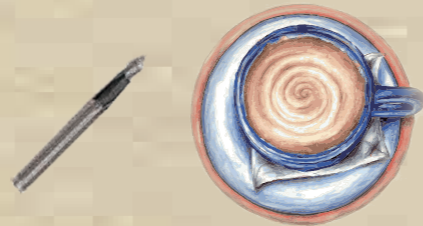


お客様の声



内倉様 従業員の皆様

お試しセットが届いて今日で3日目のコーヒーを淹れました。今まで色々な珈琲屋さんで豆を注文して飲んでみましたが、正確に見合う味に出会う事なく今日まで来ました。

ペーパーフィルターも色々試してきました。コーヒーミルも手動、ドリッパーも色々なメーカーを比べてみたりネルドリップにチャレンジしたりフレンチプレスやらサイフォンやら。

特に二年前にタバコを辞めてからは、お店で飲むコーヒーも今ひとつで。。。コーヒーが大好きで理想の味が頭の中にあるのに、でも飲めば飲むほど迷路に迷い込んだようになり、もはや私の味覚がおかしいとすら思っていました。

先日コーヒー好きな方のブログを読んでいたら、たまたまこの方が珈琲きゃろっとさんのコーヒーが美味しかったと紹介されていたので、ダメ元で注文させていただきました。

自分で淹れたコーヒーで、こんなに美味しいと感じたのは初めてです。

仕事に持って行くマグボトルも美味しすぎて2時間なんて持ちません！夕方帰って来たら我慢出来ずにまたコーヒーを淹れていただきました。

きゃろっとさんのコーヒーに出会えてまだ三日目ですが、明日からも飲みすぎないように抑えるのが大変だと思います。

本当に幸せな時間をありがとうございます。あの冊子やら何やら色々も、まるで私に話しかけてくれているような憎い演出。皆さんを身近に感じられて友達になれたつもりになってしまいます。

これからも本物のコーヒーを広めていってください。来月もフレッシュな珈琲豆を楽しみにしています。

難波さま

実は、この難波さんのメールにお返したメールにさらにお返事がきました。その中には、人間味のある暖かいメールを読んで、仕事の合間の休憩中に泣いてしまった、そして、わっこ通信を読みながらのコーヒータイムと書かれていました^^コーヒーを通して、輪っこのように、幸せの時間がまるく繋がっていくことに難波さんからのメールで改めて喜びを感じていました。ありがとうございます！



編集長 さあやん



きゃろっとの素顔やコーヒーの小話を更新中

珈琲きゃろっとで検索&いいね!してね!

Instagramはじめました!次号では、きゃろっとのコーヒーを囲む皆さんの生活をご紹介したいと思います! #珈琲きゃろっと #花カフェきゃろっと #ハッシュタグをつけて投稿よろしくお願ひします^^

編集後記

と、2月、夫の個人的な話になるのですが、崩したりと、少しバタバタしてしまいましたが、普段、家事を分担している夫が体調を崩すと、家の仕事が増えまくる。さらに、いつも娘とよく遊んでくれるので、遊び相手がいなくなると、上には、ちょっと体調がよくない娘は、ぐずる。。。そうすると、自分も余裕がなくなってくるんですけど、早くしてあげたいと、お仕事に送れちゃうよ!何度言ったか分かりませんが、小さなことでイライラしたり、ゲーム機を受けたりしてしまう。そんな時に、大地君が入院してしまふことになってしまったのです!(すぐに退院し、現在は元気です)もうね、色々な思いが駆け巡り、眠れなくなってしまう。なんで、眠れなくなると、病院に行かなくていいんだろ。なんで、もっと優しくできなかったのか。

明日の心配をしなくて良い今日があるという、当たり前は日常にあることほど、幸せなことではない。改めてそんなことを思いつく、当たり前、前の日常を送れない環境にいる人たちに、自分は何がしたいのか、いいのか。そんなことまで考えていました。

そんな時に、助けてくれたのは、仲間たち。大地君だけじゃなく、私まで心配してくれました。そして、病院から戻ってきた時に飲んだ一杯のコーヒー。あまりの美味しさに、思わず胸がいっぱいになりました。こうして、きゃろっとのコーヒーがどこかで、誰かの穏やかな時間を過ごすお手伝いができていたら、いいな。「家族や仲間を大切にしろ」、「美味しいコーヒーを贈る」。それが、私ができる。小さくて大きなひとつのこえ。と。北海道にも春の足音が聞こえてきました。

(Sayan)

珈琲きゃろっとから

お世話になっているあなたへ。感謝の気持ちを込めたほっこりレター

WAKKO

わっこ通信 春号

2018年3月発行

Vol.14

気付いた方は、きゃろっと検定1級! 「マツコの知らない世界」デビュー!・・・しっちゃた?

