Tashiro Coffee's Shop News

コーヒー抽出サロン　開催時間 14:00〜15:30

日程 8月2日（土）、9月6日（土）
場所 田代珈琲株式会社店舗　持ち物 筆記用具、エプロン
参加費 ¥1,500（税別）　定員 5名　※完全予約制

一般のお客様に向けたコーヒー抽出サロンです。
ハンドドリップとフレンチプレスを使い、抽出方法による味の違いなどを体験していただきます。スタッフが一から丁寧に抽出方法をレクチャー致します。プロの抽出方法をマスターしませんか？

エスプレッソ・カプチーノサロン　開催時間 14:00〜16:00

日程 8月16日（土）、9月27日（土）
場所 田代珈琲株式会社2階ラボ　持ち物 筆記用具、エプロン
参加費 ¥3,500（税別）　定員 4名　※完全予約制

本格的なエスプレッソマシンを使用し、エスプレッソやカプチーノの抽出体験ができるサロンです。田代珈琲のバリスタが美味しいエスプレッソの抽出方法、ハートの模様を描くラテアートなどをレクチャー致します。憧れの職業「バリスタ」に貴方もチャレンジ！

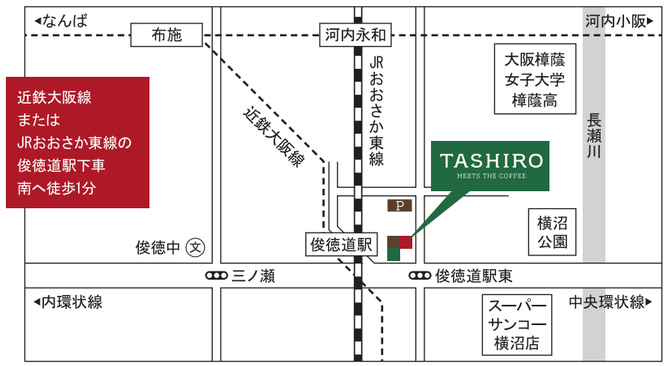
ワークショップ　Tashiroカッピング　開催時間 ①11:00〜12:00 ②14:00〜15:00

日程 8月9日（土）、9月13日（土）
場所 田代珈琲株式会社2階ラボ　持ち物 筆記用具、エプロン
参加費 ¥1,500（税別）　定員 6名　※完全予約制

カッピングとは、ワインでいうテイスティング。
専用のスプーンを使い、コーヒーの液体を口の中に霧状に噴霧し、コーヒーの品質を見極める技術を指します。世界各地5カ国のシングルオリジンをご用意致します。味の比較を楽しみましょう。

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
直営ショップ営業時間
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/supecialtycoffee



TASHIRO MEETS THE COFFEE
Vol.079

The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

8
2014 August

8月と言えば「祝日がない月」でしたが、2年後には「山の日」が制定されます！
今はアウトドアグッズも充実しているので、山の日に外で淹れるコーヒーを楽しむのも良いですね。

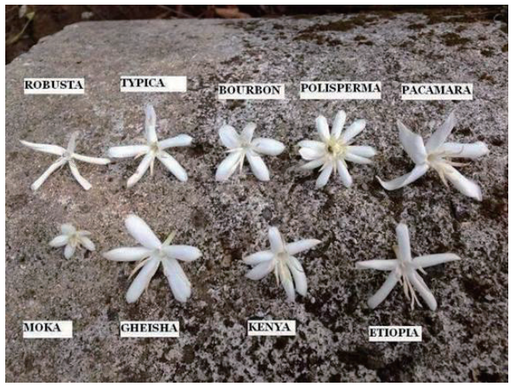
—珈琲見聞録第84回—

今まで生産国に幾度となく行かせていただいて、昨今はその品種の多様性においても勉強させていただく事が多々あります。

スペシャルティコーヒーの概念がマーケットに導入されるまでは、ブルーマウンテンを筆頭に、エメラルドマウンテン（コロンビア）、クリスタルマウンテン（キューバ）、レインボーマウンテン（グアテマラ）、キリマンジャロ（タンザニア）、ガヨマウンテン（インドネシア）…など、味に特長を見いだせないのなら…と、裏づけのないブランド戦略によりコーヒーメーカーは競ってブランド商品を作りだしてきました。

