

カフェ・バッハ田口氏と山田氏、カフェプロトコム土屋氏が国際審査委員として参加!

「ベストオブパナマ2011」を振り返って

パナマスペシャルティコーヒー協会(SCAP)と、アメリカスペシャルティコーヒー協会(SCAA)共催によるコーヒーの品評会「ベストオブパナマ2011」が、パナマのボケテで4月6日~9日の4日間にわたって開催された。日本からは、カフェ・バッハ店主の田口護氏と総店長の山田康一氏、カフェプロトコムの土屋浩史氏の3人が招待されて国際審査員として参加した。3氏に、[ベストオブパナマ2011]参加の意義と、貴重な体験談を語っていただいた。



土屋 パナマスペシャルティコーヒー協会

田口（以下、敬称略） パナマは北アメリカの南端に位置する共和国で、1903年にコロンビアから分離独立しました。面積7万6千²km²で、サトウキビ、banana、パイナップルなどを生産しています。日本人には馴染みが薄いかも知れませんが、子供の頃に学校でパナマ運河のある国と習つて記憶の方も多いと思います。そのパナマで毎年開催されているのがベストオブパナマで、アメリカスペシャルティコーヒー協会(SCAA)の協力を得て、パナマスペシャルティコーヒー協会(SCAP)が開催するコーヒーの品評会です。SCAAの採点基準に基づき、国際審査員により審査され、予選を勝ち抜いたロットがインターネットオークションにかけられます。

山田 私は、今回初めて審査員として参加させてもらいました。審査は4時間にわたって行われました。当初はたいへん緊張しましたが、審査が始まつて最初のカップピングを行つてからは不思議に心が落ち着いて、自分なりに精一杯の審査を行うことができました。世界の素晴らしい方々と審査をできたということは、私にとって生涯忘れられない大切な体験となりました。



田口 パナマは小さなコーヒー生産地で、隣の国のコスタリカの1カ月分の生産量で、パナマスペシャルティコーヒー協会(SCAP)が開催するコーヒーの品評会です。SCAAの採点基準に基づき、国際審査員により審査され、予選を勝ち抜いたロットがインターネットオークションにより湿度が高く、多様な気候特性を備えています。大量生産よりも品質志向で、ゲイシャを始めとする多様性のあるコーヒー産地、異色の産地というのが大方の認識です。ベストオブパナマが、業界で注目を集めたのは2004年。この年、エメラルダ農園のゲイシャが1位を受賞しまして、当時のインターネットオークション落札価格最高値を記録しました。

土屋 パナマはアメリカのナチュラルの設立は1996年で、現在、30の会員がいます。私は2002年に日本から初の国際審査員として参加させていただきました。その後、2006年に2回目、今回が3回目になります。コーヒーの世界で活躍しているいろいろな国々の方々と一緒にカップピングできたということは、私にとってたいへん貴重な体験となりました。

田口 パナマは小さなコーヒー生産地で、隣の国のコスタリカの1カ月分の生産量しかありません。カリブ、太平洋の影響により湿度が高く、多様な気候特性を備えています。大量生産よりも品質志向で、ゲイシャを始めとする多様性のあるコーヒー産地、異色の産地というのが大方の認識です。ベストオブパナマが、業界で注目を集めたのは2004年。この年、エメラルダ農園のゲイシャが1位を受賞しまして、当時のインターネットオークション落札価格最高値を記録しました。

山田 私は、今回初めて審査員として参加させてもらいました。ナチュラルのコーヒーは中米では珍しいもので、国際審査員によって評価が大きく分かれたことは興味深い結果でした。私たちは高品質のナチュラルの設立は1996年で、現在、30の会員がいます。私は2002年に日本から初の国際審査員として参加させていただきました。その後、2006年に2回目、今回が3回目になります。コーヒーの世界で活躍しているいろいろな国々の方々と一緒にカップピングできたということは、私にとってたいへん貴重な体験となりました。

山田 審査員は私たち3人を含めて、全部で16人。アメリカ、ノルウェー、スウェーデン、コロンビア、台湾といった国々の、パナマのコーヒー業界にたいへん影響力のある方が審査員として参加しました。そうした人たちと一緒にカップピングできて光榮です。