大人気テレビ番組、マツコの知らない世界「おうちコーヒーの世界」をご覧になりましたか?実は...とてもとてもコッソリ、きゃろっとのコーヒーがデビューしていました!じゃじゃーん!合計約4秒!(笑)ぜひ、写真をご覧ください!こんな一瞬でありながら、実は数名の方から「きゃろっとさんのコーヒー出ていましたね!嬉しくなりました!」とメールをいただきました。そんなメールをいただけることが、何よりも嬉しいです。テレビでも「おうちコーヒー」が取り上げられるほどの、コーヒーブーム!ぜひ、今回もおうちコーヒーを楽しみながら、わっこ通信ご覧くださいね~♪

その1・きゃろっと検定2級



その2・きゃろっと検定1級



こんにちは!浅野大地です。先月に続いて、今月もWAKKOに登場です。さて、昨年2月のコスタリカに続き、10月にはコーヒーの産地視察と買付、さらに資格の取得のためブラジルへ渡りました。飛行機を乗り継ぎ、現地ではさらにバスに揺られ、合計約50時間!!お尻がカチカチに固まってしまうほど、座り疲れたころ、や

っと目的地ブラジル・パトロシーニョという都市に到着。ホンジュラス、グアテマラ、コスタリカと各産地を回ってきましたが、やはりここブラジルも独特な空気、魅力的な匂いがしました。WAKKOを通して、ブラジルの空気感が少しでも伝わると嬉しいです^^



地球の反対側で見たもの。

COFFEE REPORT IN BRAZIL 2017.8

浅野大地の
ブラジル コーヒー買付け&鑑定士学校レポート

写真左が浅野大地、5年前に焙煎士内倉の妹であるさあやん編集長との結婚を機に、千葉から北海道のきゃろっとへ。現在は、内倉と共にカップリングなどによる、品質管理や現地への買付けを行っている。趣味は車と野球。夏季の入社前の洗車と朝野球が日課となっているが、冬は苦手。右はコーヒー鑑定士学校の講師のグラウシオさん。日本でイメージする「先生」とよりも、とてもフレンドリーな印象だったのは、ブラジルの国民性なのでしょうか



■なぜ、コーヒー鑑定士に??

今回、僕がブラジルに渡った一番の目的は、コーヒー鑑定士の取得！なぜ、この資格が必要だったのか。まずは、その思いをお話しさせていただきますね。

コーヒーの品質を評価するための、コーヒー鑑定士という資格。生産されたコーヒーを評価する際「うまい、まずい」では、評価する人の好みにより基準が変わります。同じ物差しで品質を見極めるためには、好みではなく、品質の良し悪しを正しく判断できるスキルが必要です。そこで、生まれた資格がコーヒー鑑定士です。当店の焙煎士である、内倉も2つの国際コーヒー鑑定士の資格を持っています。2年ほど前から、僕（浅野）も産地に行かせてもらうようになりました。僕が産地で選んできた豆を、内倉が日本で評価し、焙煎の最終決定してきました。それでも、僕が現地でコーヒーを評価してくるということは、素晴らしいコーヒーを日本に持って帰ってくるができるかどうか。それは、きやろっとコーヒーを楽しむに待つお客様に美味しいコーヒーをご紹介できるかどうかということ。とても、大きな責任があります。