それまでは、味を評価するプロセスが無かったのです。だから、〇〇マウンテンと名前を付けただけで、「美味しいだろう」という仮説から供給する側も消費する側も、不確かな情報だけで虚構の高級コーヒーマーケットを形成していました。

一転、スペシャルティコーヒーの概念が導入されると、ブルーマウンテンは在庫過多となり売れない時代となっています。「本当に美味しいコーヒー」というものが認知されてきたのです。



写真はコーヒーの品種によって、花の形がこんなにも違うという事を表したものです。

生産地においても、どの品種を植えるのかという事は、たくさん収穫されるもの・病気や害虫に強いもの等が選ぶ基準となっていました。

しかしスペシャルティコーヒーの概念が入ってくると評価の基準が「味覚」になってくるので、いかに美味しい品種を植えるのかという事になってきます。簡単な話ではありませんが、品種によっては価格が大きく変化するため、生産者にとっても重要な案件になってきます。

コーヒー産業では、スペシャルティコーヒーの概念の導入によって、生産国や消費国で大きな変革が起こっています。時代は正にコーヒー革命の真っただ中です。

100年後のコーヒー産業はどんな風になっているのでしょう？恐らく、地球の環境の変化から、大変高価なものになっているに違いありません。（代表取締役　田代和弘）

■生豆の品質管理

皆様こんにちは。先月に続いての登場、加藤です。
今回は生豆の保管についてお話します。

ロースターである田代珈琲に届くコーヒーの姿は、焙煎する前のコーヒー豆「生豆」です。生豆も煎り豆と同様に、その保管は品質の面から重要とされています。生産者から輸出会社の元へ渡り、脱殻（だっかく）・梱包された生豆は、コンテナに入れられ、船で赤道付近を通過してやって来ます。

生豆は高温だと経時変化が進みやすく、湿度が高いと吸湿や微生物の増殖により起こる変色や成分変化、異臭の発生などの危険があるため、輸送時にはこれらの注意が必要です。

生豆へのダメージを少しでも少なくするためには、リーファー（定温）コンテナという冷蔵機能付きのコンテナを使うことが理想的とされています。

これと同時に生豆の荷姿、どんな資材で包装するかの選択もこれらのダメージをより少なくして、品質を保持するポイントとなります。

▲麻袋に入れた生豆を運ぶブラジルのお兄さん。

一番ベーシックなものは、自然素材からなる「麻袋」です。丈夫な素材で積み上げやすいことから昔より愛用されているので、皆さまもイメージしやすいものではないでしょうか。

国によってこの麻袋に入るキロ数は違っていて、ブラジルなら60キロ、中米なら69キロ、コロンビアなら70キロ等様々です。コストとしては一番かかりませんが、生豆が直接入っている場合、光や温度、湿度の影響をダイレクトに受けやすいという弱点があります。

これを改良したものが「グレインプロ」と呼ばれる包装形態です。外から見ると、一見普通の麻袋ですが、この中に入っているビニールでできた袋で生豆を包んでいます。これにより麻袋一枚では防げなかった、光・温度・湿度など外的条件に対する弱点をカバーすることができます。スペシャルティコーヒーを輸入する上での最低条件とも言えるのではないでしょうか。

▲積み上げられた真空状態のバキュームパック。

そして更に品質を突きつめた包装形態が「バキュームパック」です。真空状態で袋詰めしたものが段ボールに入っています。一箱あたりの容量は20～30キロになります。真空状態にすることで、空気中の影響も受けることがなく、段ボールは日光を遮断し、頑丈なため運搬・保管の利便性も高いです。ただし、コストとしてはなんとグレインプロの3倍もの費用がかかります。

バキュームパックはカップ・オブ・エクセレンスの包装形態として採用されているもので、高品質の中でもトップレベルのコーヒーの輸送に選ばれます。近年では田代珈琲の買い付ける豆もこの形態を選択することが多くなってきています。

このように梱包条件を良くすることで、田代珈琲で保管する際にも、月日が経つと見られるようになる風味の劣化スピードを遅らせることができます。

とは言え、理想はやはり入荷したコーヒーの鮮度を保てるうちに、焙煎して皆様にお届けすることです。
そして思うのは、ラインナップする様々なコーヒーの良さを伝えられているだろうか？ということです。

