加液など  
スタンダード化が進んでいる。

**審査の資格**

SCAJ 公認の資格は「SCAJ マイスター」だが、いわゆる左欄のようなカップping・ジャッジではない。

参考に、COE はジャッジ資格は特にないが、業界の第一人者などが、推薦してメンバー選抜している。  
(参考2)

カップpingのトレーニング方法は、テクニカル・スタンダード委員会がセミナーで行う。初歩的な方法は、トレーニング委員会が「SCAJ マイスター」養成実技でも行っている。

左欄のようなトレーニング用ツールは特になし。

<p><b>カップリングのルール</b></p> <p>生豆のグレーディング規定あり。 焙煎過程と焙煎度指定あり。</p> <p>《 183g の SHB 程度の豆を 8 から 12 分で、粉測定アグトロン 55 まで焙煎する *アグトロン 55 は日本の L 値 22 程度 》</p> <p>焙煎後の経過時間も規定あり。</p> <p>《 焙煎後 8 時間以上 24 時間以内 》</p> <p>コーヒー液に関して濃度、収率の規定あり。《 水 150cc+粉 7.25g=濃度 1.0-1.3% (粉からの抽出率が 18-25%になるメッシュ) なお水は溶解ミネラル 100-200ppm 》</p> <p>生産国毎に評価する (1 回に複数国が混在する場合は、生産国を明示する)。 ジャッジ資格者か同様のトレーニングを受けた複数ジャッジが行う。</p> <p>カリブレーション・カップリングを行いヘッドジャッジが 80 点ラインを定める。(参考 4) ブラインドで行う。 複数ジャッジの平均点を採用するが、極端なジャッジの点は計算から除外される。 味覚表現で評価ディスカッションする。</p> <p>オークションを行う場合は、コーヒーのトレーサビリティ (産地、農園、品種、精製方法生豆グレードなど) を明らかにし、それに平均点と各ジャッジの味覚表現評価がインターネット上に掲載される。</p>	<p><b>カップリングのルール</b></p> <p>生豆のグレーディングに関しては現在公表されていない。</p> <p>焙煎のルールは現在公表されていない。 液体のルールは現在公表されていない。 上記については、SCAJ では COE 方式に準拠している。</p> <p>SCAJ では、実際の審査会はいまのところなく、個人の記録方法として使われている。</p> <p>COE を参考にすると、 オークションのコーディネーターがこれまでのオークション審査のジャッジ経験者の中から選抜、また経験条件が見合うジャッジを選定、複数ジャッジが行う。 審査は左欄の SCAA と同様の手順。</p>
<p><b>評価フォームの入手</b></p> <p>SCAA フォーム (紙) は、協会サイトから購入できる。</p> <p>また、SCAA 主席インストラクター、マネ・アルバス氏は、彼の経営するコーヒー・ラボ・インターナショナルより SCAA フォームをパーム上で書き込める記録ソフトとして開発 (パソコンとのデータ交換が可能)、同社のサイトより販売している。</p>	<p><b>評価フォームの入手</b></p> <p>SCAJ フォーム (紙) は、現在販売されていない。 現在、SCAJ 認定コーヒーマイスターの通信教育テキストに掲載。それ以外は、SCAJ 主催のカッピングセミナーで配布されている。</p>

<p><b>評価点の区分</b></p> <p>SCAA のスペシャルティコーヒーとは、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) グリーンビーンズ（生豆）の状態 で規準値をクリアするコーヒー</li> <li>ii) ローストビーンズ（焼豆）の状態 で規準値をクリアするコーヒー</li> <li>iii) テイスティング（香味）の状態 で規準値をクリアするコーヒー</li> </ul> <p>SCAA Certified Cupping Judge（SCAA 認定カップ審査員）の資格を有する複数人がジャッジし、前述の 3 項目の条件を満たしたコーヒーをスペシャルティグレード（コーヒー）と認める。</p> <p>先述の i) ii) をクリアしたもので、iii) の評価点が区分されている。</p> <p>前述のマネ・アルベス氏はインターネットサイトで発表しているカップping・レポートに次のように表記している。</p> <p>スペシャルティコーヒーは 80 点以上をさす。各評価点は以下の区分で呼ぶ。</p> <p>95- 100 Exemplary  90- 94 Outstanding  85- 89 Excellent  80- 84 Very Good  75- 79 Good  70- 74 Fair</p>	<p><b>評価点の区分</b></p> <p>SCAJ では、後述（参考 1）のスペシャルティコーヒーの定義があるが、現在評価点の区分は公表していない。</p> <p>SCAJ が準拠している COE の規準では、84 点以上が「カップ・オブ・エクセレンス」の称号が与えられインターネット・オークションにかけられるコーヒーとされる。</p>
<p><b>味覚表現の語彙</b></p> <p>積極的に類推することを勧めている。</p> <p>テッド・リングル著の「カップパーズ・ハンドブック」の中にグロスアリー（用語集）がある。（「コーヒー文化研究」第 2 号にリングル氏の寄稿がある）</p> <p>SCAA はカラーホイール、36 の香りサンプルなど参考ツールが設定され、公表されている。それぞれサイトから入手できる。</p>	<p><b>味覚表現の語彙</b></p> <p>積極的に類推することを勧めている。</p> <p>カップpingセミナー時に参考資料として使用される「用語集」がある。現在は入手方法含め公表されていない。</p>