内倉は「大地君なら大丈夫。沢山のカップ（カップリングでコーヒーを評価する人）を見てきた

けれど、大地君のセンスは日本有数だとおもっている。だから、安心して任せてるよ」そう言って僕を送り出してくれます。とはいっても、資格や経歴があるわけではありません。お客様に、僕が選んできたコーヒーも安心して飲んでもらうにはどうしたらいいか。その思いから、僕もまた一から勉強して、鑑定士の資格を取ろう！と、ブラジルの渡航を決意しました。ブラジル国家認定資格である「クラシフィカドール」と呼ばれるコーヒー鑑定士になるためです。内倉が持つ2つとは異なる資格を選んだのは、違う角度からもきやろっとのコーヒーの品質評価をできるようにしたいと考えたからです。ひと口にコーヒー鑑定士と言っても、発行する団体によって、若干特徴が違います。ちなみに、本当かどうかは分かりませんが「ブラジルではサッカー選手の次にあこがれる職業がクラシフィカドール」とも言われるとか・・・。

資格を取得するため、ブラジル渡航後すぐに、鑑定士養成学校へ入りました。ブラジルでは鑑定士の評価によって、生豆の価値が決まるため、国際コーヒー市場に影響を及ぼすほどの重要な役割をもっています。そのために、プロフェッショナルとしての専門的な知識が必要となります。



◀鑑定士学校では、座学と実技による講義があります。現地講師の講義を、日本のコーヒー商社の駐在員さんが翻訳しながらすすめていきます。ブラジルの方と一緒に机を並べて、コーヒーを学ぶ。コーヒーに国境はないのだと、改めて感じた時間です。

▼生豆の等級分け。目で見て分けて、その後カップリング（味での品質評価）をして味を覚えていきます。カップリングただけで、どの欠点豆があるのか、栽培過程でどんな問題があるのかを特定できるようにします



毎日、毎日、毎日…コーヒーと向き合う日々。味覚や嗅覚がどんどん研ぎ澄まされてきます。こうして1か月分の全日程の講習を修了し、最終日には試験もあります。学科試験やカップテスト、実技テストが行われ、これに合格すると晴れてコーヒー鑑定士を名乗ることが出来ます。ちなみに、僕の試験結果は…

ALUNO/学生	HAB. SENSORIAIS 感覚アビリティ	DEGUSTAÇÃO 1-1 テイスタイング	DEGUSTAÇÃO 2-2 テイスタイング	DEG
1	77,7%	66,6%	29,16%	
2	100,0%	100%	62,5%	
3	100,0%	100%	79,16%	
4	100,0%	100%	66,6%	
5	100,0%	83,3%	66,6%	
6	100,0%	100%	95,8%	
7	66,6%	100%	79,16%	
8	100,0%	83,3%	62,5%	
9	100,0%	83,3%	20,8%	
10	77,7%	66,6%	29,1%	
11	100,0%	100%	50%	
12	100,0%	83,3%	59,1%	

右の写真が試験結果一覧、僕は生徒ナンバー6！（%は点数。）これって、なんと、首席!?!嬉しくて、日本で待つ妻のさあやん編集長に連絡してしまいました。（特に表彰とかはないですが。笑）

今回、外見での判断基準や鑑定方法も基礎から学ぶことができたことは、いい経験になりました。カップテストでは、焙煎士内倉のもと経験を積んできたことが点数として評価されたこと、また、ブラジル政府にも認定されているコーヒー鑑定士の資格を取得したことで、より自信に繋げることができました。僕自身、より正確にコーヒーの品質を選定するスキルを身に付けることが出来たので、今後も色々な国で買い付けを行う際、この経験が役に立つと確信しています。



▲味覚テストの最終結果。人生の中で受けたテストで一番の好成績だったかも。

▼晴れてブラジル政府認定のクラシフィカドールとなりました！



■家族がいなくちゃダメなんだ。」



4月にご紹介予定！
ちょっとだけお見せしちゃいます

ブラジルの地平線が広がるほどのコーヒー農園を想像していた僕は驚きました。四駆じゃないと進めないような山の中に農園があったのです。

さて、鑑定士学校を後にし、次の任務は買い付けです。世界一位のコーヒー大国である、ブラジルの農園を巡りながら、沢山のコーヒーと出会いました。

今回、買い付けの中で最も驚いたのが、ブラジルのマイクロロットコーヒーの現場です。大規模農園が主流のブラジルの中の小さな農園。そこで、出会った素敵な方をご紹介します。