3年目加藤まだまだまだまだ！頑張ります！（広域営業部　加藤晃子）

Tashiro Coffee's Monthly News **Harvest** Vol.79 2014.08

■Australia Coffee Farm

先日有給休暇を利用し、オーストラリアへ行って参りました。大阪から世界遺産グレートバリアリーフで有名なケアンズへ、飛行機で7時間ほど。そのケアンズの街から車で1時間ほどのマリーバという町にコーヒー農園が多数あります。

皆さんにこのお話しをすると、【オーストラリアでもコーヒー農園があるの？】という声を頂きます。あまり日本でオーストラリアのコーヒーは目にしないので、驚かれるでしょう。世界地図を見てみると、オーストラリアの北部はコーヒーベルトの地域に位置しているのです。（コーヒーベルトとは赤道を中心とした南北25度の地帯の事です。）

▲1920年に使用されていたというエスプレッソマシーン！

初めに訪れたコーヒー農園はジャイクス農園です。
ここは長い歴史のある有名な農園でした。タンザニアからオーストラリアに移住し、現在は3代目の方が継いでいらっしゃいます。現在に至るまで、とても長く険しい道だったそうです。政治的理由により土地を取り上げられたり、火事に合いコーヒーの木が全焼したり…。しかしこのファミリーは挫ける事なく何度も立ち上がり、今ではオーストラリアで最大級の農園に成長しました。中米ではコーヒーチェリーを手で摘む農園が多いのですが、この土地は平坦で収穫エリアも広い為、機械でコーヒーチェリーを収穫します。私たちが訪れた時はちょうど収穫期で、初代農園主のお祖父さんが大きな収穫機を操り、コーヒーチェリーを収穫していました。収穫機にも工夫が施されており、採取する際の力を調整し、熟したチェリーを収穫できるようになっています。

次に訪れたコーヒー農園は、コーヒーワークスという一風変わった農園で施設内にコーヒーミュージアムがありました。歴代のコーヒー器具や、国ごとの抽出方法など、コーヒー好きにはたまりません。写真に写っているのが、1920年に実際アルゼンチンで使用されていたエスプレッソマシーンです。また、歴代の家庭用エスプレッソマシーンも展示されていました。コーヒーが長年人々に愛されてきた事、そしてそのコーヒーを作る生産者もたくさんの困難を乗り越えてコーヒー栽培している事を改めて感じ、自分がコーヒーに携われている幸せを感じた旅になりました。（営業部店舗課 岩田倫子）

■チャレンジに向けて

先日ジャパンバリスタ選手権審査員プログラムに参加させていただき、無事に合格通知を頂きました。バリスタという職業は、コーヒーの素晴らしさやスペシャルティコーヒーに対する理解を深め広め、消費者に対しての感動と魅力を与える方を指します。そうしたプロフェッショナリズムを競う競技大会があり、優勝すると日本を代表するバリスタとして世界に向けて羽ばたいていきます。ここで求められる事は他のバリスタの模範となり得る事が出来るのかどうか。他のバリスタの閃きのきっかけとなり得る事が出来るのかどうか、という事です。

この大会も国内において10年を迎えました。毎年、素晴らしいバリスタがこの競技大会に参加し、私たちを魅了してくれます。熟練した技術的な技能、接客面でのサービススキルやコミュニケーションスキル、職業としてのクラフトマンシップ、そしてバリスタとしての情熱が求められます。それぞれのバリスタがこれらの内容を目的に掲げ、成長と可能性を持ってチャレンジしていきます。

本年も弊社から桝屋、岩田、天見、加藤の4名のバリスタが自身の限界と可能性をかけてジャパンバリスタ選手権にチャレンジします。生産者のため、お客様のため、コーヒーを愛する方のため日頃の成長を披露する場になれればと思っています。スペシャルティコーヒーの定義である「消費者（コーヒーを飲む人）の手に持つカップの中のコーヒーの液体の風味が素晴らしい美味しさであり、消費者が美味しいと評価して満足するコーヒーであること。」とあるように、私たちが満足するコーヒーとは「WAO!!　すごい!!」と称賛出来るコーヒーであり、そうしたコーヒーをお客様に提供させて頂けるよう、私たちのチャレンジは永遠に続いていきます。（広域営業部主任　良本忠烈）