

## C F T ニュース & 息抜き (5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. 2024年4月の気になる問合せ

#### (1) 自家焙煎コーヒー店を営んでいる。

顧客の中に「コーヒー生豆を洗わないで焙煎するとカビ毒が残り衛生上よくない」という者がいる。コーヒー生豆は洗わないとカビ毒は落ちないのか。ネットにも記載があるのでコーヒー公取協に問い合わせた。

⇒ 輸入されるコーヒー生豆は輸入食品検疫でアフラトキシン（カビの一種）検査を受け問題のないコーヒー生豆が輸入されていると考えます。カビは毒素を作ると表面だけでなく内部にも入るのでないでしょうか。内部にあれば洗っても無駄でないでしょうか。

全日本コーヒー協会は、アフラトキシンに加え、毎年オクラトキシンAについても自主検査を行い、輸入検疫の対象外のカビ毒についても注意していると理解しています。

御社の顧客がコーヒー生豆の洗浄を求めるなら、洗浄・乾燥コストをいただいて焙煎すればどうでしょう。

#### (2) カフェオレとカフェラテの定義について教えて欲しい。

⇒ カフェオレはフランスでコーヒーと熱いミルクをミックスした飲み物で、古くは熱いコーヒーと熱いミルクと同時にカップに注いだといわれていますが、CFT子のフランスのホテル（四つ星又は五つ星）での経験では同時に注ぐ経験はありません。コーヒーが先かミルクが先か程度の違いです。

フランスの家庭では15年以上前からコーヒー抽出はマシンが主力になっており、エスプレッソや通常のコーヒーをマシン抽出し、これに

熱いミルクを加えカフェオレとして楽しんでいるとのことです。(CFT子の仲間でフランス女性と結婚している方の奥様の実家での経験。)

カフェラテはエスプレッソコーヒーに泡立てたミルクを加えたものです。イタリアもマシン抽出が主流でマキネッタを使うことは殆どないと聞いています。

エスプレッソコーヒーに泡立てたミルクを加えたものにカプチーノがあります。両者はよく似ていますが、カフェラテの方がエスプレッソコーヒーの比率が高いようです。小生にはよくわかりません。

イタリアのバールでよくエスプレッソコーヒーやカフェラテなどを飲みましたが、ミラノの方に怒られるかもしれませんが、ナポリの方がCFT子には美味しいように思えました。店や地域により味は違います。

フランスもイタリアも家庭にコーヒーマシンが普及しており、各家それぞれの事情や思いで作っていると思いますので、定義を作ってもあまり意味はないのではないのでしょうか。

## 2. コーヒーを巡るいろんな状況

コーヒーの国際価格が上昇している。カネフォラ種ロブスタがヴェトナムの供給不足で上がっていたが、ブラジルはエルニーニョ現象の影響で減産でないかとみられアラビカ種も上昇し始めた。日本人が好むエチオピア産コーヒーは、イエメンのフーシの無差別ともみえる船舶への攻撃で船便混乱の影響を受けている。エチオピアはアラビカ種コーヒーのふるさとで、エチオピア国民もコーヒーが大好きである。コーヒーセレモニーがあり、女性が生豆を焙煎・粉碎しコーヒーを淹れてくれる。茶道の様に足がしびれる心配はない。(立礼であればしびれることは無い。)

エチオピア政府にとりコーヒー輸出は大事な外貨獲得源であり輸出に力を入れるが、そうすると国内に出回るコーヒーは少なくなり、国内価格が輸出価格を上回り、おかしいことが起きる。

エチオピアコーヒーは隣国のジブチからコンテナに積まれて輸出されるが、不幸なことに目の前がイエメンである。

ジブチは紅海の入口にあたり日中の気温が50度前後になる。2009年訪問時には米国とフランスの軍事基地があったが、今は日本や中国などの基地もある。麻袋に詰められた60キロのコーヒーのコンテナへの積込みは、猛烈な暑さの中を港湾労働者が行う。今の日本人には無理な作業である。CFT子は百姓の生まれであるが、父親は60キロの米俵を軽々と持ち上げはい積みしていたことを思い出した。60年前の日本人であればコーヒー麻袋を運ぶのは苦も無くやっ

たであろうが今日では無理である。CFT 子が幼少の頃、納屋から米俵を盗まれたことがあった。後日、警察が腰縄をつけた犯人を連れてきたが、やせた小柄な大人であった。子供心にもこの小さな人が重い俵を担いでよく逃げたものだと驚いた。1950年代は日本中が食うことに必死な時代であった。(なお、親父は米が盗まれていたことを知らなかった。)

コーヒーやカカオなどの熱帯製品のサプライチェーンにはいろんな背景があるが、それを知らないから我々が楽しめるのかもしれない。

フーシの船舶攻撃に伴うスエズ運河の利用困難化、水不足によるパナマ運河の利用低下などから船賃上昇、加えて急激な円安などが日本のコーヒー輸入価格を上昇させている。

最近、スペシャルティコーヒーの世界でシングルストレートに加え、ブレンドが人気になりつつあるとのこと。確かに、ブレンドコーヒーはある意味焙煎事業者の創造の産物といえる。ワインのようにコーヒーのブレンドをアッサンブラージュコーヒーと言ってもいいのではないかと思う。