

## コーヒー豆の評価

きなっしー

### 概要

世界で飲まれているコーヒーはその品質を維持及び向上させるためにいくつかの指標が存在する。生産国が定める等級(グレード)、コーヒー豆を客観的に評価し、認証を与えることで市場価値を高めるQコーヒー、対象が曖昧なコーヒーピラミッド、コーヒーを抽出するバリスタの腕を評価する組織などコーヒーの品質を評価しようとする指標は数多い。

### 目的

今回は原材料であるコーヒー豆の品質、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し改善策を探っていく。

### 全体の構成

始めにコーヒー豆の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明確化し、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。

### 調査方法

ワインや日本酒の品質格付けを参考にして、事例研究を行う  
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。

### 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。

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

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。

#### ● 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] 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]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](http://coffee.ajca.or.jp/wpcontent/uploads/2018/11/data10_20181106.pdf)
- [4] 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>
- [5]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)