土屋 初日はナチュラルの審査会が行われました。ナチュラルのコーヒーは中米では珍しいもので、国際審査員によって評価が大きく分かれたことは興味深い結果でした。私たちは高品質のナチュラルの設立は1996年で、現在、30の会員がいます。私は2002年に日本から初の国際審査員として参加させていただきました。その後、2006年に2回目、今回が3回目になります。コーヒーの世界で活躍しているいろいろな国々の方々と一緒にカップピングできたということは、私にとってたいへん貴重な体験となりました。

土屋 審査会場となつたボケテは、花の産地であり、コーヒー産地としては小さな産地ですが、個性のある風味を持ったコーヒーを生産する農園がいくつもあります。



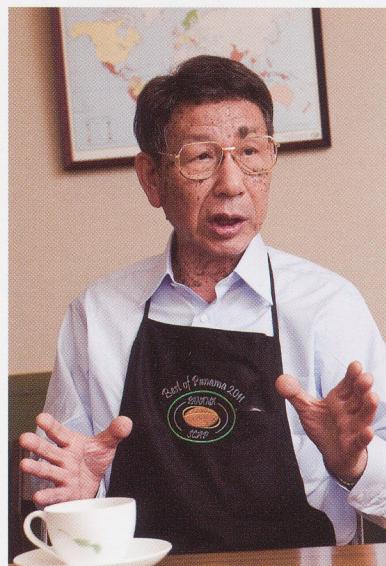
カフェントコム代表 土屋浩史氏

1994年ユニカフ入社、コーヒー買付、商品開発等に従事する。世界のコーヒー産地開拓と新たな豆の発掘を行う。2009年に独立、カフェントコムを設立する。生豆輸入販売、各種セミナー、ワークショップ等教育活動、技術指導を行っている。SCAJトレーニング委員会副委員長。



カフェ・パッハ総店長 山田康一氏

1998年専門学校エコール辻東京に入学し、製菓とコーヒーを修得。卒業後の1999年、カフェ・パッハに入店。現在、総店長として店舗、工場など全体を統括する責任者としてカフェ・パッハを支えている。



カフェ・パッハ店主 田口 譲(まもる)氏

1968年にカフェ・パッハを開店。現在、日本スペシャルティコーヒー協会副会長兼トレーニング委員会委員長として、スペシャルティコーヒーの普及に努める。「田口謙の珈琲大全」(NHK出版)、「カフェを100年、続けるために」(旭屋出版)など著書多数。

■ カフェントコム／東京都豊島区千早1-27-9
TEL 03(6677)5799

■ カフェ・パッハ／東京都台東区日本堤1-23-9
TEL 03(3875)2669

ルだと評価しました。審査の後はホテルでウエルカムディナーが開かれ親睦を深めました。

山田 2日目は、キャリブレーションといわれる評価基準のすり合わせを行った後、一次審査(カッピング)で29種のコーヒーを評価)に入り、この日は3ラウンド行われました。3日目は一次審査の4ラウンドおよび一次審査で選抜された16種を二次審査で再評価しました。評価方式はSCAA方式に準じました。全部で10の評価項目があり、1項目10点で評価していきます。すべてが満点なら、10項目×10点で100点になります。こうして評価した点数を、審査員16人分を集計して順位を決めていきます。

土屋 16人の国際審査員は、酸の質やクリーンカップを重視する方、ボディやインパクトを重視する方など、価値観に個性があり、コーヒーによっては評価が大きく分かれたことはたいへん興味深いことでした。そのような多様な価値観がぶつかり合う、意義のあるエキサイティングな審査会と感じました。

山田 最終日はファイナルということで、ベスト8の最終審査を行いました。いずれも個性的で88点以上の高品質なコーヒーで、評価はたいへん難しかったです。実際1位と2位は0・6点の僅差でした。審査会中は、どのコーヒーがどの農園のいかなるコーヒーかは全く開示されません。最後のパーティにおいて結果発表

で、ウエルカムディナーが開かれ親睦を深めました。

田口 2日目は、小さな農園のゲイシャがベストオブパナマ1位の栄冠を獲得しました。あまり表にでてこないけれど、「生懸命コーヒーづくりに頑張っている農園はたくさんあります。そうした農園が高い評価を得たことは、パナマのコーヒー業界にとってもたいへんよいことだと思います。こうしたコーヒー品評会を通して、世界中のコーヒー生産国が元気になってくれれば幸いです。今回は私も含めて3人の日本人が参加しました。私たちも含めて、消費国である日本のカフェの皆さん方が生産地の農家の方々が元気になるよう応援できれば、これほど素晴らしいことはないと思います。

