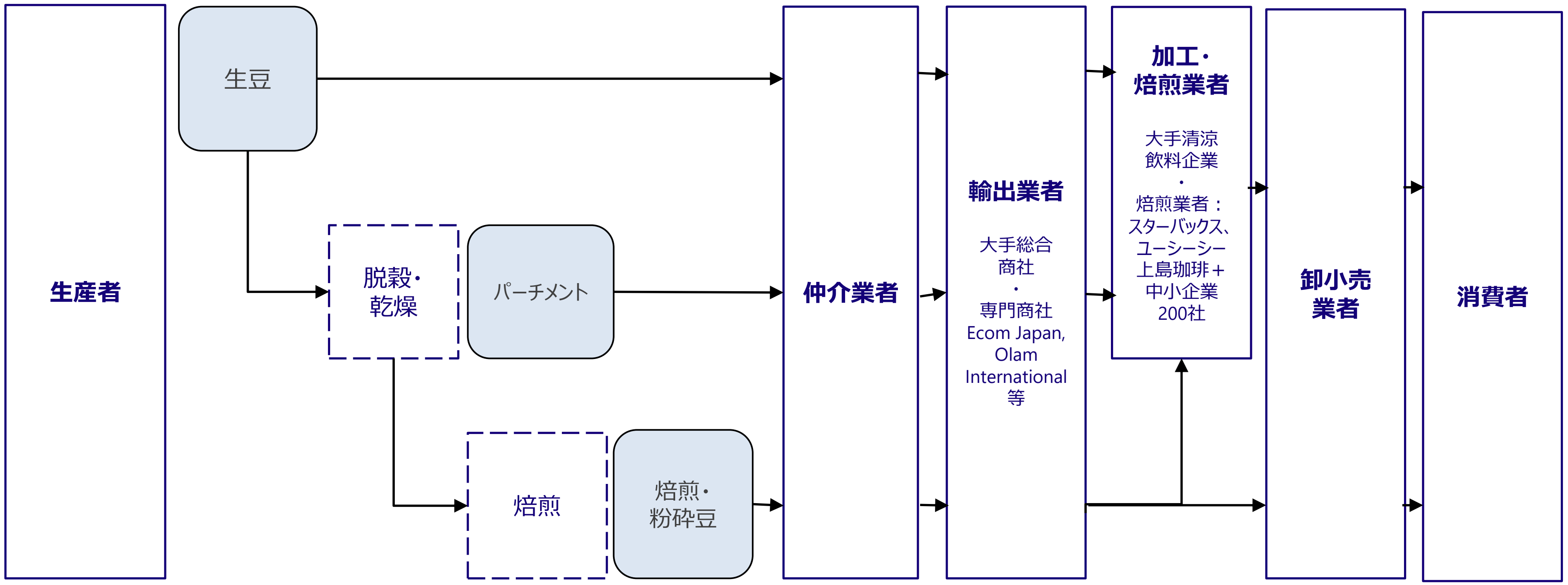
コーヒー豆のサプライチェーン

- コーヒーは脱穀させない状態であれば長期保存がきき、また生豆状態であれば酸化による風味変化の影響を受けないため、コーヒーチェリーから半加工した生豆ないしパーチメントとしての流通が主流である
- 生豆として流通するため、商社を介して輸入されたコーヒー豆は、消費者の手元に届くまでに焙煎業者により焙煎される。日本には、大手清涼飲料メーカーや大手に焙煎業者に加えて、中小規模の焙煎業者が200社程度存在する

