

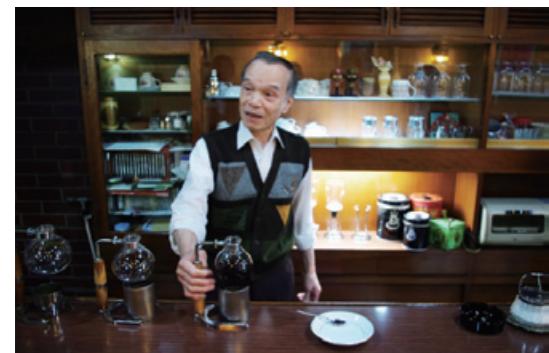
# COFFEE SIPHON SEMINAR

先日、サイフォンでの抽出方法を学びたい！と言ったところ、社長がお得意先の喫茶店にアポイントを取って下さり、なんと閉店後の店舗をお借りしてサイフォン抽出講座を行って頂く事になりました。

お得意先であるビーハイブ様の創業は今から36年前、マスターが35歳の頃。前のお仕事を退職し、東大阪の河内小阪で喫茶店をはじめられました。田代珈琲との付き合いは、先代社長の頃からになります。当時から抽出方法は変わらず、ホットコーヒーはサイフォンを使用。カウンターに数台のサイフォンを並べ、お客様から見える場所で出来たてのコーヒーを提供しておられます。

サイフォンでの抽出は、気圧の変化を利用してお湯を移動させる事で行われます。

その魅力は、やはり見た目の美しさ。ランプの炎、ガラスのフラスコ、それを使って美味しいコーヒーを抽出する、バリスタのしなやかな動き。その普及率は下降傾向にありますが、やっぱりコーヒー好きなら、この特徴ある器具に憧れてしましますよね。そんな気持ちでチャレンジしてみたは良いものの…。火の加減、搅拌の回数や方法、ろ過するタイミング…何もかもが難しい！！マスターが淹れたコーヒーと、私達が淹れてみたコーヒーの味わいの差の大きさと言ったら…同じ豆を使用したとは思えないほどでした。



「ろ過した後にもう一度、さっとボールを火にかけて温める。そうしたら、お客様に一番温かいコーヒーが出せるから。」

マスターの教えの中には、お客様を思いやる気持ちが散りばめられていて、どんな器具を使っていても忘れてはいけない気持ちってこういうものだよなあ、と思ったのでした。そんなマスターに「お客様に自慢できる味」と評価して頂いた田代珈琲のコーヒー豆。まずは社員がどんな抽出方法でもその味を再現できるよう、これからも特訓を重ねていきたいと思います！(WEB事業部 西原伶菜)

● ● ● ● ● コーヒー抽出サロン ● ● ● ● ●

ドリップとプレスによる抽出の違いがご体験いただけます。

日 時 12月7日(土) 14:00~15:30

場 所 田代珈琲株式会社2階ラボ

参加費 ¥1,575

持ち物 筆記用具、エプロン

定 員 5名 ※完全予約制

● ● ● ● ● エスプレッソ・カプチーノサロン ● ● ● ● ●

エスプレッソの抽出からラテアートまでがご体験いただけます。

日 時 12月21日(土) 14:00~16:00

場 所 田代珈琲株式会社2階ラボ

参加費 ¥3,675

持ち物 筆記用具、エプロン

定 員 4名 ※完全予約制

田代珈琲株式会社

577-0809 大阪府東大阪市永和1-25-11

tel:06-6723-3701 fax:06-6724-8298

フリーダイヤル:0120-722-337

直営ショッピング時間

平日 9:00~19:00/土祝 10:00~18:00/日 定休日

提携パーキング有

■ オフィシャルサイト  
www.tashirocoffee.co.jp

■ オフィシャルストア  
www.tashirocoffee.com

■ 楽天市場ストア  
www.rakuten.co.jp/coffeeyasan

■ Facebook  
www.facebook.com/specialtycoffee



吐く息も白い12月。雪がちらつく季節となりました。

靴下ではなく、美味しいコーヒーを用意してサンタさんを労うと、おっしゃなプレゼントをくれるかも！？

## Japan Coffee Roasting Championship 2013

先月号では予選を勝ちぬいたことをお伝えすることができましたが、10月に東京の八王子で開催されたジャパン・コーヒーロースティング・チャンピオンシップ決勝大会で見事【準優勝】を獲得することができました！！

