

COFFEE SEMINAR コーヒーセミナー
コーヒーのフレーバーと一緒に楽しみましょう。
お問い合わせ
TEL:06-6723-3702

■鮮度体感セミナー 5月20日(土) **NEW**
開催時間:16:00~17:30 参加費 ¥1000(税別)
田代珈琲は鮮度に特化したセミナーを2016年定期開催します。
このセミナーではスペシャルティコーヒーの鮮度の啓蒙を実施します。実際に体感していただけるセミナーとなっております。

■コーヒー抽出セミナー「ペーパードリップとフレンチプレス」 開催時間 14:00~15:30

日程 6月3日(土) ※5月6日(土)の抽出セミナーはご予約満席となっております。

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 ¥2,000(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セミナーです。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?

■ワークショップ「利きコーヒーイベントコーヒーで世界旅行」 開催時間 14:00~15:00

日程 5月13日(土)・6月10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 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、コーヒーのフレーバーを感じます。世界の5種のシングルオリジンをご用意致します。お好みのコーヒーを探しましょう。

■エスプレッソ・カプチーノセミナー「美味しいエスプレッソ抽出」 開催時間 10:00~12:00

日程 5月20日(土)・6月17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セミナーです。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をレクチャー致します。最後にカプチーノにもチャレンジできます。

■ラテアートセミナー「コーヒーのお絵かきラテアート」 開催時間 13:00~15:00

日程 5月20日(土)・6月17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 ¥3,800(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、ラテアートの抽出体験ができるセミナーです。田代珈琲のバリスタが美味しいカプチーノの作り方そしてミルクで描くラテアートをレクチャー致します。ハートやリーフに貴方もチャレンジ!

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
※店舗で2000円以上お買い上げで駐車券1枚発行

■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



Facebook



TASHIRO COFFEE STATION 2

★スペシャルティコーヒー専門カフェ。
国際品評会入賞豆をたっぷり使用したスイーツも。

536-0023 大阪府大阪市城東区東中浜9-3-36 真柄ビル1F

TEL:080-3824-0580

地下鉄中央線「深江橋」「緑橋」から徒歩10分

駐車場はスタッフにお声かけください。

席数:14席

営業時間:9:00~18:00

日曜日も営業します。定休日:月曜日



Facebook



TASHIRO
MEETS THE COFFEE
Vol.112

The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

葉が青々と茂る5月。初夏の暖かな日が続きます。

お天気がいい日には、お弁当を持ってハイキングが気持ちよさそうですね♪

珈琲見聞録 第117回

2017出張報告 その2

今月はある生産者のお話をしたいと思います。その生産者の方のお父さんは、以前から通常のコーヒーランドとして長年農園を続けておられました。コーヒーチェリーを収穫し剥いて乾かして、そして農協へ運びます。今のように、情報をスマホでどんどん知ることが出来る時代ではないので、買い取り価格が妥当かどうかわからず、一生懸命働いても生活がよくなるわけでもない、そんなお父さんの姿を見て育った彼はコーヒー生産に未来はない判断しました。そしてコーヒーではないもっと現金になるものに転作しようと外国へ勉強を兼ねて出稼ぎに出たため祖国を離れました。おそらく相当な苦労があったと思います。数年経過し帰郷した彼はさっそく学んできたアボガドの生産をスタートする準備をしますが、故郷で同じくコーヒー生産をしている友人の生活やコーヒーを取り巻く環境が一変していることを目の当たりにします。コーヒーはスペシャルティコーヒーの時代を迎え、品質で評価される時代になっていました。



彼の農園は高地にあり、スペシャルティコーヒーの生産条件を満たしていました。そしてある人からスペシャルティコーヒーの生産を強く薦められ、彼は大いに悩んだ末に、アボガドではなくコーヒーの生産、高品質なコーヒーの生産へ覚悟を決めました。

