

No.2

「ブラジルNo.2」は、ブラジル産のコーヒー豆で、特にサントス港から輸出されるものに多く見られる等級表記です。ブラジルは世界最大のコーヒー生産国であり、全世界のコーヒー豆生産量の約3分の1を占めています。その中でも「No.2」は、ブラジルコーヒーの輸出規格における最高等級を指します。

ブラジルでは、コーヒー豆の品質を評価する際、以下の2つの基準が主に使われます。

- ・スクリーンサイズ（豆の大きさ）:豆のサイズは「スクリーン」と呼ばれる選別機で測定さ、「17/18」などの数値で表されます。これは豆の直径が17/64インチから18/64インチ程度であることを示します。
- ・欠点豆の数：300gのサンプルから欠点豆（未成熟豆、虫食い豆、黒豆など）をカウントし、その数で等級を決定します。具体的には、欠点豆の合計点数が11点以下で、かつスクリーンサイズが17/18以上のものが「No.2」に分類されます。

ブラジルでは「欠点豆が全く無いコーヒーは存在しない」という考え方から、「No.1」という等級は設けられていません。そのため、「No.2」が実質的に最上級とされています。等級はNo.2からNo.8まであり、数字が大きくなるほど欠点豆の混入率が高くなります。

産地は主にサンパウロ州やミナスジェライス州のセラード地区など、ブラジルの広大なコーヒー栽培地域で生産されます。「ブラジルNo.2」はよく「ブラジルサントスNo.2」と呼ばれます。サントスはブラジル南東部にある世界最大のコーヒー輸出港で、全国から集まったコーヒー豆がここから出荷されます。そのため、サントス港を経由する豆は「サントス」と冠されることが一般的です。手頃な価格で安定した品質が得られるため、日本でも広く親しまれています。精選方法は、多くはナチュラル（非水洗式）で処理され、果肉をつけたまま乾燥させるため、甘みやボディ感が強調されます。シングルオリジンとして楽しむほか、ブレンドのベースとしても広く使われます。特にマイルドコーヒーの代表格として知られています。