



Cup of Excellence® Burundi 2014

Magnolia Coffee Roasters

©Photo by T. Tomioka

Cup of Excellence Burundi 2014

Magnolia Coffee Roasters

©photo by T. Tomioka



Cup of Excellence®とは

スペシャルティコーヒーに真摯に取り組む生産国ごとに行われ、品質のTop of Topを決するいわばコーヒー豆の国際コンクール。

適正な利益を生産者によりダイレクトなしくみにより還元し、消費国のコーヒーの飲み手にはより素晴らしい品質のコーヒーをもたらすことを目的としている。

また、カップオブエクセレンスを行うことにより、新たに発掘された生産区域も多い。

そのプログラムは厳格かつ公平で、国内審査に出展された数百に及ぶロットをまず国内審査員が選抜。通常、5、60ロット程度に絞られたロットをさらに世界各国から招聘された国際審査員が審査し、85ポイント以上のコーヒーがCup of Excellence®の称号を得ることができる。

その審査プロセスは、サンプルロットにはセッションごとにランダムNo.がふられ、完全なブラインドで審査が行われる。

最終的にオークションボードにより世界中のコーヒーバイヤーにより競り落とされる、コーヒーファン垂涎のコーヒー豆である。





毎朝ホテルのロビーに集合し、歩いて審査会場に向かいます。





やはり熱帯だけあってフルーツが豊富です。ステーキの付け合わせはバナナ。バナナといっても、日本のおのとは異なり熟する前のグリーンバナナ。ポテトに近い味わいです。







Session 1

Sherri JOHNS
Oren BLOOSTEIN
Marit TOVERUD
Melanie LEESON

[CHEF DE TABLE]

Charles FLEER
Matthew DESSAIX
Chris KORNMANN
John MARTIN

[CHEF DE TABLE]

Anette MOLDVAER
Enrico MESCHINI
Oli BROWN
Alberto POLOJAC

[CHEF DE TABLE]

Aurélien MBONIGABA
Gilberte HORUGAVYE
Tsuneshiha TOMIOKA
Jimmy NJOROGÉ

[CHEF DE TABLE]

Roman PONOMAROV
Kozo OJIMA
Takeshi SAKAI
Koki MIURA

[CHEF DE TABLE]

Noriaki FUKUHASHI
KC REYNOLDS
Chartree TREELERTKUL
Nikolai AUNBAKK

[CHEF DE TABLE]

いよいよ、Cup of Excellenceの国際審査が始まります。セッションごとに、担当テーブルNo.が発表されます。





現地スタッフのサポートを受けながら審査が始まりました。







ゲームにいそしむ現地の方。自転車は貴重品です。





ブルンジのカフェの様子。こういったカフェは現地では一部の方が使うって雨級な場所のようであります。





セッションが終わるごとに繰り返されるディスカッション。各ロットの点数やフレーバープロファイルなどを話し合います。 17



ブルンジの農園。ちょうど端境期で、コーヒーはありません。



農園の子供達





第2ラウンド、2日目の審査が始まりました。





審査もひと段落し、審査員同士で記念撮影も。



お疲れさまでした。毎日コーヒー漬けで疲労困憊です。



ブルンジの国内審査員の方々。根菜審査にかける前に、数百のロットを彼らが絞り込みます。









農園視察ツアーです。



表彰式が始まります。





民族衣装をまとった人による太鼓と踊りです。



国際審査員席。同時通訳つきでしたが、もちろん日本語はなし（泣）













イスタンブールのモスクとマーケット。



La Fin





Cup of Excellence Burundi 2014
Magnolia Coffee Roasters