



# NOSOTROS

ノソトロス

ISSUE 2

おいしいコーヒーと共に、生産地のテロワールやそのプロセスに込められた物語を届けるのが、COFFEE COUNTY 開店当初からのスタイル。ですが、海外渡航が難しくなってきた今、生産者といかにコミュニケーションをとり、変わらぬクオリティのコーヒーを届けているのか、気になっていた方もいるのでは？そこで今回のNOSOTROSでは、COFFEE COUNTYならではの買い付け方法についてご紹介。生産者や輸出業者とのやりとりを経て届いた豆のサンプルの話を中心に、同店代表・焙煎士である森崇顕さんにお話を伺いました。

## コーヒーは今、どう買う？ どう選ぶ？

ブラジルからのサンプルは、日本国内の商社で焙煎された状態での到着。過去2年購入しているののBenedettoの農園の豆のニューロットPも含まれていました。現在も主に、エスプレッソやフレンチドに使用しているもの。いくつかの輸出業者の豆が8種類は、これまで買って買っている豆と併せて、初見の豆のサンプルも届きました。

「San Benedetto農園の豆は、今年もこのまま継続して買うと思

### 必然性のある美味しさを求める

「サンプルは期待以上にクオリティの高いものでした。買っている生産者の豆の中でも、チャレンジングなものや、いつもとはちがう品種もあった。何が買えるか、今は確実にお伝えすることはできませんが、それぞれによかったんで、共同で買いつけているロースターと店、何を優先的に仕入れるのか話して決めます。色々バリエーションを楽しんでもらいたらいと思うので、ブルボンのハニー、パライネマのナチュラルも候補に入れておきたいかなという感じですね」

### COEの背景を読む

「今回ホンジュラスで行われたCOEでは、数百の応募ロットの中からナチュラルジャッジにより選出されたロットがナンバー1ナチュラルセレクションに選ばれました。うち25ロットが87点以上を得点、COEの称号を獲得し、アロットがナチュラルウイナーに選出。傾向として、サンタバルバラの生産者が出品したパライネマ種が多く選ばれていました。ナチュラルセレクションの段階で多くの良質なパカスが選外になってしまったという点で、素晴らしい品質のコーヒーの売り先が決まっていなかった状態でした。そこで追加で送ったものが今回のサンプルです。第一便は毎年購入している生産者のものを中心に18ロット、第二便で届いたものは6種のうち4種がパカで、あとはブルボンとパライネマ、という内訳でした。

「輸出業者自体も日本とはまたハイブがない会社なので、もし僕らが取引を始めれば、日本では取り扱わない農園の豆を輸入することが可能になります。過去に取引をしたことのない相手ですし、コロンビアは今情勢が不安定なので、期日通り納品されるかなどの不安要素もありますが、状況にもよりますが、現地向向くのであれば今年の秋冬あたりだと思っています。ひとまずその前にクオリティやバリエーションを見ることができるとよかったですね。

### 新たな味を届けたい

「輸出業者自体も日本とはまたハイブがない会社なので、もし僕らが取引を始めれば、日本では取り扱わない農園の豆を輸入することが可能になります。過去に取引をしたことのない相手ですし、コロンビアは今情勢が不安定なので、期日通り納品されるかなどの不安要素もありますが、状況にもよりますが、現地向向くのであれば今年の秋冬あたりだと思っています。ひとまずその前にクオリティやバリエーションを見ることができるとよかったですね。

「輸出業者自体も日本とはまたハイブがない会社なので、もし僕らが取引を始めれば、日本では取り扱わない農園の豆を輸入することが可能になります。過去に取引をしたことのない相手ですし、コロンビアは今情勢が不安定なので、期日通り納品されるかなどの不安要素もありますが、状況にもよりますが、現地向向くのであれば今年の秋冬あたりだと思っています。ひとまずその前にクオリティやバリエーションを見ることができるとよかったですね。

### 性格と個性を注視する

「なぜかという、換いた時のアロマでどういコーヒーなのか予想がほとんどつかずです。アロマはそのコーヒーの顔なんですよね。香りと味の複合体がフレーバーで、そしてそれが、それぞれのコーヒーが持つ性格であり個性です。だからこれを細かく見てあげないと、意味がないですよ。品質が高いのはもちろんなんですけど、こうやってそれぞれに個性のある豆を買いつけるのだから、その豆の特徴やそれぞれの美味しさを最大限引き出して、伝えていくことができればと思います」



## COFFEE COUNTYで働く人たち

今号からは、COFFEE COUNTYで働くスタッフの方々についてもご紹介。今回は、先述のカッピングに参加されたお2人に、彼らのプロフィールやカッピングしたコーヒーの品種、カウンティへの思いについて話を伺いました。



Shop Manager

杉山輝久 / TERUHISA SUGIYAMA

天神stockのショップマネージャーとして入社し、今年で3年目の杉山さん。店舗の運営やコーヒーの抽出はもちろん、春から開始した動画配信のための撮影・編集までを手がけられています。昨年には中米エルサルバドルの農園視察ツアーに参加し、初めてコーヒーの生産地を訪れたのだそう。

