

コーヒー豆の評価

2019-10-09

きなっしー

目次・アウトライン

- 1.概要
- 2.JIS9001(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 Ecxlence)
 - 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よって、生産量が増え、農家間での競争力向上をもたらした。さらには、品種改良や新たなコーヒーノキ発見に伴い、コーヒーの産地・種類が新規開拓され、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常に研鑽を重ねている。かくして私たち消費者は、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のである。

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例だ。指標の詳しい内容については後ほど説明するとして、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いたい。

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ーヒー豆の品質は守られ、私たちは毎日いつもと変わらな

い「質の良いコーヒー」を飲んでいると感じるだろう。

しかし、些か不自然ではないだろうか。格付けを行う者は自らの五感を使って評定を下す。だが人間は、国や地域によって味覚や嗅覚、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、そのコーヒー豆は市場で「品質の良いコーヒー」と認識されてしまうのだ。そのうえで、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で疑問が残らざるを得ない。結論から述べるならば、必ずしもそうではないだろう。

そこで、JIS9001(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。調査対象は、現在コーヒーにかかわる人が実際に評価するのに用いる指標(等級、Qコーヒー)のフォーマットを分析する。等級とは、生産国がランク付けするためにコーヒー豆を主に外部条件から評価する指標で、Qコーヒーとは実際の豆の味をカップングして評価する手法である。

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

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)とは一帯の地域を仕切っている日本でいうところの農業協同組合に似た組織が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豆の品質を格付けする手法である。出発点が高評価という前提から始まり、欠点豆があるほどに評価が下がる減点方式を採用している。よって高品質な豆とは、欠点豆が少なく、スクリーンサイズが大きい豆ほど高品質の格付けになる傾向にある。無論、取引価格も高額だ。さらに、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]産地ごとに高低差や気温など外部環境が異なるためだ。例えば、グアテマラ・ホンジュラス・メキシコは評価項目に標高の高さを採用していたり、ジャマイカやコスタリカのように地域・産地が評価項目になっていたりする。

図1:国別にみる評価対象の一覧国名

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

欠点豆

欠点豆とは別名未熟豆ともいわれ、成長が十分でなかった豆や収穫の過程で混じった不純物(石や別の植物の種等)を指す。欠点豆は一粒程度では普通の人間ではその味の違いをあまり感じないが、欠点豆の量が多くなるとえぐみが

増し、飲み切るのが困難になるほど不味くなってしまふ。このような問題を防ぐため、各農家はハンドピック(目視による欠点豆の除去)を行うのだ。等級(グレード)の基本はこの欠点豆がある一定の豆の中に混入している割合でおおよその評価が決まるのだ。欠点豆が多ければ多いほどその豆の評価が下がり、少なければ高評価の扱いとなる。つまり、等級は元が高評価という前提から始まり、欠点豆があるほどに評価が下がる減点方式をとっている。

標高

コーヒー豆のグレードを決める上で標高が評価項目にある理由は、標高の高いコーヒーチェリーの種子の方が平地で育ったコーヒーより、酸味・香り・味わいなどがより際立った特徴として表れるためだ。

サイズ・重量

等級(グレード)に関する歴史的考察

等級の歴史に関する文献は探した限り発見することができなかったため、今回は歴史から可能な限り、等級を定めるに至った目的と背景、開始時期などを考察した。結論から

述べると、コーヒー豆の品質向上の出発点は、第一次世界大戦前という推測できる。コーヒーの歴史を執筆したマーク氏によれば、市場におけるコーヒーのシェアをめぐる争いが過激になってきたのは第一次世界大戦前とされている。この頃にはコーヒーのブランド化が急速に発展し、それまではすべて同じ「コーヒー」として麻袋に入れて売られていたものが、「アラビアン・モカ」や「ゴールデン・リオ」という名のあるに移り変わっていったのである。この点から、コーヒー業者達が味や品質を同じようにするようになったのは、第一次世界大戦前ではないかと推測したのである。

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。その目的はコーヒー豆本来の味を評価することである。今では世界中のスペシャルティ・コーヒー協会がこの指標を使った評価や新たなQグレーダー育成のためのセミナーや講習会が開催されている。現在QコーヒーはQグレーダーの資格を持つ者しか評価ができない。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。

SCAA のカップpingフォームの用語説明

Q グレーダーはフォームに若干の差はあれども、評価項目は同一のものを使用する。そこで今回はこのフォームを JIS 規定で評価することとした。そこで、この節ではまず、フォームに関する用語を定義したうえで JIS 規定を使って評価していこう。

JIS9000 及び 9001 の説明

JIS9000 とは 2015 年に第 4 版として発行された ISO 9000 を基に、技術的内容及び構成を変更することなく作成した、日本工業規格である。それぞれ 9000 が用語を定義し、9001 が要求仕様を指している。本論で述べる用語はこの JIS9000 に付随する。

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

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>

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)

マーク・ペンダーグラスト 樋口幸子 訳 「コーヒーの歴史 The History Of Coffee」 河出書房新社 2002年

用語引用 : <http://www.page-kintora.net/ISO9000-JISQ9000-2006.pdf>

要求仕様 : <https://kikakurui.com/q/Q9001-2015-01.html>

コーヒー豆 標高 閲覧 2019-11-20

<https://coffeemecca.jp/column/trivia/7886>