

C F T ニュース&息抜き（9月）

全日本コーヒー公正取引協議会に寄せられた問い合わせなどを基に、トピック形式で毎月リリースする予定です。参考になれば幸いです。

1. 8月の問合せの傾向

- (1) 製品の性格を一般消費者に訴求するための「最高級」、「フレッシュ」などの用語の使用はどのようにすれば許されるか、との質問が複数ありました。

⇒ このような用語の使用は当該表示の根拠となる事項を確認して行う必要があります。定性的にこうだと言えませんが、原料コーヒーの評価、表示等の内容、その検証の容易性、事業者の払った注意の内容・方法等により、個別具体的に判断されることとなると考えます。

- (2) コーヒー生産国のA地域とB地域のコーヒー豆を使用した場合、ブレンド表記は認められるか。また、深煎りと浅煎りをミックスしたコーヒーに〇〇ブレンドと表記してよいか。

⇒ エチオピアやコロンビアなどのコーヒー大生産国には複数の大生産地があり、それぞれ個性ある味わいのコーヒーですので、このようなコーヒーをミックスした場合、例えば、エチオピアブレンドやコロンビアブレンドなどと称することは問題ありません。

同一コーヒーを深煎りや浅煎りなどにしてこれをミックスして、ブレンドと称するのは、現段階では表記しないでください。

2. 永井荷風さんの珈琲

食通の永井荷風さんの小説や日記に時々珈琲が出るので幾つか紹介します。なお、旧漢字は現在使われているものにしていきます。(参考図書は中央公論社、日本の文学。)

- (1) 墨東奇譚より (1936年)

わたくしは炎暑の時節いかに渴する時といえども、氷を入れた淡水のほかに冷たいものは一切口にしない。冷水もなるべくこれを避け夏も冬と変わ

りなく暑い茶か珈琲を飲む。(途中略)

銀座通りのカフェで夏になって熱い茶と珈琲とをつくる店はほとんどない。西洋料理店の中でも熱い珈琲をつくらない店さえある。紅茶と珈琲とはその味わいの半ばは香気にあるので、もし氷で冷却すれば香気は全く消え失せてしまう。(途中略)

紅茶も珈琲もともに洋人の持ち来ったもので、洋人は今日といえどもその冷却せられたものを飲まない。これをもって見れば紅茶珈琲の本来の特性は暖かきにあるや明らかである。

(2) 葛飾土産より (1947年)

ブラジルコーヒーが普及せられて、一般の人の口に味わわれるようになったのも、ちょうどその時分からで、南鍋町と浅草公園にパウリスタという珈琲店が開かれた。それは明治天皇崩御の年の秋であった。

(3) 罹災日記 (1945年)

十二月初八。陰。風寒からず。午飯の後、人より恵まれし米国製罐詰をひらく。無花果を煮つめてわが羊羹のようになせしものと、珈琲となり。珈琲は粉末極めて細微。熱湯に溶けばただちに飲めるなり。品質善良。

CFT 子感想

百年弱前の欧米には冷たいコーヒーがなかったのはよく理解できる。そもそも日本ほど蒸し暑くない。6年程前、7月のロンドンを歩く若者が皮コートを持っているのに驚いた。気候変動の最近は持たないだろう。5年程前、スウェーデンや米国では冷たいコーヒーが登場し人気を集めた。

進駐軍の上陸とともにインスタントコーヒーが荷風さんの手元にも届いたようである。荷風さんはこんな国と戦争したことを嘆いているが、米国やフランスで生活経験のある荷風さんには信じられない戦争だったのだろう。

3. 穴の谷の霊水 (あなんたんのれいすい)

CFT 子は8月末に富山県の「穴の谷の霊水場」を訪れた。水を飲むだけのつもりだったが、この霊水でコーヒーを淹れればと思ったが、あいにくボトルがない。水場を管理している事務所へ行くと空のPETボトルが1本200円、20リットル入るポリタンクが600円で販売されていた。CFT子は2ℓ入りPETボトルを満タンにし、家で早速コーヒーを淹れたが、水の違いでコーヒーの味がこれほどよくなるとは思わなかった。水の力おそるべし。