「現地の人たちがどう暮らしているのか、コーヒーの木がどんな風になっているのか。どんな設備があって、どんな処理がなされているのか。もちろん知ってはいたけれど、実際に見ることができて、より「コーヒーのおいしさを伝えたい」という気持ちが強くなりました」

「今年の中で言えば、ホンジュラスのものが全体的に美味しかったです。中でもJose de la Cruz Morenoはシトラス感や、ダーズリンのようなティールイクな感じや、マスカットのような甘さもあって、とてもキラキラした雰囲気のコピーでした。Yerin Sagastumeのものも気になったかな。こちらはキウイのような、黄色が頭にパッと浮かぶような味でした。Donaldo Dubonはスパイス感が印象的で、カルダモンや白桃のようなニュアンスもあって…後味もスッキリ、お出汁に似てるような感覚もありましたね。偉い余韻が残って、終わりました綺麗なものが多かったです」

「今回の中で言えば、ホンジュラスのものが全体的に美味しかったです。中でもJose de la Cruz Morenoはシトラス感や、ダーズリンのようなティールイクな感じや、マスカットのような甘さもあって、とてもキラキラした雰囲気のコピーでした。Yerin Sagastumeのものも気になったかな。こちらはキウイのような、黄色が頭にパッと浮かぶような味でした。Donaldo Dubonはスパイス感が印象的で、カルダモンや白桃のようなニュアンスもあって…後味もスッキリ、お出汁に似てるような感覚もありましたね。偉い余韻が残って、終わりました綺麗なものが多かったです」

「僕たちのいるstockの店舗はバン屋と併設していることもあり、コーヒーを求めてくる人はあまり多くない。でもお客さんとの距離は近いので、コミュニケーションは取りやすいんです。だから僕らは、カウンティを好きになってもらうための「入り口、になればいいな、と思っています」

「飲んで欲しいメニューは、一杯ごとに丁寧に淹れるハンドドリップのコーヒー。マシンで抽出するエスプレッソももちろん美味しいけれど、「その人のために」と、人の手によって最初から最後まで抽出される液体を、訪れる人に届けたいと思う。僕たちがコーヒーを通して届けたい想いが、その一杯に込められているので」



Roaster

栗原大嗣 / TAISHI KURIHARA

「香りが繊細で、どこか懐かしい、淡い味わいのコーヒーが好きです」という栗原さんは、製茶業の盛んな八女市、矢部村の出身。日常的にお茶を飲む環境で育った彼は、一度は製茶業に就こうと、高校ではお茶を専攻していたほどのお茶好きでもあります。お茶で培った香りや味の感覚が、彼の目指すコーヒーのおいしさに繋がっているのだそう。

「僕の中には、自分のふるさとで見た茶畑の花や木々、茶畑や田んぼの風景があって、おいしいコーヒーを飲むと、その記憶が呼び起こされるような感覚になることがあります。皆さんにも、記憶をよみがえらせて、生産地の情景を思い浮かべるような“体験”をして欲しいんです。カウンティのコーヒーには、産地やコーヒーに関わる人々に繋がるものがあるから、そこを楽しんでもらいたいと思っています」

大学時代、カフェのアルバイトをきっかけに、コーヒーについて学び始めた栗原さん。焙煎にはもともと興味がありましたが、初めてカウンティのコーヒーに出会った時、その果実やワインを思わせるアロマとフレーバーに「こんなコーヒーもあるんだ」と衝撃を受け、焙煎士を志します。その後カウンティに入社し、カッピングを繰り返していく中で、森さんが豆の状態や個性の見極めはもちろん、焙煎後23週間後を想定して焼いていることを知り、さらに感銘を受けたのだそう。カッピングでは、ドライの状態で見極めも大事にしているという栗原さんにも、今回のサンプルの感想を伺いました。

「今回届いたブラジルの中だと、現在も取り扱っているSan Benedetto農園の豆が良かったです。取り扱ったことのない農園の豆も飲んでいて、その中だとSan Joanはベリー系が特徴的で良い印象でした。ホンジュラスに関しては、綺麗かつフランスの良いコーヒーが多かったかな。その中だと、Edgardo Tinocoはドライの印象からフローラルを感じて、プラムやトロピカルな印象もあって好きでした。ほとんどがサンタバルバラエリアのものでしたが、離れたエリアにあるLos Ocotes農園のコーヒーが個人的に好きで、毎年届くのを楽しみにしています。ラベンダーのような品のある香りや煎茶のように柔らかな甘みがあって、少し懐かしさを感じるんですね。今年もカッピングできてよかったです」

「自分が体験したことや、そこから学んだことや知ったこと、そこから何か感じるものが生まれて、コーヒーで表現できるようになるのではないかと、焙煎する中で考えるようになったという栗原さん。いつか生産地を訪れ、その出会いや風景の記憶を自分のものにしたい、とも話してくれました。

「おいしいと感じる感覚は、自分の中にある記憶から発露するものだと思うから。その感覚を自分のものにするためにも、現地向向いて、いろいろなものを見てみたいなと思っています」

# COFFEE COUNTY

