

スペシャルティコーヒーの定義



一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会

2009年7月22日訂正

「スペシャルティコーヒーとはどんなコーヒーか？」

消費者（コーヒーを飲む人）の手に持つカップの中のコーヒーの液体の風味が素晴らしい美味しさであり、消費者が美味しいと評価して満足するコーヒーであること。

風味の素晴らしいコーヒーの美味しさとは、際立つ印象的な風味特性があり、爽やかな明るい酸味特性があり、持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていくこと。

カップの中の風味が素晴らしい美味しさであるためには、コーヒーの豆（種子）からカップまでの総ての段階において一貫した体制・工程・品質管理が徹底している事が必須である。（From seed to cup）

具体的には、生産国における栽培管理、収穫、生産処理、選別そして品質管理が適正になされ、欠点豆の混入が極めて少ない生豆であること。

そして、適切な輸送と保管により、劣化の少ない状態で栽培されて、欠点豆の混入が見られない焙煎豆であること。さらに、適切な抽出がなされ、カップに生産地の特徴的な素晴らしい風味特性が表現されることが求められる。

日本スペシャルティコーヒー協会は、生産国から消費国にいたるコーヒー産業全体の持続的発展に寄与するものとし、スペシャルティコーヒーの要件として、サステナビリティとトレイサビリティの観念は重要なものとする。

[補足]

1. スペシャルティコーヒーと一般のコーヒーは、SCAJのカップ評価基準に基づき、コーヒーの液体の風味（カップ・クオリティ）により判別・区分する。カップ評価基準はスペシャルティコーヒーの発展・変化に伴い随時修正する。
2. 生豆についてのSCAJ独自の厳密な評価基準も必要と考えるが、現時点では各生産国の規格に合致していることを条件とし、欠点豆についてはSCAAの基準を参考とする。今後の検討課題とし、必要に応じ適宜修正をする。
3. 日本人がおいしいと感じるコーヒーの風味特性を研究課題とする。

「スペシャルティコーヒーのカップ・クオリティを判定する為にはスペシャルティ コーヒーに適用可能な判定の尺度を使う事が必要である」

この尺度は、一般コーヒー（メインストリーム・コーヒー）の判定に適用される欠点チェックを対象とする尺度とは全く異なる。

[判定・評価の概要を下記すると]

1. **カップ・クオリティのきれいさ:**これはコーヒーの品質の基本的スタートポイントとなるもの。

カップのきれいさとは「汚れ」又は「風味の欠点・瑕疵」が全く無い事。コーヒーの栽培地特性「Terroir」が、はっきりと表現されるために必須な透明性があること。風味の「汚れ」「欠点」があると、Terroirによる風味のプロフィールが隠され、飲む人が感知できにくくなる。

2. **甘さ:**コーヒーのチェリーが収穫された時点で、熟度が良く、且つ熟度がどれほど均一であったかに直接関係する甘さの感覚。甘さとは、焙煎されたコーヒーに含まれる糖分の量が絶対的なものではなく、甘さの印象度を創造する他の成分・要素との結合にも依存する。又、糖分が高くても甘さを感じることを阻害する要因—辛さのある苦味、刺激的な酸味、強い汚れ、渋み等があると甘さを感じにくくなる。

3. **酸味の特徴評価:**コーヒーが如何に明るさを持つか。明るい爽やかな、あるいは繊細な酸味がどれ程であるかが評価対象。良質の酸味は、コーヒーに生き生きとした印象度を与え、繊細さ、しっかりとしたバックボーンを与えるもの。酸度の強さではなく、酸の質について評価をする。 反対に、刺激的な酸味、不快な印象度を与える酸味、爽やかさ・キレの無い酸味、劣化した嫌な酸味は、スペシャルティコーヒーには有ってはならない。

4. **口に含んだ質感:**コーヒーにより伝えられる触覚。口に含んだ質感には、粘り気、密度、濃さ、重さ、舌触りの滑らかさ収斂性感触などの感覚・触覚が含まれる。口に含んだ時の量感、質感と同じではない。量感に気をとられ過ぎると不快なザラツキによる触覚をコクと誤って判断する結果となる。質感の品質を評価せねばならない。

5. **風味特性・風味のプロフィール:**スペシャルティコーヒーと一般のコーヒーを区別する最も重要な項目。味覚と臭覚の組み合わせ。栽培—収穫—回収—選別—生産処理—保管—焙煎—抽出が理想的に行われれば、栽培地域の特性—Terroirが正しく表現されるもの。 コーヒーが一般的なプロフィールしか持っていないのか、あるいは栽培地の地域特性—Terroirが純正に表現できているかを明確に評価する。

6. **後味の印象度:**コーヒーを飲み込んだ後で持続する風味は、コーヒーの他の属性により醸し出される心地よさを強める場合、弱める場合、あるいは一切駄目にしてしまう場合とがある。 コーヒーを飲み込んだ後の「口に残るコーヒー感」が、甘さの感覚で消えて行くのか、あるいは刺激的な嫌な感覚がにじみ出てくるのかを判定する。

7. **バランス:**コーヒーは風味の調和が取れているのか?何か突出するものは無いか?何か欠けているものは無いか? 以上