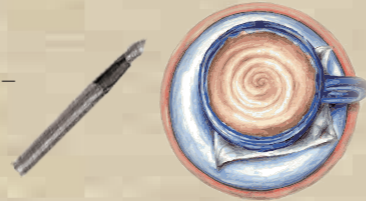


# お客様の声

ひとことお礼を申し上げたくてメールさせていただきました。  
 昨年7月より、定期便でお世話になっております。今回の定期便で丸1年となりました。  
 この1年で、私の珈琲生活は激変しました。大げさでなく、人生が変わったくらいに感じています。  
 教えていただいた方法でコーヒーを淹れるようにしてから、本当にコーヒーがおいしくなりました。  
 殊に5人用のネルを使うようになってからは、もうネル以外は使わなくなりました。  
 毎回、送っていただく豆についての説明も楽しみにしています。  
 産地の方々の姿が浮かんでくるようです。ひとつひとつが物語のようで、コーヒーが更に美味しく感じます。  
 色々な産地の、丁寧に育ててくださったスペシャルなコーヒーをいただけることは、定期便くるべさの大きな魅力です。珈琲道も欠かさず読んでいます。  
 どうぞ、2年目も、よろしく願いいたします！  
 登別市 入瀬さま



はじめましてこんにちは。  
 正直、今まで飲んでいたのはなんだったのか？  
 と、思えるほど感動しました。  
 マーケットなどに売ってるものはほとんど飲みましたが、こちらのコーヒー豆に勝てるものはありませんでした。  
 ちょっと衝撃です。CMなどでも、おいしい！、美味しい！と言ってますけど、こちらのコーヒーにはレベルが違うというか？  
 ちょっと、複雑な気持ちにもなってきました。どうもありがとうございます。  
 ますますコーヒーにはまりそうです。東京都 天野さま

今回も素敵なメッセージをご紹介します。定期便一年記念のお客様と、きゃろっとのコーヒーを初めて飲んで下さったお客様から。人生でビックリするほどの衝撃の味と出会えるって、あまりないことだと思います。だからこそ、こうしてお客様からいただく衝撃のお声をいただくたびに、本当に嬉しい気持ちでいっぱいになります。さらに、1年以上も同じお店で毎月のように買い続けてくださるって、本当に本当に奇跡だと思っています。「きゃろっとコーヒーを飲みはじめた10年近いかも～」というお客様もいらっしゃいますね。皆さんのお蔭で、今日もコーヒーを焼かせていただいています。感謝の気持ちでいっぱいです！！



編集長 さあやん



きゃろっとの素顔やコーヒーの小話を更新中

珈琲きゃろっと Q で検索 & いいね！してね！

#珈琲きゃろっと #花力カフェきゃろっと #ハッシュタグをつけて投稿よろしくお願いします^^

「こんなところから届いているのかあ...」  
 月並みな表現だが、コーヒーの森を目の前にし、胸がいっぱいになった。  
 7年前、アフリカから帰国し、進路に迷っている私に、兄である内倉がきゃろっとに誘ってくれた日思い出す。「好きなことをやればいいさ。産地にだって行ける。」あつという間にコーヒーの虜になったのは言うまでもない。本当に、好きな事ばかりをさせてもらった。娘が生まれ、産地に足を運ぶ機会は、得られずにいたが、コーヒーのお蔭で、世界との繋がりを感じて暮らしてきた。夫の大地君が、産地買付けに行くようになり、お土産話が楽しみでならない。毎日飲んでいるグアヤボに行きたいと話したのは、二人できゃろっとで働くようになってすぐだったと思う。ドナドさんがお元気なうちに会いに行きたい。と。  
 ドナドさんとお会いして、不思議と、はじめまして、という感じはしなかった。それは、コーヒーにドナドさんの想いが届いていたのだと、農園を見て思った。そして、きゃろっとに届く全てのコーヒーたちは、こうして届いていると思うと、心が震えた。  
 グアヤボに行った最も大きな収穫は、改めて「繋がり」によって、今があることを体感したこと。美味しいと飲んでくださるお客様、栽培してくれる生産者や商社の方や焙煎機を作る職人、そして一緒に働く仲間たち。数えきれない繋がり、今がある。また月並みな表現しかたですが、もどかしい。  
 令和初のわっこ通信で、このグアヤボ農園をご紹介できたことが、嬉しい。そして、家族三人のグアテマラの旅。書ききれないほどのトラブルも含めて、一生の思い出にもなるだろう。行かせてもらったことに感謝しかない。  
 (Sayan)

