

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

3

2022
vol.542



今月の
コーヒー

3月のおすすめ

さくらブルボン パルプドナチュラル
—— ブラジル



柑橘系のさわやかな甘さと香り、バランスの良いコーヒー

厳選された黄色く完熟したブルボン種（ブルボンアマレロ：黄色く完熟する品種）を手摘みし、パルプドナチュラル方法にて精選したのち、太陽の恵みを一杯に浴びて天日乾燥させたコーヒー。柑橘系のさわやかに際立った甘さと香り、バランスの良さをお楽しみください。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2022年
3月版

人口増加、気候変動…

2050年、 コーヒー農地が激減か



国連の発表によると、世界人口は現在の77億人から2050年には97億人へと、今後30年で20億人が増加すると見込まれています。人口増加に応じて食料生産を増やす必要があります。気候変動は食料の生産地域へ大きな影響を与え、現時点でも温暖化により、熱帯の食物がかなり北の地域で生産されています。

「Our Changing Menu(変わりゆくメニュー)」の著者マイケル・ホフマン氏は、最近の論文でコーヒー、カシューナッツ、アボカドの栽培環境が今後30年間でどのように変化するかを考察した研究を発表しました。論文の中で、温暖化によって最も大きな影響を受けるのは「コーヒー」であると指摘。ブラジル、ベトナム、インドネシア、コロンビアといった主要コーヒー生産国で平均気温が上昇した結果、降雨量が増え土壌が変質し、収穫量が減少するというシナリオです。

シミュレーションでは、2050年にはコーヒーの栽培に最適な土地が50%も減少するという計算結果が出ており、環境問題への真剣な取り組みの必要性を改めて感じさせられます。

石油代を「紅茶」で支払い

経済危機のスリランカ



インドの南東に位置しインド洋に浮かぶ島国スリランカ。セイロン紅茶の生産で有名なこの国が、現在経済危機に陥っています。対外債務に苦しむ中、新型コロナウイルスにより主要産業の観光業が大打撃を受け、輸入に必要となる外貨不足が発生。支払いに困ったスリランカ政府は窮余の策としてイラン政府に対し、輸入した石油の代金2.5億ドル(約280億円)の代わりに、毎月500万ドル(約5.6億円)相当の紅茶を充てることで両政府が合意しました。その紅茶代金は、スリランカ政府が国内業者に支払います。

スリランカ政府は、一部の在外公館を閉鎖し外貨の節約に努めているほか、インフラ整備で支援を受けている中国にも債務の繰り延べを求めるなど、綱渡りの資金繰りが続いています。

子規とコーヒー

コーヒー哲学序説



「災害は忘れた頃にやってくる」との警句を残した寺田寅彦。夏目漱石とは師弟関係にある彼は物理学者でありながら、随筆家、俳人でもありました。

俳人・正岡子規との交流を綴った「根岸庵(子規の家)訪問記」の中に「話半ば、老母が珈琲を酌んでくる、子規には牛乳をもってきた」との記述があります。

決して豊かでなかった正岡家では、どのように珈琲を手に入れ、どのように淹れていたのでしょうか。後年、寅彦が著した「コーヒー哲学序説」では、様々な場所でのコーヒーを述べていますが、正岡家での著述は一切ありません。正岡家のコーヒーはどのような味だったろうか、思いを馳せるばかりです。

(会長 服部卓也)

有機コーヒーは 「持続可能なコーヒー栽培の環境づくり」 につながります



コーヒーも他の農産物と同じように「安い、おいしい、たくさん」が求められます。その要求度があまりに高いと生産者であるコーヒー農家は、コーヒーチェリーがたくさん実るように化学肥料を大量に使ったり、病虫害から守るために強い農薬を散布したり、収穫量を増やそうと農地を広げるために森林を伐採してしまうでしょう。化学肥料は土壌への負担が多く、強い農薬は農園で働く生産者の健康を脅かします。

有機コーヒーは化学的に合成された肥料や農薬、遺伝子組み替え技術に頼らず、自然そのものの力で栽培されています。土壌はもちろん、周辺の自然環境への負担が少ないだけでなく、農園作業員にとっても薬品による健康への影響が少ないため、「地球にも人にもやさしい農業」を可能にします。また、ルールに基づいてきちんと生産されているかどうか、農園、流通業者や製造工場などは登録認証機関により毎年検査が行われます。こうして厳しい基準をクリアした食品だけに「有機JASマーク」の表示が認められています。



