

## C F T ニュース & 息抜き（7月）

全日本コーヒー公正取引協議会（コーヒー公取協）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6月の気になる問合せ

（1）納入先より、コーヒーにはアレルギー表示が必要なのではないか、と問合せが着ている。コーヒーにアレルギー表示は必要か。

⇒ コーヒーはアレルギーを含む食品（特定原材料等）には分類されていませんので、表示の必要はありません。

近年、コーヒー産地における生豆精製時、味の改善のためバナナなどの果実等を使用することがあると伝えられていますので、コーヒー生豆仕入れ時に精製がどうなっているかお聞きになってもよいでしょう。

消費者庁によれば、アレルギー表示を求める品目（特定原材料）は「えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）」の8品目。表示を推奨する品目（特定原材料等）は、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、新たな知見や報告により見直しが行われており、本年3月に「くるみ」が追加されました。

（2）地場振興のため、地元産の焙煎大麦50%と焙煎コーヒー50%をミックスした「コーヒー麦茶」の販売を考えている。原材料は「大麦、コーヒー」と表示し、コーヒー生産国名も記載する。何か注意する点はあるか。

⇒ 日本政府が加盟する国際コーヒー機関の「2022年国際コーヒー協定」第29条は、「加盟国は、コーヒーとして商業的に再販売するため他の産物を、コーヒーに混合し、又はコーヒーとともに加工し、若しくは使用

することを要求するいかなる規則も維持してはならない。加盟国は、基本的原料として含有されるコーヒーの生コーヒー相当重量が全重量の九十五パーセント未満であるような製品をコーヒーの名称によって販売し、宣伝することを禁止するよう努める」としており、お問い合わせの製品はこの協定文に触れると考えますので販売はお止めください。

- (3) 有力経済紙がアラビカ種コーヒー豆を高級コーヒーの原料と報道していた。この記事を基に当社のアラビカ種コーヒー豆100%の製品に、「高級コーヒー」と表示したいと考えている。コーヒー公取協の研修会では「高級」という場合、根拠が必要と言っていたが、当社はこの経済紙の記事を根拠にする考えだが、問題あるか。

⇒ 説明するまでもなく、アラビカ種コーヒー豆と言ってもピン・キリで、不可解な記事と思いました。

この記事を根拠にアラビカ種コーヒー豆100%の製品を「高級コーヒー」とされるのはリスクが極めて高いと考えます。行政機関から「高級コーヒー」とする根拠を求められたとき、この経済紙の記事を根拠として行政機関に提出しても理解されないと考えます。健康食品等でメディアの健康記事を基に消費者に購入を慫慂する製品があり、行政庁に問題視されることがままあります。

喫茶店やカフェのコーヒーメニューのバライティ化が進み、アラビカ種コーヒーのみでなく、品質の高いロブスタをベースに使用したエスプレッソベースのメニューが増えているのはよく承知されていることと思います。

いずれにしても、行政機関が御社の製品に対し表示根拠を求めれば、御社が表示根拠を提出する義務があります。コーヒー事業者として表示根拠を整理しておくべきです。

## 2. アラビカ種コーヒーとカネフォラ種ロブスタコーヒーについて

### (アラビカ種コーヒー)

アラビカ種コーヒーはエチオピア原産のコーヒーで、現地ではコーヒーはブンナと言います。CFT 子はアジスアベバではシェラトンホテルに滞在しましたが、コーヒーは深煎りで余り美味しいと思いませんでした。これはコーヒーセレモニーを経験できるヒルトンホテルでも、コーヒー産地イリガチェフェのホテル

も同様に似た味わいでした。不思議に思い、某商社の方にお聞きしたところ、コーヒー豆はエチオピアの重要な輸出品で国内では輸出規格外品しか飲用できないとのことで、1980年代のブラジルと同じだな、と思いました。途上国であるコーヒー生産国では外貨獲得のため輸出優先で、輸出規格外のコーヒーが国内向けになっていました。とはいえ、エチオピアでは最高に美味しいコーヒーを体験しています。アジスアベバのコーヒー集荷場で格付けしたコーヒー豆を焙煎しカップリングしているコーヒーを特別にドリップしていただき飲みました。滅茶苦茶美味しく3杯もお代わりしました。CFT子の故郷では、味噌汁を3杯お代わりすると「ばかの三杯汁」と言って、マナー違反になります。

エチオピアでもブラジルでも規格外コーヒーは、深煎りにし飲用するのは同じと思ったものです。

エチオピアでは生産量の半分は国内消費で、日本のお茶より国民に重要な飲料と位置付けられています。アジスアベバにはブンナベットというコーヒープラスの楽しみを与えるカフェがあるそうですが残念ながら経験していません。

#### (カネフォラ種ロブスタ)

カネフォラ種ロブスタは西アフリカ原産のコーヒーですが、今はベトナムが世界一の生産量を誇っています。ロブスタはインスタントコーヒーや缶コーヒーなどの原料として知られますが、イタリアのエスプレッソコーヒーにも重宝されています。イタリアでは重厚な苦みの西アフリカ産のロブスタが人気と聞きます。シアトル系コーヒーメニューはエスプレッソをベースにしたものも多く、日本の若者が好むように甘味やミルクなどを使用したものが多いと感じています。CFT子は昔、ホーチミンのドンコイストリートでバライティ豊かなロブスタコーヒーを楽しんだ思いがあります。ベトナムコーヒーをストレートで飲むのが好きという方々もそれなりにおり、コーヒーの価値はアラビカ種、カネフォラ種というだけで単純に決められません。