

コーヒー豆の評価

2019-10-09

きなっしー

目次・アウトライン

要旨

序論

本論

第1章 コーヒー豆

1節 スペシャルティコーヒー

2節 等級(グレード)

第2章 加工・付与

第1節 選別、焙煎、抽出

第2節 カッピング

第3章 感覚

第1節 味覚・嗅覚

第2節 AIの可能性

第4章 まとめ

参考文献リスト

謝辞

要旨

本論は現代にあふれている高品質なコーヒーは人が意図的に生み出したに過ぎない事実を指し示している。そして、少なくとも現代の評価基準では真に高品質なコーヒーというものを明確に提示することはできないことを示唆する内容となっている。

序論

世の中には高品質なコーヒーを謳った商品が数多く存在するが、これらのコーヒーは各組織や団体が定めた評価基準にパスしたことで認証や信頼を獲得している。だが、その評価基準については組織間においても相違があり、統一性がなく、定義も曖昧なため^[1]、真の高品質なコーヒーと呼べるものではないといえる。つまり、高品質なコーヒーとは専門家からのお墨付きを賜ったコーヒーにすぎないのである。

コーヒーにおける品質の善し悪しはその豆独特の味や香りに大いに関係している^[1]。一般的には味のバランスの良さや香りの強いものが高品質なコーヒーとして好まれ、「高品質＝おいしい」という認識になっている。第1章コーヒー豆では、この認識に関する用語を取り上げ、コーヒー業界が掲げる高品質の曖昧さを指摘する。

第1章 コーヒー豆

第1節 スペシャルティコーヒー

スペシャルティコーヒーとは約40年前に米国クヌッセンコーヒーのエルナクヌ

ッセン女史がフランスのコーヒー国際会議で使用したのが始まりと言われている[3][4]。SCAJ(日本スペシャルティコーヒー協会)によると、スペシャルティコーヒーとは、SCAJのカップ評価基準において、高得点をとったコーヒー豆とその農園を示している[5]。この基準とはSCAAのカッピングフォームを基本とした評価基準を用いて、香りや味のバランス、強弱等を数値として表現したものである[3]が、詳しくは後の節で説明する。

一般的な認識では、高品質なコーヒー＝スペシャルティコーヒーといえよう。ただし、スペシャルティコーヒーの定義付けは各国のスペシャルティコーヒー協会に委ねられているため、厳密な意味での定義が存在しないという問題点が存在する[1][3]。その結果、様々な定義をもったスペシャルティコーヒーが乱立し、高品質なコーヒーはその目的を見失いかけているのが実情である。

第2節等級（グレード）

生産国がコーヒー豆の品質を評価する枠組みを等級(グレード)[1]と呼ぶ。評価はコーヒーの市場に関わる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や欠点数などの外部要因を指標にして豆の品質を格付けしていく。等級は生産国ごとに評価基準も階級数も異なる[6]。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るが、ジャマイカやコスタリカは標高を評価項目とせず、特定の地域で採れるコーヒー豆が評価項目になっている。

ここで問題なのは、評価基準が国ごとで異なるがために生じる弊害だ。国ごとの評価項目が異なると国家間での豆の善し悪しが評価されない。これでは、真に

高品質なコーヒーなのかを証明することができないままになってしまうのである。もし可能ならば、国家間の枠組みを超えた統一評価基準を作成し、国によらない独立した機関が新たに評価を下すのが最善である。

図 1：国別にみる評価対象の一覧(一例)

国名	指標
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	サイズ・欠点豆
コスタリカ	標高・産地
ケニア	サイズ・形状・重量
イエメン	格付けなし
ジャマイカ	収穫場所・サイズ
アメリカ	欠点豆

第2章

第1節 カッピング評価の問題点

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コーヒーだ。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。農園側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、取引される金額が引き上がる。Qグレーダーが行うカッピング評価は複数のカップから相対的に味や香りの評価をする^[3]ため、飛び抜けて異質な豆(浅煎りの焙煎豆群の中に深入りの焙煎豆があった場合など)を評価できない。さらにQグレーダーの評価は多数決で決まるため、多数決の原理によって間違いが起きるリスクもはらんでいる。

Qグレーダーが評価するのはコーヒー豆がコーヒー豆そのものの味わいを残しているかに焦点を置いているため、浅煎りの豆を評価するのがほとんど、焙煎が深い豆は評価が難しい。

SCAA のカップングフォーム



Specialty Coffee Association of America Coffee Cupping Form

Name: Koichi Yamada

Date: 9/11/2010

Quality Score:	8.00	7.50	7.00	6.50	6.00	5.50	5.00
8.00	Excellent	8.50	Outstanding	7.00	Very Good	6.50	Good
6.00	Fair	5.50	Poor	5.00	Very Poor	4.50	Defective

Sample #	Bean Level or Sample	Fragrance/Aroma Score	Flavor Score	Acidity Score	Body Score	Uniformity Score	Clean Cup Score	Overall Score	Total Score
A		7.75	7.5	8	7.25	10	10	8	83.5
Notes: <u>フローラルノート、ボタニカル、キチン</u>									
B		7.0	9	9	8.5	10	10	8.5	81.5
Notes: <u>フルフル、フローラル、ボタニカル、キチン</u>									
C		7.25	7	7.25	7.25	10	10	7	82.75
Notes: <u>フルフル</u>									

↑田口護のスペシャルティコーヒー大全より

第3章 感覚

第1節 味覚

先述した Q コーヒーの問題点は評価する側が人間であることが大きな要因といえる。日下部裕子氏らが執筆した「味わいの認知科学 舌の先から脳の向こうまで」には人間の味覚の特徴が紹介されている。味覚はその味覚を持つ当人の生活環境や外部の情報に左右されやすいという特徴を常に抱えている^[2]。以上の点から味覚で品質を評価する Q コーヒーのような評価の方法は一見専門家が評価することで信頼と安心感を得られる構造になっているが、実際の所は正しく評価がされているのかは甚だ疑問である。

第4章 まとめ

今までの内容から、世間で謳われている高品質なコーヒーの危うさと人間が評価を下すがために生じる官能評価の信憑性に対する疑念を取り上げてきた。その定義の曖昧さによって、それぞれの組織や団体は様々な方向で高品質なコーヒーを作りだし、コーヒーの取り巻く環境をより複雑なものにしている。

参考文献リスト

[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]日下部裕子 著 和田有史 編 「味わいの認知科学 舌の先から脳の向こうまで」

勁草書房 2011年

[3]田口護 「田口護のスペシャルティコーヒー大全」 NHK出版, 2011

[4]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

[5]スペシャルティコーヒー協会 スペシャルティコーヒーの定義,

閲覧日 2019/10/09 <http://scaj.org/about/specialty-coffee>

[6]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>

謝辞

本論文を薦めるにあたり、黒澤龍弥様、藤井和宏様には多大な助言を賜

りました。厚く感謝申し上げます。また熱心に相談に乗ってくださ

った西村和夫教授に感謝の意を表します。