## 編集後記

珈琲きゃろっとから

お世話になっているあなたへ。感謝の気持ちを込めたほっこりレター  
 2019年8月発行

# WAKKO

わっこ通信 夏号  
 vol.17

暑い夏が北海道にもやってきました！暑さに弱い珈琲きゃろっと浅野大地です。グアテマラから帰国して、約1ヶ月。スタッフのサポートやお客様からの嬉しいご感想が、2016年から産地へ毎年訪問できる原動力です。最初は不安だらけの産地訪問も、今では慣れてきたかな〜という感覚と、しばらく身体が産地にいるような、とっても不思議な感覚があります。これが心地良くもあり、日本との距離を感じる瞬間でもあります。

また今回は、きゃろっとからひとりだけの旅ではなく、後半は家族と一緒に旅だったので、今まで見えてこなかった「家族としての農園の方々の姿」を見るのが出来ました。生産者と消費者としての関係だけでなく、家族をもつひとりの人間としてお話ができたことで「こんな素敵な人が作ったコーヒーだから、もっとたくさんの方に紹介したい」と感じるようになりました。



## グアテマラNo.1を決めてきました！

今回の目的のひとつが国際品評会カップ・オブ・エクセレンス(以下COE)に審査員として参加すること。日本人も多数参加しており、注目度の高さが伺えます。さらにアジアや欧米など合計24名のスペシャリストが集まり、審査を行います。審査日程は、4日間。初日は丸一日、評価のすり合わせを行います。この工程がとても重要で、世界各国の審査員が集まるので、味の感じ方は様々です。例えば、日本でイチゴと言えば甘いイチゴを想像しますが、国によっては酸っぱいイチゴが一般的な場合もあります。このように訓練された審査員でも、暮らす環境により感じ方が異なるため、点数の付け方にはばらつきが出ないよう、初日は審査員の調整が必要となります。その後、3日かけて、厳正に評価され、グアテマラ中から集まったコーヒーがランク付けされていきます。

きゃろっとでもご紹介してきた銘柄で「20xx年に品評会で〇位!」とか「〇年連続で品評会入賞!」とご案内し

ていることを覚えていますか。COEの存在は、生産者にとっても、大きな意味があります。受賞することで世界中に自分のコーヒーの名が知れ渡ります。さらに受賞コーヒーは、国際オークションにかけられ、暮らしにも大きく影響します。どのコーヒーも、品評会のために、何年も何年も、手塩にかけて育てたコーヒーです。だからこそ、審査する側も、会場が張り詰めた緊張に包まれる中、厳密に審査します。上位のコーヒーは本当に素晴らしく、どれだけ手間ひまをかけて作ったんだろうと、思いを馳せずにはられません。

これは裏話ですが、実はぼく、グアテマラに来て2日目でお腹を壊してしまいました...でも審査会場にいる間は、不思議と腹痛は忘れ、審査ができました。グアテマラは僕がコーヒーを好きになる、きっかけとなった国のひとつです。その国の、こんな貴重な場面に、きゃろっととして立ち会えたことを本当に有り難く感じました。約1か月お腹の調子には苦しめられましたが(笑)また、素晴らしいグアテマラをお届けしますので、お楽しみに!



# この人に 会いたくて来た グアテマラ

想像以上の素晴らしい農園でした!珈琲きゃろっとのさぁやんです。きゃろっと一番人気のグアヤボ農園。当店を初めてご利用いただく際のお試しセットの1品として、2009年より10年間ご紹介してきました。全てのお客様が、必ずと言っていいほど口にしたことのあるこの農園に、品評会を終えたオットの大地君と5歳の娘と訪問することができました。本当に素晴らしかった!オット大地君から、ご紹介です。



農園のことを知り尽くすドナドさん。事細かく教えてくれるのですが、付いていくのが精一杯。



娘の手をぐっと掴んで、農園の山を登る姿がもう1人で来たグアテマラのおじいちゃんのように。



たわわに実ったコーヒーチェリーですがまだまだ大きくなるという言葉にびっくり!



