

## コーヒー市場と品質概念の変遷の歴史

堀口 俊英  
堀口珈琲研究所

## 1. 要約

コーヒーの風味、品質は過去 30 年間で劇的な変遷をした。その一部を官能評価と科学的データの相関性から紹介する。

## 2. 内容

1970 年代から 1980 年代の日本の喫茶店全盛期における RC (レギュラーコーヒー：以下 RC) は、各生産国の生豆輸出等級である欠点豆数 (ブラジル、インドネシア、エチオピア)、標高 (中米諸国)、粒の大きさ (コロンビア、タンザニア) などにより格付けされたコモディティーコーヒー (以下 CC) であり、ハワイコナ、ブルーマウンテンが例外として存在した。

しかし、これらの等級は生産地の風味を反映するわけではなく、1990 年代に入ると輸出会社や輸入会社は差別化のため生産履歴 (生産地区や農園) の明らかな豆を、プレミアムコーヒーとして扱った。さらに、2000 代になると SCAA (米国スペシャルティコーヒー協会) の生豆鑑定および官能評価方式が世界的に広まり、生豆に対する品質意識はさらに高まり、テロワールや品種差による個性的風味のスペシャルティコーヒー (以下 SP) の概念が広まり始めた。また、この時期サスティナブルコーヒー (フェアトレード、有栽培、環境保全) などの概念も誕生し、コーヒーはこの 2 つの概念により多様化していった。

2003 年には SCAJ (日本スペシャルティコーヒー協会) が設立され、2000 年代、2010 年代には、自家焙煎店も増加し (現在 6000 店と推測) 日本における SP 市場は活性化した。2022 年の SCAJ 会員聞き取り調査では、SP のシェアは 10% 程度と報告された。反面、消費国では価格競争による低価格ニーズは強く、生産地でのロブスタ種の生産が拡大し、2023 年の全生産量中の比率は、1990 年の 30% から 45% に上昇している。また、2020 年代はいい、従来のコーヒーと異なる風味を生み出す嫌気性発酵 (Anaerobic) が世界的なブームになっている。過去 30 年間でコーヒーの品質と風味は、SP、CC ともに多様化し、生豆価格差が拡大し、焙煎豆価格に大きな影響を及ぼしている。一方、気候変動による耕作面積の減少も懸念され、何もしなければ 2050 年にコーヒーは大幅な減産になるとし、WCR (World Coffee Research) は、新たな F1 品種 (病害虫に強く風味のよい第一雑種第一代) の開発に取り組んでいる。

RC は、RTD、業務用、家庭用コーヒーとして使用されているが、品質に基づくおいしさについては曖昧な部分が多い。今回は、コーヒーの品質が生産から流通過程においてどのような影響を受けるかについて、官能評価と理化学的数値および味覚センサー値との相関性の観点から分析した一部を紹介する。最終的には、SP と CC などが品質に見合う適正な価格で共存し、流通する市場の創造が重要であり、そのことが農家の生産性に寄与し、最終的にコーヒー産業そのものの維持につながると考える。