フルーツ発酵コーヒー 名古屋大学の院生と共同開発

「フルーツ発酵コーヒー」とは、フルーツから取れる酵母でコーヒー生豆を発酵させ、独特な香味をまとめた新ジャンルのコーヒーで、名古屋大学大学院創薬科学研究科に在籍する(2022年2月現在)3人の学生によるチーム「Sniff out the COFFEE」が研究、開発を進めています。弊社は焙煎や風味評価などを担当し、商品化に向けて支援しています。彼らの研究の最終目的は、開発途上国のコーヒー農家の貧困解消で、発酵技術を広めることでコーヒー豆の価値を向上させ、フェアトレードを実現することです。東海地区5大学による起業家育成プロジェクト「Tongali」主催のビジネスプランコンテスト2021で第3位に選ばれ、愛知県賞、三菱商事賞など多くの賞を受賞した実績があり、現在、第1弾として「アップル」「オレンジ」の酵母で発酵させたコーヒーを商品化に向け開発中です。乞うご期待。



職場体験受け入れ 名古屋聾学校の高校生

昨年に引き続き、愛知県立名古屋聾学校の高校生2名を迎え、5日間の職場体験を実施しました。初日は本社にて「コーヒーの基礎知識の学習」「ハンドドリップ・エスプレッソの抽出体験」。2～4日目は「直営店舗での業務」。最終日は「コーヒーを淹れてのおもてなし」「オリジナルブレンドコーヒー製作」と内容の濃い研修になりました。慣れない環境でしたが疲れを見せることなく、明るく元気に取り組んでいました。コロナ禍によりマスク着用は必須。口の動きから言葉を読むことができないため、研修初日はコミュニケーションに不安を感じたようですが、身振り手振り、表情、メモ帳での筆談でカバー。「思いやりや気配り」「集中力の高さ」は感心させるほどで、弊社従業員にも学びがたくさんありました。この体験を通じて仕事の大変さと楽しさを知り、将来どんな働き方をしたいかを考えるきっかけとなれば嬉しく思います。



レジ袋の次はストローが有料化?

昨年のレジ袋有料化に続き、今年はプラスチック製カトラリーの有料化を考える必要ができました。今年4月より「プラスチック資源循環促進法」が施行されるためです。

プラスチック資源循環促進法とは?

プラスチックを扱う事業所や自治体が「3R+Renewable*」を意識した仕組みをすることで、地球の環境保護に繋がり、持続可能な社会を目指すための法律です。具体的に飲食店やコンビニで提供される「プラスチック製使い捨てカトラリー」の削減が求められます。

*3R+Renewable…Reduce(リデュース:ゴミを減らす)、Reuse(リユース:繰り返し使う)、Recycle(リサイクル:資源として再活用する)、Renewable(リニューアブル:再生可能な資源に置き換える)

該当商品	対応例
● ストロー ● マドラー ● フォーク ● スプーン ● ナイフ	● お客様に必要/不要を確認する ● お客様に有料で提供する ● 不要としたお客様にポイント還元などをする ● 環境配慮品や持続可能な商品へ変更する (紙や木、バガスなどの素材)

まずはプラスチック製品を年間5トン以上扱う大企業に対策の義務づけられ、中小企業への義務化は先になりそうです。しかし、カトラリーの製造メーカーはこの流れに対応すべく、エコ資材の商品を開発中。大手への浸透と企業努力でコスト面が改善されれば、脱プラスチックが一気に加速するでしょう。

コーヒーインストラクター3級検定 4月開催のご案内

おかげさまで、弊社の「コーヒーインストラクター3級検定」は皆様からご好評いただき、募集開始からすぐに満席となる状況が続いています。そのため今回より、感染症対策を万全の上、新型コロナウイルス感染拡大前の12名に募集人数を戻します。今回も、皆様にお会いできることを楽しみにしています。

開催概要

日 時：2022年4月16日（土）10時～12時30分
場 所：本社3階会議室
募集人数：12名
参加費用：3,000円（当日、現金またはPayPayでお支払いください）
●受講後、3級認定証をお渡しします。

3級検定の講義後、工場見学、コーヒー飲み比べ（カップリング）を予定しています。感染症予防対策万全でご参加をお待ちしております。詳細は弊社ホームページをご覧ください。オンラインでのコーヒーインストラクター3級検定開催もホームページで随時ご案内いたします。

