

コーヒー豆の評価

2019-09-15 きなっしー

概要

現在、世界で飲まれているコーヒー豆(コーヒーの原材料)は生産国が決めた基準によって定められ品質管理されている。

この基準は国ごとに違いがあり、統一された基準ではない。

きっかけ

- コーヒー豆は生産各国によって豆の品質(等級)が決められる。
- しかし、その基準は国によって異なるため、消費者にとっては豆を購入する際に非常に分かりづらい指標となっている。
- そこで、各組織で作られた規格を統一させる
- コーヒー豆の情報が消費者にとって分かりやすくなり、購入の幅を広げる。

目的

消費者がより広い選択肢の中からコーヒーが飲める社会を目指すことを最終目的に、

「各組織で作られた規格を統一させ、消費者に分かりやすい形で豆の良さを伝える。」

研究・調査手法

- 先行研究や事例などから基準の類推(ワインや日本酒)
- 実態調査(現場の意見を聞く)
- 経験・体験(カップリングテスト)

進捗状況

- 先行研究の論文や事例を収集

日本酒、ワインの格付けする方法を入手

SCAJへの参加、各イベントやブースで情報収集

- 業界人から話を聞く

Qグレーダーと豆の品質について討議中

今後の方針

- カッピングテストの実施

参考文献リスト

- 伊藤亮太, 常識が変わる スペシャルティコーヒー入門, 青春新書プレイブックス, 2016
- 田口護「田口護のスペシャルティコーヒー大全」NHK出版 2011
- 全日本コーヒー協会 統計資料「ICO指標価格 ニューヨーク ロンドン先物取引額
http://coffee.ajca.or.jp/wpcontent/uploads/2018/11/data10_20181106.pdf
- [下田84]コーヒー香気の客観的評価法の設定に関する研究 日本食品科学公学会