### 参考1 日本スペシャルティコーヒー協会のスペシャルティコーヒーの定義

『消費者（コーヒーを飲む人）の手に持つカップの中のコーヒーの液体の風味が素晴らしい美味しさであり、消費者が美味しいと評価して満足するコーヒーであること。

風味の素晴らしいコーヒーの美味しさとは、

際立つ印象的な風味特性があり、爽やかな明るい酸味特性があり、持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えて行く事。

カップの中のコーヒーの風味が素晴らしい美味しさであるためには、コーヒーの種子からカ

ップに至るまでの総ての段階に於いて、一貫した体制・工程で品質向上策、品質管理が徹底している事が必須である。』

(SCAJ 認定コーヒーマイスターの通信教育テキストに掲載)

## 参考2 アメリカのカッパーについて

アメリカ国内では日本ほど資格に興味がなく、実質主義の様子である。COE のジャッジにエントリーされているカッパーは、確かにスペシャルティコーヒー産業で活躍する人物たちである。有名ロースター、ショップのスタッフや産業発展に尽力した人たち。ただし、個々人の経験についてはかなり差がある。

アメリカで「自家焙煎店」というのは、地方都市で郊外に工場を1箇所持ち、市内にカフェやビーンズショップを4、5店舗展開しているような規模をさす。日本で言うところの「自家焙煎店」とは規模が違う。

## 参考3 スペシャルティコーヒー運動とその背景

アメリカ

東西冷戦期を通じて、アメリカにとってコーヒーの輸入は、冷戦影響下の南北問題の中で赤化防止のための手段であった。特に中南米諸国に関して、アメリカは好むと好まざるとに関わらず、大量のコーヒーを輸入して各国経済を支えた。大ロースター独占時代でもあった。輸入したコーヒーは、アメリカ国内で消費されたが、品質の雑多なコーヒーは味を低下させ、薄いコーヒーがレストランでお替り自由になり、コーヒー愛好家のコーヒー離れを招いた。日本にはその薄いコーヒーが、カリフォルニア発のアメリカンコーヒーというトレンドとしてもたらされ宣伝された。薄い飲料は味の独自性に乏しく他の飲料に取って代われやすい。しかし、その時点でカリフォルニアではピーツコーヒーのような自家焙煎コーヒー店が登場し、味のしっかりあるアラビカのダークローストコーヒーを広めるという萌芽が芽生えていた。

1989年から91年にかけて起きた「冷戦終結」によって、手段としてのコーヒー輸入に変化が生じた。ただ量を買う必要はなくなった。量を買う生産国支援では消費国のコーヒー離れは招いても消費は増えない。アメリカ国内で消費をのばすために、コーヒーを独自性の高い飲料にし、質の高いコーヒーを提供する必要に迫られた。「量より、良質で味のよいものを」つまり大消費国アメリカが各生産国と取引するコーヒーの「味について」コミュニケーションするための言語が必要になった。折りしもアメリカは、「黄金の90年代」という経済成長期を迎えていた。

生産国側は、第一の輸出国であり最大の消費国であるアメリカとの取引に適合する輸出規準で自国のコーヒーの品質をチェックしていた。その段階では、欠点の有無をチェックするネガティブな評価規準であったが、アメリカのスペシャルティコーヒー運動は、それをクリアしたのちの、さらによい味、個性的な味を求めたため、ネガティブ・チェック後のポジティブ・チェックが要求された。一度飲んだら忘れないようなコーヒーの味のキャラクターを表現しうる評価方法で、かつ消費国と生産国の生産者が共有できる方法が必要になった。

当時、すでにワインの世界では、ポジティブな評価方法によってワインの楽しみが広がり愛好家が増え、市場が広がっていた。それを追いかけるように、スペシャルティコーヒーを評価

する方法は整備された。1982年にアメリカ・スペシャルティコーヒー協会(SCAA)が設立され、1999年にはスペシャルティコーヒーのインターネット・オークションで話題になった「カップ・オブ・エクセレンス」プロジェクトが始まった。