マタス・デ・ミナス地区のヴィセンチ・ファリアさん。

「こんな景色、想像してなかった。」未舗装の山道を進んだ先に見えてきた農園は、シェードツリーに囲まれ、崖のような急斜面にコーヒーが植わっています。収穫はもちろんピッカーさんたちの手作業によるもので、完熟したコーヒーチェリーのみを摘んでいきます。また、精製方法も抜かりありません。



◀ヴィセンチさんと農園の責任者。家族で管理する様子は、きやろつとの日常と重なる

どの工程も「手作業」が欠かせない。手間ひまをかけて作り出される味▶



チェリーを乾燥するパティオやアフリカンベッドでは、不純物や熟していないコーヒーチェリーを一粒ずつ取り除きます。広げられたチェリーの匂いを嗅ぐと、子どもの頃行ったブドウ畑を思い出しました。

思わず「うわっ！」と声が出てしまったこの光景。屋根裏で、コーヒーを乾燥していました。太陽光によって暖められた室内は、乾燥に適した温度になっているそう。収穫量のかなり限られた超ナノロットのコーヒーです。この地域はまだスペシャルティコーヒーとして、発展途上とも呼ばれています。ですが、新しいことに取り組むヴィセンチさんの姿勢は、きっとこれから素晴らしいコーヒーを生み出してくれるに違いないと感じました。

「妻や娘、女性の力があってこそそのコーヒーです。」

ヴィセンチさんはそう話します。ここでは、男性が収穫したコーヒーチェリーを、女性が丁寧にセレクトしてハンドピックしていきます。こうすることで乾燥中のコーヒーチェリーは、赤紫色に均一な状態で仕上げられています。女性の力は大きい。日本でもブラジルでも、家族の大切さや大きさは変わらないと、日本で待つ家族のことを考えていました。

農園視察を引率して下さったセシーラさんという生産者のもこう話していました。

「コーヒー農園を見たいだけでなく、生産者の家族一人一人が何をしているのか。どういう人なのかというストーリーを皆さんのお客さんにも伝えてほしい。」

人と人の繋がりがあってのコーヒーです。日本にいと、どうしても忘れてしまいがちになるのですが、努力し続けてくれる方々の存在なしには、素晴らしいコーヒーには出会

えません。ひとつとして欠けてはいけない、沢山のストーリーが繋がることではじめて、僕は美味しい一杯のコーヒーを楽しむことができる。この方々が居なければ、僕はコーヒーを飲むことも、きやろつとが在り続けることもできない。そう思うと、なんて、有り難いんだろう…。なんて、貴重なんだろう…。胸が熱くなります。

僕たちの仕事は、この貴重なコーヒーを生産者から日本のあなたへお届けする、橋渡し役です。だからこそ、丁寧に焙煎し、梱包し、お客様に一つ一つのコーヒーの素晴らしさをきちんとお伝えする。それが、大切に作ってくれた方への恩返しであり、楽しみに待っていてくれるお客様への誠意。そんな使命感と強い思いに駆られました。

今年の4月には、ヴィセンチさんのコーヒーをご紹介します予定ですよ！きやろつとで焼いたら、すごいことになる！そう自信を持って選んできました。素晴らしいコーヒーです。ぜひ楽しみにお待ちくださいね^^

さあやん編集長も！

SCAJ認定「コーヒーマイスター」と「ジュニアコーヒーカッパー」取得！

私、さあやん編集長も昨年、コーヒーマイスターとジュニアコーヒーカッパーの資格を取得しました～！この資格を取得したからと言って、何か大きく、変わるという訳ではありません。ですが、店舗に立つことや、スタッフ教育をする立場ということで、お客様により安心してお店に足を運んでもらえる理由の一つになれど。そんな思いで改めて基礎から勉強をしました。そして、大地君もクラシフィカドールの試験が首席ということでしたが…私のカップリング試験結果も、なんと！100点！見たことない点数で、思わず歓喜をあげた私でした。(平均点も高いのは秘密)



合格	
あなたの得点	実技 100点
全体の平均点	実技 84.8点

内倉大輔の焙煎日記 vol. 14



■オーガニックコーヒーはありますか？

今日は、オーガニックコーヒーに関してのお話です。「無農薬（オーガニック）のコーヒー豆は販売していませんか？私は、オーガニック以外、口に入れないようにしたいんです。」上記のようなご質問はよく頂きます。ですが、当店では「オーガニックを取得しているから」という理由でコーヒーを取扱うことはありません。その理由を説明しましょう。

