



## Qグレーダー、あるいは コーヒーソムリエという役割

CQIという組織があります。コーヒー・クオリティー・インスティテュート。あまりなじみのない呼称だと思います。アメリカに本部のある、国際的なコーヒーの品質機関です。

そこが発行しているQグレーダーというライセンスがあります。何を隠そう、この文章を書いているのは、県内でそれを初めて取得した人間です。私は突如わが身に降ってきたその役割を、語る必要に迫られた。少し苦心した事があります。様々な出来事に試されたのち、この資格はどう詳しく説明されるよりもまだ「コーヒーソムリエ」という言葉に置き換えられた方がわかりやすいのではないかと思うようになりました。

地方都市に自家焙煎珈琲店があり、そこにワインのソムリエのように、コーヒーの味のわかる男がいる。しかし、珈琲商社の職層上位者が有するような資格を、なぜ一介のコー

ヒー屋の店主が取得しているのかという疑問はぼつんと残ります。

### ■自ら道を切り拓く

私がQグレーダーを受験したのは、修行先だったカフェ・バッハでの味覚試験が、一人だけ好成绩だったことに端を発しています。バッハでの勉強は周りのレベルが高く、いま思い返してもついて行くだけでは必死でしたが、単純に味覚だけは鋭

敏だったようです。しかしそのことは開眼とはほど遠い、長閑な気づきとして終わりました。

もともと焙煎をやりたくてこの業界に入った人間からすると、その後に通った道のりは数奇なものです。私は自然の理として、序列化された役割上いままのお店に入っても焙煎を業務にする事が出来ませんでした。そこで誰から言われたわけでもなく、あまりやりたくなくなっていたテイニングを身の締まるような思いで勉強するしかなかったのです。やけくそでした背伸びが、その後国際資格の取得に繋がったのですから、何がどうなるかわからないものです。

そのとき私は何かを掴んだのかもしれない。私は海外の農園主らと直接的な関わ

りを持てるようになり、お店の躍進に繋がる機会に多く触れるようになりました。それは得難い機会でしたが、私にとつてQグレーダーは、ただの資格以上のものでした。自分のやりたい事が、自分にとつて必要な事とは違っている。それは厳しい事実です。しかし人生というのは、機会によつて自らを変える事。それでは道を切り拓く事はできないのかもしれない。いまま毎日静かな高揚感とともに一杯のコーヒーを淹れ、味わいを確かめながら思うのはそんな事です。



▲神戸UCCラボにてコーヒーカップング



▲目利きをして仕入れた焼きたての珈琲豆

次号は、「ペーパードリップで淹れる  
美味しいコーヒー」についてお話しします。



小森 敦也 (にもりあつや)

1982年4月12日生まれ  
岐阜県立関高校卒業。東京の大学を経て複数の会社勤務の後、関市のカフェ・ギャラリー アダチに入社。カフェ・バッハのトレセンを経て、CQIのQグレーダー資格を岐阜県で初めて取得。2016年より代表取締役。現在店舗運営に留まらず、海外の農園を視察し、コーヒー豆の収穫や買付に携わる。

カフェ・ド・ギャラリー アダチ

関市小瀬1833 TEL0575-23-0539