

SCAJ2018が開催されました

コーヒー競技会報告

2018年9月、アジア最大のスペシャルティコーヒーイベント「SCAJ ワールド スペシャルティコーヒーカンファレンス アンド エキシビション 2018」が東京ビッグサイトで開催されました。年に一度、世界各国のコーヒー生産者や、国内外のコーヒー関連の企業や団体が一堂に会するこのビッグイベントでは、コーヒーに関する各競技会も同時に開催されています。今年は小川珈琲から3名が出場しました。

Japan Barista Championship JBC

【ジャパン バリスタ チャンピオンシップ】

「エスプレッソ」を通じた評価を基本とし、決められた制限時間の中で3種類のドリンクを提供する競技です。味覚評価だけでなく、その過程を含めて提供するまでの全ての作業内容の適切性、正確性、一貫性などを評価します。



セミファイナル (8位)

衛藤 匠吾

(小川珈琲 本店)

セミファイナルへの進出は二度目でしたが、結果は8位と悔しさが残ります。近年の傾向ではミルクビバレッジへのアプローチが強まってきているように感じます。理由としては、お客様がエスプレッソに興味をもつ入り口になれるドリンクと考えられているからです。コーヒー業界の可能性を広げるためにもこれからもチャレンジし続けます。

Japan Brewers Cup JBrC

【ジャパン ブリューワーズ カップ】

ペーパードリッパ、ネルドリッパ、フレンチプレス、エアロプレスなど機械的動力を伴わない手動の器具を、競技者が自身で選択し抽出技術を競う競技会です。そのため、そこから生み出されるコーヒーの味わいも多様であり、コーヒーの魅力をどのように引き出すか、技術や知識とともに、競技者の個性と創意工夫が問われます。

4位

小林 康人

(小川珈琲 第2営業部)



今年は科学的なアプローチをした競技者が増え、全体的な競技レベルの向上を感じました。個人としては、優勝を目標としていたので、満足のいかない結果でしたが“美味しさ”の新たな学びを得ることが出来たと思っております。今後もこの経験を活かして、お客様のコーヒー体験の価値を高める活動をしたいです。

Japan Coffee Roasting Championship JCRC

【ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ】

決勝大会は3日間行われます。初日は与えられた課題の生豆の評価、翌日はその生豆評価を元に、1種類のコーヒー豆を焙煎する“シングル”と3種類の豆を使用し、ブレンドを作り上げる“ブレンド”の焙煎プランを作成して提出、その後焙煎した煎豆も提出します。最終日は3人のジャッジによるカップング評価になり、抽出液の評価と提出した焙煎プランとの整合性が審査されます。3日間の総合得点で競う競技になります。



6位

野尻 浩彦

(小川珈琲 生産部)

ファイナル出場は今回で2回目になります。前回は準優勝と非常に悔しい思いをし、今回は優勝のみを狙っていました。結果は6位と力及ばずでした。近年注目度の高い競技であり、競技レベルも上がってきています。今年の悔しさをバネに努力し続け優勝報告できるように挑戦し続けます。

大会を終えて……

日本の頂点を目指し各競技に臨んだ3名ですが、残念ながら今大会ではトロフィーを獲得することはできませんでした。日本全国からコーヒーのプロフェッショナル達が集う本大会。年々、全体的な競技レベルが上がっていることを強く感じます。今回のこの経験を活かし、切磋琢磨しながらコーヒーの新たな価値を創造していけるよう、小川珈琲はこれからも挑戦を続けます。