生産国側は、1960年代から国際コーヒー協定で輸入国側から輸出割当規制(クォーター制)を決められていた。価格の暴落を抑止する効果があった。最大の生産国であるブラジルとコロンビアは、増産されたコーヒーを輸出すべくクォーター制の休止を求めた。冷戦終結と期を同じくする1989年に規制が休止されると、以降、供給過剰であったコーヒーの価格は低迷した。それが2000年にはさらに進み、作っても高く売れず原価割れも起こすようになり、コーヒー生産者は減り、できるコーヒーの質は下がった。ニューヨーク相場と連動しない、付加価値のついたコーヒーを作り、適切な価格で取引することが期待された。

そうした時期にスペシャルティコーヒーを審査によって選抜し、インターネット・オークションにかけ世界中から入札させるという企画が注目を浴びた。そこで使用されたのが、生産国と消費国が共有可能なポジティブ評価方法であった。

その評価方法は、アメリカの中で推敲されながら、現在ふたつの代表的評価方法へ結実した。ひとつはSCAAの評価方法とフォームであり、もうひとつは「カップ・オブ・エクセレンス」のそれである。

日本スペシャルティコーヒー協会は、2007年現在テクニカル・スタンダード委員会が「カップ・オブ・エクセレンス」のフォームに準拠してSCAJ評価方法とフォームを制定し、普及活動をしている。また、サスティナビリティ認証コーヒー委員会では、SCAAのフォームを使用するSCAA認定カップリング・ジャッジの養成を進めている。

## 日本

日本では、「クォーター制」休止、冷戦終結と同時期、「バブル経済(1988年-92年)」に沸いていた。原料コーヒー生豆の価格は低迷していたが、地代テナント代人件費の高騰から、喫茶店が減少していった。92年にバブルが崩壊すると、日本経済は暗黒の90年代を迎える。多くの会社が破綻し失業者が増え、いわゆる喫茶店は客を失ってまた激減する。その間隙をぬってスターバックスが上陸、閉店した喫茶店商圈に次々とオープンしていった。それらは喫茶店として優良な立地であった。

日本では2007年現在までデフレが続いている。バブル崩壊後「価格破壊」の中で価格以外の競争ができない状況が続いている。2001年以降じわじわとコーヒー原料価格が上昇し始める。小売価格はなかなか上げられず、しかし石油の値上がりが始まる諸コストはじわじわと上がっている。

スペシャルティコーヒーはそうした価格競争に対して、品質を高くして適正価格で販売する方策のひとつであった。「カップ・オブ・エクセレンス」以降それがスペシャルティの代名詞として販売されるようになり、スペシャルティコーヒーの質と味を最終消費者に正しく普及し、高付加価値の差別化を実現する努力が継続している。日本の国内各社もスペシャルティコーヒー、または高付加価値コーヒーを販売促進する方向性は変わらない。2007年5月、パナマで開催されたオークションでは最高落札価格を更新する高級コーヒーが登場し話題になった。同月UCCは、レユニオン島のコーヒー「ブルボン・ポワントゥ」を100グラム7350円で限定販売し

た。9月は大手量販店が「スペシャルティコーヒー」シリーズをスタート、10月はドトールコーヒーが月替わり数量限定のスペシャルティコーヒーの豆売りを始めている。現在はストーリーに依拠した「プレミアム」商品の販売という側面もあるが、消費者に向けて適正な判断材料となる情報の普及は今後も継続するであろう。

## アメリカのスペシャルティコーヒーの販売スタイル例

シカゴのインテリジェンシア・コーヒーの豆売りパッケージの商品ラベルは、次のような表記になっている。

パッケージ前面	「コスタリカ・フレチャ・ロハ（赤い矢）」16オンス（1ポンド=約450グラム） 2007年9月20日焙煎 フレッシュ・ローステッド・コーヒー ダイレクト・トレード
商品ラベル	リージョン（地域）タラス地区 バラエティ（品種）カツーラ、カツアイ アルティテュード（標高）1200-1600メートル ハーベスト（収穫）12月-2月 フレーバー（風味の特徴）レッドフルーツ、カラメル アシディティ（酸味の特徴）活気があり、歯切れがよい フィニッシュ（後味の特徴）キレイな甘い
パッケージのマチ部分	新鮮な浄水かボトル入りの水を使用のこと 焙煎後、新鮮なコーヒー豆を使用のこと 抽出器具にあった挽き方をする ペーパーフィルターを使うなら湯でリンスせよ 6オンス（約180ml）につきメジャースプーン2杯 華氏195-205度（摂氏、約90-92度）の湯を使用のこと 再加熱はしないで！マイクロウェーブは化学変化を招き風味を損なう 当店は毎週密閉容器でデリバリしている
パッケージ裏	「おいしいコーヒーは偶然の結果では飲めません。当店は、おいしいコーヒーを精力的に追求。世界中から探して育成。年中生産地の農園をまわり、直接生産者と協力。絶えず知識を共有してコーヒーを発展させ、永続的なパートナーシップを維持すべく努力、経済的チャンスと製品製造の可能性を広げます。その結果、希少貴重な味わいが長く継続されます。」