3年後に初収穫、そして彼のコーヒーは初年度から評価を得るものを作りだしたのです。しかしながら彼のそれからの苦労はこの最初の成功が足かせとなってしまいました。

彼の農園は翌年、国際品評会でも大きな成果を収め注目される農園になっていきました。

彼はその成功から大きな勘違いをします。増産しても品質を維持できると錯覚してしまったのです。コーヒーはチェリーとして果物を実らせます。そして脱殼し乾燥します。

コーヒーランドにとって困難な事の一つに収穫と乾燥のバランスが崩れるという問題があります。収穫された新鮮なコーヒーチェリーが乾燥場所が空かないことから腐敗をはじめてしまい、収穫と乾燥を上手く回転させることができないのです。彼はその回転効率を上げるために短い乾燥方法だけにこだわり、そして乾燥機も導入します。せっかくの高いポテンシャルを持った農園から生み出されたコーヒーチェリーが乾燥段階で効率追求された為、そのポテンシャルを引き出すことが出来なくなっていました。

これは今よりも生活を良くするには効率を上げて生産量を増やす事が重要であるという判断が原因です。スペシャルティコーヒーは品質をいかに上げるか、そして高いレベルで維持できるかが重要です。ここ2~3年評価されることが少なくなってきたことが彼を悩ませています。解決策はあるのです。生産されたコーヒーを全て高品質にはできない事実と、何のために高品質なコーヒーを生み出すのか。本質に向き合える時はすぐそこに来ていると思います。(田代 和弘)

TASHIRO
MEETS THE COFFEE

■初めての中米出張！印象に残ったことを報告いたします！！

皆さま、こんにちは。天見です。

先日、私は人生初めての体験をさせて頂きました。

2月24日～3月8日までニアラグア、ホンジュラス、コスタリカの3カ国の生産地に訪問させて頂きました。私は海外旅行の経験も少なく、見るもの何もかも新鮮でとても貴重な期間を過ごさせて頂きました。

全てをお伝えするのはとても難しいので、印象に残ったベスト3をまとめて紹介させて頂きます！

ベスト3は『ふかふかな土壤！』

スペシャルティコーヒーを栽培するにあたり農園でとても大事な事は、土壤、日照、剪定、収穫、選別、乾燥、選別です。その中でも、今回の出張で体感して驚いたのが、柔らかで温かな「土壤」です。

コーヒーに適した土壤は「弱酸性が望ましく、表土の深さ、耕しやすさ、水はけの良さ、肥沃さ」と言われています。たくさんの農園に行かせて頂き、それぞれの農園が品質を上げるために、土壤の管理にとても力をいれています。

コーヒーチェリーは中の種子を取り出し後、皮(パルプ)を乾燥させ、鶏糞と混ぜて土壤に戻され、土を肥やしています。あるホンジュラスの有名な農園では自家精製所を作り、乾燥させたパルプ、鶏糞、石灰などを混ぜて堆肥を作っていました。また、パルプが完全に土に戻るよう約6か月間、モーターで堆肥の中に風を送りこみ、微生物により活性化させて土壤に戻すなど、肥料を作るのにより力を入れていました。私はそんな農園に踏み込んだ瞬間、ふかふかの温かい土壤に感動しました。



ベスト2は『景色の綺麗さ』

農園から見た景色は本当に忘れられません。コーヒーは赤道を挟む南北25度のコーヒーベルトと呼ばれる地帯で栽培されます。標高が高いほど高品質なコーヒーが出来ると言われています。ニカラグア、ホンジュラス、コスタリカは標高が高く通常生活している所でも標高600mぐらいあるとおっしゃっていました。

その中でも印象に残っているのは、弊社で人気のある、ホンジュラス「ロス・オコティージョス農園」から見た景色です。まるで絵葉書のような綺麗な景色でした。

ロス・オコティージョス農園は標高1750mと、ホンジュラスの中でも高い位置にあります。また、近くにヨホア湖が存在しており、そのヨホア湖によりもたらされる雨が豊富で、良いコーヒーが育ちます。前回の訪問からコーヒー精選の設備が増えたり、農園主のカルロス氏は「農園内の設備をより完璧なものにし更に品質を高めたい」とおっしゃっていました。

