



ヴィラベルデイの中にある店舗

# スペシャルティコーヒーを提供 できるようにやりがいを感じます

自家焙煎 あだち珈琲  
代表 安達 和宏さん

「いやー…。緊張しましたね！世界の一流どころが集まっていますからね。でもいい経験です！」。話すのは、あだち珈琲の安達和宏さん。

安達さんは、今年の十月ボリビアで開催された「カップ・オブ・エクセレンス」に国際審査員として参加したのだ。「カップ・オブ・エクセレンス」とは世界で最も権威があると言われる、スペシャルティコーヒーのコンテストのことだ。

五日間開かれる。今回の審査委員は、アメリカ、ヨーロッパ、アジアからの二十二名で構成されている。

「カップ・オブ・エクセレンス」は、これまでボリビア、グアテマラ、コロンビア、コスタリカなど十カ国で開催。入賞した豆は、トップ・オブ・トップとしてインターネットオークションで高額売買される。どんな審査基準なのだろうか。「簡単に言えば、ピラミッド





の最上部、最高のスペシャルティーコーヒーを選ぶと言うことです。」

ではスペシャルティーコーヒーとはなんだろう？「これまでのコーヒーは大ざっぱな地名で分けられていました。お米で言えば、日本米、タイ米と言った具合です。しかし、九十年代半ばから新基準が確立される様に成りました。生産国、地域だけでなく農園、生産者、品種、精製方法までを明確にし、農園特有の香り、酸味の質などを評価する様になりました。丁度ワインの様にです。そのように際立った美味しさを持つコーヒーがスペシャルティーと呼ばれてい

カップ・オブ・エクセレンスの風景

「スペシャルティー珈琲のカッピングは、透明感、甘さ、酸味、口当たり、風味、後味、バランス、好味の八項目。そして豆の品種、熟度、地域性、標高、それに、フルーツの甘み、フローラル、シトラス、チョコレートなどの繊細な香りや風味を見分ける能力が必要です。」と言われる。まるで、ワインのテイスティングの様だ。さて、「珈琲の味方塾」は、これまで「カップ・オブ・エク



中央が今年の優勝者

ます。」なるほど。

安達さんは日本のコーヒー業者十六社による「珈琲の味方塾」に所属している。その研修会での八割はカッピング（審査鑑定）の訓練だそう。そこでほぼ五年研鑽を重ねてきた。



安達さんは直接海外に珈琲を買い付けに行く

セレンス“の一位、二位の上位をあえて入札してきた。秀逸の農園主との良好な人間関係を構築するためだ。「こうして生の声を聞き、交流を重ねることで発見がありますし、その信頼関係の中で最高のスペシャルティコーヒーを提供してもらえるんですね。」

こういう訳で、安達さんはたびたび海外に珈琲を直接買い付けに行く。商社を通さず、自分で確かめたスペシャルティコーヒー豆を産地で得るためだ。ブラジル、コスタリカ、パナマ、エルサルバドル、ニカラグア、ボリビアなどか



らである。安達さんに休みはないそうだが、こうした海外出張が自分の楽しみ、趣味のようなものだそう。ストレス解消できる。「現地の地形、歴史、同業者や農園主との交流は楽しみですね。」と言われる。

そんな中アメリカのアトランタで知り合った、マーティー・カーティスさんとの出会いは「宝物」と言われる。「ドイツ製プロバット社の焙煎機を購入出来たのも彼を通じてのことです。その間の彼とのメールのやりとりは三百通以上。設置した後もアメリカ仕様の問題を調整に来てくれました。この焙煎機に大変満足してい



ドイツ製プロバット社の焙煎機

ます。彼との友情を大切に思っています。」

さて、安達さんの夢は何だろうか。「各国の農園主とお客様の間に入ってスペシャルティーコーヒーを提供できることにやりがいを感じます。これからも続けたいですね。そして遠方から来られるお客様もいらつやいますが、方々にカフェのようなアンテナショップを作れたらと思います。そして最後に地域活性化のお役に立ちたいとの思いもあります。そのため自分の出来ることを精一杯にやっています」と思います。

実際にお店でカプチーノを頂いた。おせじ抜きで素晴らしい！香り、コク、マイルドな味わいは、豆がもつパフォーマンズの違いを感じる。皆さんも是非一度…。

