

# コーヒー豆の評価

2019-10-9

きなっしー

# 目次・アウトライン

- 1.概要
- 2.ISO9001(品質マネジメント)の説明と要求仕様
3. コーヒー豆の指標とその意義
  - 3.1 等級(グレード)
  - 3.2Q コーヒー
  - 3.4COE(Cop Of Ecxelence)
  - 3.5 コーヒーピラミッド
- 6.コーヒーの価値をめぐる歴史
- 8.リスクと課題点
- 9.改善策の提示
- 10.総評
- 11.参考文献リスト

## 1.概要

現代におけるコーヒーの取り巻く環境は日々成長し続けている。従来の品種は機械化や農家人口の増加に伴い、農家同士で豆の品質を競い合うようになった。結果として、今までより良質なコーヒー豆が市場に多く出回り、コーヒー豆の研究が加速した。さらには今現在においても品種改良によって、コーヒーの産地・種類が新たに開拓され、コーヒーを淹れるバリスタ達は新たに誕生した豆をどのように抽出するのか。私たち消費者は、こうした、コーヒーにかかわる人々の努力によって、飲むコーヒーの選択肢が広がり、豆ごとに異なる香りやコーヒーの味の違いを大いに堪能できるようになった。

コーヒー豆にはその品質を維持及び向上をするためのいくつかの指標が存在する。それは生産国が定める等級(グレード)に始まり、コーヒーの専門家たちがコーヒー豆に点数をつけるQコーヒーやCOE、コーヒーピラミッドなどがその一例だ。指標の詳しい内容については後ほど紹介するとして、ひとまずコーヒー豆の品質はこれらの指標により評価されていると認識してもらって構わない。

一見するとこれらの指標によって、コーヒーの敷いてはコ

一ヒ一豆の品質は守られ、私たちは毎日いつもと変わらない「品質の良いコーヒー」を飲んでいると感じるだろう。

しかし、ここで一つ問題がある。コーヒーに対する品質評価が適切に行われているかという点だ。結論から述べると、必ずしもそうではない。なぜなら、コーヒーの善し悪しを判断するのは人間であるためだ。人は五感を使って評定を下すが、国や地域によっては味覚や嗅覚、視覚に若干の差異がある。専門家のお墨付きをいただいたからというだけで、そのコーヒー豆は「品質の良いコーヒー」と認識されてしまう。

そこで、ISO9001(品質マネジメントシステム)を参考に現在使用されている評価指標を分析することを今回の主テーマと置いた。しかしながら、コーヒー豆の品種は多いため、調査主体はスペシャルティコーヒーの指標に焦点を絞り、品質評価の意義と問題点を提示すした。

### 3.調査方法

実態調査を通じて、実際に豆の品質を査定する人の意見を聞く。

コーヒー史の文献を参考に指標のルーツを明らかにする。

### 4.全体の構成

始めにコーヒー豆の各指標について解説し、コーヒーの歴史から指標を設定するに至った時代背景を読み解き当時の目的や存在意義を定義する。続いて、コーヒー豆の品質評価によってコーヒー豆に関わる人間が現在置かれている状況を明らかにしていく。そのうえで、品質評価することへのリスクと問題点を指摘し、可能であれば解決策を提示していく。最後に全体の総括を記すことで本論のまとめとする。

## 5. コーヒーの指標

コーヒー豆そのものを評価する指標として挙げられるのは、生産国側が定める等級(グレード)と呼ばれる指標が存在する。

### 5.1 等級(グレード)

等級(グレード)とはコーヒー豆を栽培している農園ごとに豆の大きさなどを指標にして農園の豆の品質を格付けする手法である。共通点として、欠点豆が少なく、スクリーンサイズが大きいコーヒー豆ほど高品質の格付けをされ、取引価格も高額になる。また、等級(グレード)は生産国によって評価を下す指標のカテゴリ数や格付けの階級が異なっている。

[4]

図1:国別にみる評価対象の一覧国名	評価する対象
ブラジル	欠点豆・サイズ・カップ
コロンビア	サイズ
インドネシア	欠点豆
グアテマラ	標高
ホンジュラス	標高
メキシコ	標高
タンザニア	欠点豆・サイズ
コスタリカ	標高・産地
ケニア	サイズ・形状・重量
イエメン	なし
ジャマイカ	収穫場所・サイズ
ハワイ島(アメリカ)	欠点豆

## 5.2Q コーヒー

Q コーヒーとは、SCAA(Specialty Coffee Association of America)[5]の定めた品質に合致することが条件となる指標だ。この指標はコーヒー豆生産者が自身の収穫した豆の品質に箔をつけるために用いられる。生産者はこの指標で

合格点を出せば「スペシャルティコーヒー」としての認証を得られるだけでなく、取引される金額もより高額になっていく。

[1]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

[2] 田口護「田口護のスペシャルティコーヒー大全」NHK出版 2011

[3] PICO coffee コーヒー豆の等級 2002-10 ,閲覧日2019-09-25

<https://cafe-pico.com/coffeepedia/archives/toukyuu>

[4]Specialty Coffee Association of America HOME 1999 閲覧  
日2019-09-25

[http://scaa.org/index.php?goto=what\\_is\\_specialty\\_coffee.asp](http://scaa.org/index.php?goto=what_is_specialty_coffee.asp)