

C F T ニュース & 息抜き (3月)

全日本コーヒー公正取引協議会に寄せられた問い合わせなどを、トピック形式で毎月リリースします。参考になれば幸いです。

1. 2023年2月の問合せの傾向

- (1) 商社より、ハワイ州コナ地区で生産された「ハワイコナ No3」は「セレクト」以上であるので「ハワイコナ」を謳って販売することが可能との説明を受けた。

コーヒー公正競争規約は、

ハワイコナ：アメリカのハワイ州南コナ地区及び北コナ地区にて生産されたアラビカコーヒー豆をいう

としています。

提案の「ハワイコナ No3」を「ハワイコナ」として販売してよいか。

⇒ 通常、ハワイコナのグレードは、ハワイ州政府がコーヒー豆の大きさによって定めた「エクストラ・ファンシー」、「ファンシー」、「コナ No1」、「セレクト」、「プライム」、「No3」、「オフグレード」と聞いており、「No3」や「オフグレード」は「ハワイ」という定冠詞は使えないと聞いています。

御社に提案された社に「ハワイコナ No3」と称するコーヒーについて、口頭でなくハワイ州政府発行の証明書やインボイスを求め、ハワイコナ名称で販売して問題ないか確認してください。問題になった時の説明責任はまず御社にきますのでアリバイ証明は大事です。

- (2) ○○百貨店法人事業部だが、ドリップバッグはレギュラーコーヒーと考えて良いか。

また、ドリップバッグに挽き方表示のあるものと無いものがあるがどちらが正しいか。

挽き方でコーヒーの味がどのように変わるのか。

⇒ ドリップバッグはレギュラーコーヒーを1杯取タイプにしたもので、レギュラーコーヒーである。

ドリップバッグの挽き方表示は食品表示法に基づく表記でなく、コーヒー公取協会の消費者向けサービス表示である。ないから食品表示法の違反とはならない。

挽き方でコーヒー抽出時の味が変わる。通常、細かく粉砕すれば苦みや雑味が増し、粗く引くと柔らかい味になると言われている。

2. サロンとカフェ

18世紀革命前のパリでは、貴族や裕福なブルジョワの女主人が主催するサロンが盛んであった。階級社会であったもののサロンではコーヒーを楽しみながら、哲学者や作家が集い、政治的な議論を含め様々な意見が開陳されていた。いずれにしても一部の上流社会人の閉鎖的な世界といえる。

GFT子のような貧しい輩は多様な階層の人間が集まる衛生的とはいえない居酒屋で安酒を飲み、時には暴力沙汰を起こしたりしていたが、このような場を嫌う人も増え、カフェの隆盛につながった。

パリのカフェは1723年に380軒であったが、居酒屋離れが進み18世紀末には2800軒に増え、コーヒーやワイン、食事を楽しみながら新聞を読んだり意見を戦わせたりできる場となった。1789年の大革命にもそれなりの役を果たす場となったのであろう。

カフェのコーヒーと砂糖はサント・ドマング（現在のハイチ）産であったろう。