競技内容としましては①生豆のグレーディング  
(各種の欠点豆を見極める力を競います)

②焙煎計画書の作成 ③焙煎計画書に基づいた焙煎④焙煎されたコーヒーのカップリング評価…となります。  
通常の競技大会とは違い、3日間かけて行われます。予選通過者7名の中、女性焙煎士は岩田ただ1人です。

焙煎機は指定されたものなので、競技は順番です。くじ運は悪く最終競技者になってしまいました。  
時間は19:00スタート。朝からモチベーションを維持することは非常に困難で、かなりの精神力が必要です。  
しかし、最後までしっかりとやり遂げました。この精神力こそが、彼女の持ち味です。



彼女は約8年前、コーヒーの勉強をしたいと前職を退社し、オーストラリアに渡りました。当時は英語が話せなかった為、英語学校に通いながらカフェで仕事をし、コーヒーの勉強を始めます。そして3年間学んだ後、カナダに渡ります。そこで初めて焙煎の仕事に出合います。

カナダで勤めたコーヒーハウスはスペシャルティコーヒーを取り扱っており、品質の良さを売りに大きく成長していた所でした。彼女はロースターとバリスタ、そして店舗のマネジメントと忙しい日々の中でコーヒーの勉強を続けていました。そして2年前に査証の関係で帰国することになったのです。もちろん帰国後の就職先は決まっていません。

彼女はスペシャルティコーヒーを扱っているコーヒーハウスを希望していました  
うで、私たちの会社に応募してきました。しかし、私たちの会社は経験者を  
雇用しない方針でしたので幾度となく断りを入れました。しかし、何度も何  
度も応募希望を出しています。そこに、彼女の「本気」を見ました。  
そして、社内の同意を得て入社となりました。

海外での苦労、私たちの会社に入社してからの苦労、この経験が彼女の精神力を高め、今回の準優勝と言う素晴らしい結果へと繋がったのだと思います。彼女もまた、「お客様に美味しいコーヒーを飲んでもらいたい」  
この使命感で技術力を高めています。皆様には、そんな彼女が焙煎したコーヒーを、これからも楽しんでいた  
だきたいと思います。(代表取締役 田代和弘)

## CupTasters Championship 3rd Prize



▲トロフィーを手に笑顔の加藤(左)

それからは昨年大会の準優勝者西原と、SCAJカップティースターズ準決勝進出者の間に問題を考えてもらい、練習を重ねました。練習問題は毎回難問でしたが、その積み重ねが技術の向上に繋がったのだと思います。

そして迎えた決勝大会。当日の朝は、社長が寝ずに車を運転して会場まで送ってくださいました。開会の言葉の後、次々と競技が進みます。競技を終えた人たちが「難しい！」とこぼし、不安になりながら私の順番が回ってきました。

聞いていた通り、なかなか答えを決められませんでしたが、後は自分を信じて思い切ってやりました。そして8問正解！タイムは4分35秒で予選1位通過です。

続く準決勝、私は6問正解で正答率は少なかったですがタイムに助けられなんとか決勝進出！決勝戦、応援席を眺めます。昨年私は準決勝に進むことができず、応援席で西原の活躍に感動しながら、ひたすらシャッターを切っていたなあと振り返りました。そこに立てるに感謝し、最終ラウンドに挑みます。

結果は…7問正解で3位に入賞！応援席の社長にガッツポーズです。



この結果は、練習の準備や片づけを手伝い、たくさんの応援の声をかけてこの大会に私を送り出してくれた全社員・スタッフのおかげで得る事が出来ました。会社に帰って、いただいたトロフィーを西原のトロフィーの隣に並べてみました。そして思うことは一つ、来年は…！