コーヒー豆の輸出まで



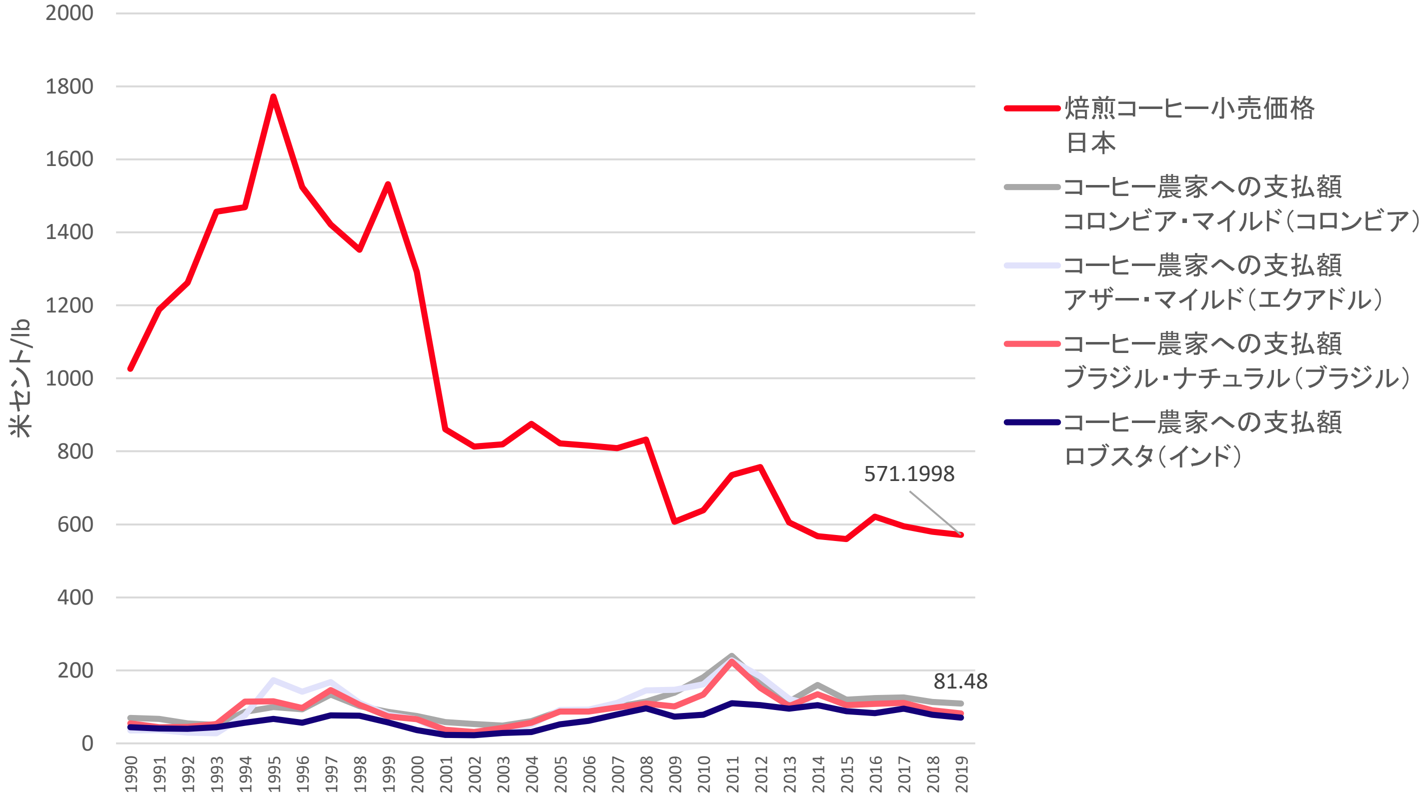
出所：全日本コーヒー商工組合連合会ウェブサイト、コーヒー関連事業者へのヒアリングより作成

Copyright Mizuho Research & Technologies, Ltd. All Rights Reserved.

コーヒー豆の価格

- 国際コーヒー機関の統計によれば、2019年の日本の焙煎コーヒー小売価格は5.71米ドル/lbである一方で、生産者に対して支払われる金額は、例えばブラジルにおいては81.4米セント/lbと7倍の価格差である
- 加工・焙煎の過程で大幅に価格が上乗せされており、農家への支払額の低さの改善、農家の貧困の解決が大きな課題である

コーヒー農家に支払われる金額及び焙煎コーヒー小売価格の推移（1990年～2019年）



コロンビア・マイルド	コロンビア、ケニア、タンザニアのアラビカコーヒー。水洗式（果肉除去後に水洗いし乾燥させる方式。混入物が少ないため、コーヒー豆としての品質は高いものとされる）
アザー・マイルド	中南米産のアラビカコーヒー。水洗式。
ブラジル・ナチュラル	ブラジル等のアラビカコーヒー。乾燥式（チェリーのまま乾燥させ、果肉を除去する）
ロブスタ	ロブスタコーヒー全般

出所：国際コーヒー機関（International Coffee Organization）の分類に基づく。訳語は山田早苗著『コーヒー入門』（日本食料新聞社）を参照。
また価格推移は国際コーヒー機関統計データより作成

Copyright Mizuho Research & Technologies, Ltd. All Rights Reserved.

4．コーヒー豆

4-1　コーヒー生産国の概要
4-2　コーヒーの国際流通の現状
4-3　コーヒー関連の持続可能性認証の利用状況
4-4　海外企業の取組事例

Copyright Mizuho Research & Technologies, Ltd. All Rights Reserved.