## 参考4 「ヘッド・ジャッジ」と「カリブレーション」

評価フォームに従ってつけたとしても、人によって味の感じ方が違うため、ある人が86点といても、もっと高い、もっと低いと納得できない人も現れるであろう。では、評価に際して80点以上、以下、や90点以上というレベルは誰が決めているのであろうか。果たして評価した全員の平均点をとるだけで現れるものだろうか。オーケストラのチューニングに例えるなら、

オーボエ役のヘッド・ジャッジがいてチューニングにあたるカリブレーション・カップpingを行って準備する。おおむね審査員長にあたる人物が、審査カップpingを取り仕切るが、世界中のコーヒーについてカップping経験豊富な人物が、その任に当たる。特にヘッド・ジャッジは資格制ではない。

ちなみにSCAAのトレーニングでは、地域別カップping・トレーニングの際に、受講生の一人がヘッド・ジャッジ役に設定される。その役が割り振られたら、まずカリブレーション用のリファレンス・コーヒーについてヘッド・ジャッジとして味、風味について意見を述べ、そのコーヒーがスペシャルティのレベルにあるかどうか、その評価点を披露する（実際のトレーニングでは指導インストラクターが評価を修正する場合がある）。その評価を規準に、トレーニング用の6点のサンプルコーヒーをカップpingしていく。その際、常にヘッド・ジャッジのカリブレーション評価より上か下かを考慮する。（トレーニング上のポイントは、カリブレーション用リファレンス・コーヒーと同じコーヒーがサンプル6点の中にあり、同じコーヒーを同じ評価、採点をしているかどうかを試される。これによって「同じコーヒーについて常に同じ評価をする」訓練とし、プロのジャッジとしての信頼度を高める意図がある。）

たとえばコロンビアでカップpingを行う場合、そのとき参加するジャッジ全員でカリブレーション・カップpingを行う。

ヘッド・ジャッジから、後述のように評価点を提示し、各ジャッジがそれぞれのコーヒーについて評価した自分の評価点が、高過ぎたり、低過ぎたりしていないか、評価のバラつきを確認させ、評価の修正を促す。「サンプルAはコロンビア・エクセルソ、SCAA=77点を妥当とし、それ以上の評価点は高過ぎる。もし80点以上をつけていたら修正してほしい。次のサンプルBはコロンビア・スプレモ・ナリーニョ産・ヨーロッパ仕様、SCAA=81点が妥当で、80点未満は低過ぎ、かつ85点以上では高過ぎる。最後の、サンプルCはコロンビア・ウイラ産・〇〇農園、SCAA=86点前後か、それ以上の評価点が妥当である。もし80点以下をつけていたら修正してほしい」

これによって、その後カップpingするスペシャルティコーヒーの評価がジャッジの評価のバラつきのせいで、適正さを欠く事を防ぐ。

この規準設定の仕方は、ヘッド・ジャッジの裁量によって、評価点全体が高低変化することを意味し、ヘッド・ジャッジの役割責任の大きさを表す。

原則的に各国、または各カップpingに応じて設定できるため、全く違う傾向の味を持ちながら、水洗式のコロンビアの86点と自然乾燥式のブラジルの86点が存在することが可能になる。

## まとめ

本稿で扱った評価方法、カップpingは生豆原料の取引において、輸出して売る側である生産国の業者や機関と、それを買って輸入する消費国の業者の間で、取引する商品の価値規準を共有するために行われる。この段階では、家庭でコーヒーを飲んで楽しむ「最終消費者」の存在感は薄弱である。コーヒーの場合、同じ原料生豆を使用しても、焙煎、抽出によって「最終消

費者」が口にする味は大きく変化するからだ。

素晴らしい材料を入手して、それをどのような味で提供するかは、販売する者の目的、焙煎する者の技術によって変化する。日本国内でスペシャルティコーヒーを使用する者は、いかにすれば、入手したスペシャルティコーヒーをより「最終消費者」にわかりやすい形で提供できるか、また「最終消費者」がスペシャルティコーヒーについて学べるか、を考える必要がある。比較したふたつの評価方法は、生産国と消費国の間にスペシャルティコーヒーの価値規準の共有と、ポジティブな味覚表現を成立させた。それを消費国内の「最終消費者」の口にまで届けて、正しい「From Seed to Cup」が成立する。

## 謝辞

本稿をまとめるにあたって、次の方々に感謝いたします。

2007年6月焙煎抽出委員会分科会にご参加いただいた会員各位

日本スペシャルティコーヒー協会