「オーガニック（有機無農薬）」というのはJASやOCIAなどの公的機関の基準をクリアした環境に優しい栽培方法で育てたコーヒーのことを言います。一般的には高値で取引され日本でも根強い人気があります。ですが、安易にオーガニックコーヒーだからと言って

「オーガニック＝品質が良い」「オーガニック＝体に良い」という風潮には、疑問があります。市場に出回っている「オーガニックコーヒー」というのは先ほど説明したような公的認証機関に認定を受ける必要があります。この認証機関を通していないとたとえ完全なオーガニック栽培で育てられたコーヒーでも「オーガニック」とパッケージに表記して販売することはできません。

ですが、スペシャルティコーヒーの中ではオーガニック認定を受けていなくても完全有機で育てているコーヒー農園というのは沢山あります。また、オーガニックコーヒーは「有機無農薬」の基準で栽培されているだけで「品質が高い」「体に良い」とは限りません。オーガニックというのはあくまでも「栽培方法だけ」に対する認証です。栽培の過程で農薬が使われていないコーヒーであれば「どんな育て方、どんな精製方法をしていても」オーガニック認証が取れてしまいます。つまり「何の努力もせずに、放ったらかしで育てたコーヒー豆」でもオーガニック認証を取ってしまうということです。さらに、オーガニックは「栽培方法」だけを見ますから、収穫されたチェリーがその後どのような環境で精製処理されたのか？ということは考慮されません。

僕が、コスタリカのある農園へ行ったときの話をしましょう。その農園は、オーガニック認証を受けているという話でしたので期待に胸を膨らませて、見学させて頂きました。ですが、実際の農園は、お客様に紹介したいと思えるものではありませんでした。農園は雑草だらけで、コーヒーの木にも「サビ病」という病気が蔓延していました。ほったらかし状態です。

さらに、収穫したチェリーは未成熟のものも多く収穫後のチェリーの果肉を剥くための「パルパー」という機械は、掃除をしていないため、腐敗臭が酷く、非常に汚いです。また、チェリーを溜めるタンクやパティオという乾燥場も、とても不衛生でした。いくらオーガニックと認証されていてもこの環境で精製されたコーヒーが体に良いとは思えませんでした。

コーヒーをカップリングしましたが結果は予想通り。腐敗臭と未成熟豆の味がして品質の良いコーヒーとは呼べません。腐敗したコーヒーが体に良いはずがありませんよね。

一方、僕が知っている品質の高いコーヒーを生み出している農園はオーガニック認証は取得していませんが、単純に認証機関を通してないだけで、栽培方法はオーガニックの基準に合致する農園が多いです。品質の高いコーヒーを作り続けるためには農薬を沢山使いつけることはできないからです。化学肥料をやめて有機肥料を工夫して使ったり農薬の使用を制限して自然に優しい形で病害虫の管理方法を工夫する必要があります。

また、収穫後の処理工程においても腐敗やネガティブな風味を出さないために衛生的な環境を整える必要があります。品質の良いコーヒー農園は例外なく設備を衛生的に保っています。

さらに、自然環境に配慮された栽培を行っています。化学肥料、農薬を多用してしまうと土が枯れ良い品質のコーヒーを継続的に育てることができないからです。自然環境に配慮された農園づくりを行うことで土が肥沃になり、周りの生態系に影響を与えずに栽培が行えます。生物の多様性があることでその地に住む生物の糞も肥料となります。

あなたは、どちらのコーヒーを飲みたいと思いますか？もちろん、オーガニックコーヒーを取得していて、なおかつ、品質の高いコーヒーというのがあります。

ですが、必ずしも「オーガニック＝おいしい」「オーガニック＝体に良い」とはならないということがお分かり頂けたと思います。

特に「体に優しいコーヒー」という部分にフォーカスした場合「オーガニックであるかどうか？」という基準よりも「品質の高いコーヒーであるかどうか？」という基準で判断した方が、よっぽど信頼性が高いです。僕がオーガニックコーヒーだからと言ってやみくもにご紹介しないのは、これが理由です。(文・内倉大輔)