新メニューのアイデアどうぞ！
直営店のイチオシメニュー



鮭の美味しさ際立つ
たっぷりクリームの
スープパスタ

鮭のクリームスープパスタ

単品 ¥730（税込）詳しくは営業担当へお問い合わせください。



喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱うお店を訪ねて



名古屋市
東区

COFFEE SHOP
ばんぶう

昔ながらの「ザ・喫茶店」

名古屋市東区徳川にオープンして38年。昔ながらの空気が漂う「ザ・喫茶店」。熟練のマスターが丁寧にペーパードリップ抽出するコーヒーは、いつ飲んでも飽きない安定した味。アレンジコーヒーには「デュエット」「グラッセ」「フロスティ」と聞きなれないドリンクがある。ぜひ、一度飲んでほしい。食事メニューが豊富で、名古屋らしい小倉トースト、小倉サンド、なんと赤出汁もある。「特



製日替わりランチ」が男性客に人気で、マスターの丁寧な仕込みが常連さんの心を鷲掴みだ。特製日替わりランチには+150円でコーヒー付けることができ、かなりお得だ。コーヒーとセットでぜひ、注文して欲しい。

おすすめメニュー

モーニングタイム（11:00まで）
ブレンドコーヒー.....¥390
アメリカンコーヒー.....¥390
フレンチコーヒー.....¥420
ウイナーコーヒー.....¥450
ランチタイム（11:30～14:00 | ドリンク付き）
ホットサンドセット.....¥750
カツカレー.....¥920

COFFEE SHOP ばんぶう
名古屋市東区徳川1丁目9-23
（赤塚白壁バス停から徒歩4分）
（名古屋陶磁器会館向かい）
tel.052-937-6985
営業時間...9:00～17:00
定休日.....土日祝
席数.....26席
駐車場.....なし



「今月のコーヒー」として、元気なお店づくりにいかがですか？

4月のおすすめ

ルイスグラシア AA++

——ケニア



甘さと酸味、透明感のある余韻が素晴らしいコーヒー

サファリやビーチに恵まれ、多くの観光客が訪れるケニアは、東アフリカ地域経済の中心として発展してきました。ケニアコーヒーは欧州で人気が高く、世界最高品質のひとつといわれています。ルイスグラシアは、国内最高峰のケニア山周辺が生産地区で、肥沃な茶褐色の火山灰土壌に恵まれた環境で収穫されます。ルイスグラシアの中でもスクリーンサイズ18以上で、苦味や雑味の少ないクリーンカップには最高グレードAA++が与えられます。キャラメルのような甘さと完熟オレンジのような甘い酸味、きれいな透明感のある余韻が素晴らしいコーヒーです。



抽出方法 **ペーパー** **サイフォン** **ネル**

詳しくは営業担当までお問い合わせください。

CCS
70周年
企画

ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -27-

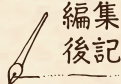
マイルド・アラビカ・コーヒーの最大の生産国、コロンビアに入った。人口は南米大陸で第三位、面積は第四位で太平洋と大西洋に海外線を持つ南米唯一の国である。又、コロンビアには未だかつて本質的な意味での外国からの移民は無く、スペイン人、インディオそしてニグロという三つの血統の混血国家である。

人口700万人の首都ボゴタは、なだらかなの無い険しい山に囲まれた盆地にある。周囲の山並みは絵の様な素晴らしい景観であるが、不幸なことに常に雲と泡立つ霧に遮られ、その景観を一望することは殆ど不可能だとされている。海拔は2640m

近くあり、平地からの訪問者は活動するのにしんどい思いをする。こうした高度と湿気はボゴタの活力を奪うものとなっている。多くの市民は黒っぽい衣服を纏い、一年の殆どが霧に包まれ、くすんだ印象を醸し出すこの街は「灰色の都市」と呼ばれている。

そんな町のコーヒー管理機構・FNC(コロンビア生産者連合会)を訪れた。FNC総裁は大統領に次ぐNo.2の要職の地位であり、勿論総裁に面談できるはずは無く、コロンビアコーヒーの現状を知るべく、若い輸出課の担当者と面談した。

(会長 服部卓也)



暖かく感じる日が増えてきました。日の出ている時間も長くなり、帰宅するとき外が明るいだけで嬉しくなります。お店のディスプレイやメニューにも桜を使ったものが増えて、もう直ぐ春なんだと感じます。私の地元の東北では3月はまだまだ寒くて雪もたくさん降ります。四季の感覚が違うのに最初は驚きましたが、早く桜が見られるのは嬉しいです。今年はゆっくりお花見できるといいですね。