そして、ベスト1は『コーヒーチェリーは甘い！』

良い土壤、日光、雨、色々良い条件が揃い、また生産者と農園のエリアを守るエリアリーダーにより健康なコーヒーが育ちます。

そんな大切に育てられたコーヒーチェリーは、とても甘いです！

いつも話を聞いて想像するだけでしたが、ようやく体験できこの瞬間は感動しました。

完熟しているコーヒーチェリーは、まるで柿やマンゴー、白桃のような甘さと香りを感じたのがとても印象に残っています。

農園で「完熟チェリー」と「未完熟チェリー」を食べ比べたところ、未完熟チェリーは、食感は固く、甘さも少なく少し青臭を感じましたが、完熟チェリーは、本当に蜜のような甘さを感じました。（つづく）



コーヒーチェリーは、実が成り始める時は緑色で熟すにつれて、黄色→赤色→ワインレッド色に熟していきます。

中にはアマレロ種（イエロー）といって完熟しても黄色のコーヒーチェリーが存在します。ニカラグアのある農園には「イエローカツアイ」が栽培されていました。この品種は、未熟でも黄色、完熟になってしまって黄色なので見分けるのが難しいのですが、生産者や収穫者は長年の経験で収穫していました。私たちには糖度を計るBrix計を使用し、熟度の違いを説明してくださいました。明るいレモン色のような未熟チェリーは「16%」の数値が出ました。これはキウイフルーツと同じぐらいの糖度です。そして少しオレンジがかった完熟チェリーの数値は「21%」となり、巨峰やデラウェアの甘さが強いフルーツと同じぐらいの糖度の結果が出てきました。

収穫者はこれを見た目で判断し、収穫しています。難しく大変な作業だと感じました。

今回初めて生産地に訪問させて頂き、コーヒー検定の教科書には書かれていなかった事が多く、実際驚く毎日でした。収穫者の生活面をうかがう場面もあり、コーヒーの一杯を作る大変さと苦労を感じ、よりコーヒーの一杯を大切にしていかないと改めて思った期間でした。訪問させて頂きました。（天見 奈央）



■コーヒーに含まれる『ポリフェノール』とは



本年の大阪の春は桜が満開の期間が、雨の影響で短かったような気がします。葉桜はよく見かけますが、満開の桜については、ほとんど見れませんでした。皆様はお花見に行かれましたでしょうか。

お花見文化が芽生えたのが、平安時代より貴族が始めたのがきっかけだそうで、江戸時代には庶民の娯楽に変化をしていったのだとか。まさに日本の精神的遺産として、多くの方が年に一度の行事として楽しめています。精神的遺産というと、コーヒーもその一つではないかと、勝手に私は思っているのですが。。

コーヒーにはポリフェノールの影響で健康にもたらす影響が大きいと様々な著書で描写されています。『ポリフェノール』とは、主に植物が作り出す『抗酸化物質』のことです。抗酸化物質は、がんや糖尿病、動脈硬化やうつ病など、様々な病気・疾患の予防に有効であるとされています。

色々と効能について言われていますが、コーヒーに最も効果があるのは、フレーバーやフレグランス（香り）による影響の方が効果としては大きいと言われています。嗅覚をつかさどる部分は、脳の前頭葉にあります。ところが、人間は前頭葉が高度に発達したがゆえに、嗅覚をつかさどる部分の割合が追いやられてしまい、動物界で最も退化してしまったとする感覚の一つと言われています。「見る」「聞く」は「良い」「悪い」の理性が入った判断であるが、「匂い」については「好む」「嫌う」といった本能的要素が存在します。従って、良い香りを嗅いだ時には、心が揺さぶられます。すなわちコーヒーの良い香りには人の心を豊かにする力があるのです。コーヒーの香りについては、ある研究データで焙煎したから2週間ほどで飽和状態となり、リラックスするのに十分な香りの量が損なわれているのです。



弊社では、100%受注製造、すなわち受注焙煎をしていることで、香り成分が豊富にございます。お届けしてすぐに飲んでいただく飲んでいただくのもいいのですが、是非とも実践してほしいことがあります。まずは、開封前に体から空気を全部出して、開封直後に一気に匂いを嗅いでみてください。心の底から幸せな気分になります。ストレスなども解消されます。そうすることでお肌がツルツルになるかもしれません。（検証はおこなっていませんが。。）

是非ともお試し下さい。しかしながら私にとって、桜満開の景色も唯一といつてもいいほど心から豊かにしてくれるのですが、今年は願い叶わざで来年のお楽しみに致します。（良本 忠烈）