「何かが違う」コーヒーの個性を見極めるカッピングはとても難しくそしてとても楽しいです。

品質管理はもちろん、様々なコーヒーの特長をお客様にお伝えするために欠かすことのできないこの技術を、これからも磨き続けていきたいと思います。（広域営業部 加藤晃子）

皆様こんにちは。冷えた手をコーヒーで温めたくなる季節がやってきましたね。広域営業部一冷え性の加藤です。

先日、とあるコーヒーの生豆専門商社主催のカップティースターズに出場して参りました。カップティースターズでは、3つ用意されたコーヒーのうち、1つだけ種類の違うものをカッピングにより見つけ出します。問題は全部で8問あり、その正解数とタイムを競います。

東京・大阪・名古屋で予選が行われ、関・西原・加藤の3人で大阪予選に出場した結果、私が4分23秒で7問正解して上位4位に入り、東京での決勝大会に駒を進めることができました。



▲東大阪の本社から皆で応援！



▲真剣な表情でカッピングする加藤

### ■やっぱり「食」が好き。



「やっぱり食が好き」な人が弊社には多いと思います。かくいう私も食べる事が大好きです。

私が90歳（頑張って生きますっ！）まで生きるとすると、後60225回の食事する機会があります。多いのか、少ないので…今の感覚ですと「まだたくさん食べれるな」という感覚と「もう半分きたのか」という感覚の、後者を少し意識し始めました。どちらに致しましても食に感謝して有難く楽しく頂きたいと思います。

そんな食とコーヒーについて考えまして、樹屋社員にインタビューしてみました。

私「あの～ちょっとインタビューいいですか？」  
樹屋「いいですよ。」

少し警戒感。「何についてのインタビューかは後で言います。」という私のセリフを予測しての彼女の反応です。「それでは5分後に。」

フランスボルドー産のワインとイタリアンフードをこよなく愛する彼女は、最近少し苦手だった「おから」の素晴らしさを再認識した、マラソンとスキーを趣味に持つ女性です。そんな彼女が好きなコーヒーはグアテマラ産エルソッコロ農園だそうです。ローストにより表情を変えるフレーバーが楽しいと話す彼女は、ワインと同じように時間、温度帯と共に印象の変わる飲み物が好みなのかもしれません。

私「ところでどうしてマラソン始めたんですか？」樹屋「走った後の、皆と食べるご飯が美味しいから。」

…そっちですか～。「やっぱり食が好き」なんですね。（WEB事業部主任 関智也）

### ■ドラマを繋ぐバトン

寒さが厳しい季節になってまいりました。コーヒーも美味しく感じる時期に入ったのではないでしょうか？早いもので本年もあと僅かとなっていました。お客様には本当に感謝しております。

中南米ではもうすぐコーヒーの花が咲く開花時期に入ります。年が明けた頃、実が付きコーヒーのチェリーが熟していきます。生産者の方が美味しいコーヒーを丹精こめて作って下さっていると思うと、来年入荷されるコーヒーに対してもワクワクしてきます。



生産者の方が苦労して作ったコーヒーを、我々が成長し続ける技術で、製品にしていく。そしてお客様の元で、さらに液体にしていただいて初めてドリンクとして成り立つ。このドリンク（液体）になるまでの間でつながっているバトンが非常に大切であることは、以前からこの掲載でもお話をさせていただいていることでもあります、とても重要なことです。

コーヒーチェリーを収穫してからお客様に届くまでに、数多くのコーヒーにおけるドラマが生まれます。このドラマがあるからこそ、多くの人にいつまでも愛し続けられ、飲まれているのです。そして、様々な業種の中でコーヒーに携わる人口が多く存在し、世界の経済を支えていると言っても過言ではありません。コーヒーは多くのコミュニティを生み、人々にくつろぎと安らぎを提供します。私はこうしたコーヒーに対して敬意を評し、感動と喜びを提供できればと思っている次第です。多くのドラマを一粒のコーヒー豆に詰め込んでお届けできるよう邁進してまいります。今後ともどうぞよろしくお願い致します。（広域営業部主任 良本忠烈）