パカマラ種は、実だけでなく、葉っぱも立派に育ちます。



自分の農園のコーヒーが商品になっている姿を初めて見たというドナド親子。きゃろっと一番人気のコーヒーとして、取り扱っていることをお話しできて、よかった～

**出会い** 「グアヤボを飲んだときの感激が忘れられません」「グアヤボに感動して、スペシャルティコーヒーの世界に足を踏み入れてしまいました」

きゃろっととあなたとの出会いを繋ぐキッカケを作ってくれているのが、この農園のコーヒーと言っても過言ではありません。「このコーヒーを届けてくれてありがとう、ドナドさんに会いたい!」この思いを実現させるため、グアテマラまでやってきました。

首都から車で約3時間。ここ、登れるの?という山道に入ります。ずいぶん山奥まで来たな～と思ったところ



火山の麓にある農園は、大きな岩がゴロゴロ転がっているため、車で登るのも一苦労。

に、見たことのある顔。「ドナドさんだ!」思わず叫んでしまいました。「遠くから来てくれて、本当にありがとう!」と優しい笑顔で迎えてくれたドナドさん。73歳になるドナドさんは、この農園の創業者。今もバリバリの現役で、農園の管理をしています。そのド



農園主のドナドさん。御年73歳にして、農園の斜面をぐんぐん登ります。



とてもいい関係を築いているドナドさんと息子のパブロさんはコーヒーの話になると真剣。

ナドさんと息子のパブロさんが農園を直接案内してくれました。グアヤボ農園に入り、さらに山の頂上目指してピックアップトラックの荷台に乗り登ります。トラックもジャンプしてしまうような険しい道です。そんな状

**父への想い** 況の中、僕と一緒に乗ったのは、ドナドさんの息子、パブロさんでした。彼は、大学卒業から就職と、15年以上アメリカで過ごしていましたが、現在はドナドさんと一緒に農園の管理をしています。「コーヒーの仕事は楽しいですか?」英語が苦手な僕が、話したくて話した

くて、振り絞った質問でした。すると彼は、「今している仕事のすべてが楽しいよ!」と嬉しそうなパブロさん。現在、ほとんどの仕事を任されているパブロさんの口から、ありきたりだけど、それを聞いて安心しました。彼が「僕たち品質の高いコーヒーを作って、君たちがたくさんのお客さんにコーヒーを届けてくれる。そのお金が、今乗ってるトラックや施設の整備、約100名のワーカーさんたちの生活に結びつく。これって素晴らしいことだよね。」とにこやかに話してくれました。その言葉に、僕も胸が熱くなりました。

また、パブロさんはしきりにお父さんの話をします。「父が始めたこの農園での仕事が好き。」「この農園までの道も、毎年父がひとりで整備してるんだ。」と、トラックを運転する父を後ろから見ながら、尊敬の眼差しで話しているようでした。

**農園へ** パブロさんと激しく揺れるトラックで話しながら約1時間。グアヤボ農園は、スチタン火山の日当たりの良い斜面にあります。農園に着くなり「じゃあ、行くぞ!」と、ドナドさん。標高1600mの場所から、急斜面に植えられたコーヒーノキを、かき分けて登っていきま

す。足元は、ぬかるんでいて、ちょっと歩き出すと、汗がブワッと吹き出してきました。空気が薄いのか、息もあがってしまいます。ところがどっこい、ドナドさんは、まるで走るかのように軽やかに山を上がっていきます。かと思うと、立ち止まり「ここは、良いコーヒーが採れる場所なんだよ」などと、嬉しそうに説明してくれます。

「どうしてこんなに軽やかに山を降り降りできるの?」その質問にニコリと、ドナドさん。「そりゃあ、毎日てっぺんまで登っているからね」。まさかの発言にビックリ!大きな農園ほど、農園のオーナーさんは、あまり農園に足を運ばないこともあると聞いていたからです。ドナドさんは、73歳の今でも、毎日山に足を運び、コーヒーの状態を見ているそうです。また、40年間、山頂までの険しい道の補修を、毎年自身でしているそうです。並々ならぬ、農園とコーヒーへの愛情を感じました。



コーヒーノキのトンネルをくぐるとまたそこは農園。どこまでも続きます。

「働き者」という言葉の見本になるような方です。

さらに、2匹の愛犬がドナドさんの後ろをずっと尻尾を振って追いかけている様子や、うちの5歳の娘の手をずっと離さず歩いてくれた様子。ドナドさんの素敵なお人柄を表すようで、印象的でした。

**気付き** また、産地へ足を運ぶ度に、見えることがあります。今回もまた、新しい発見をすることが出来ました。

毎日焙煎しているグアヤボ農園。「うわーっ、うんまそうだなあ〜」この銘柄を焙煎するたびに、大きくてふっくらと膨らんだコーヒー豆に、いつもそう思います。こちらの銘柄は、パカスとマラゴジペという大粒の品種を掛け合わせたパカマラという品種です。繊細な酸味とふくよかな甘さ、ボディ感が特徴のコーヒーです!ですが、年によっては、小さな豆が混じることがあったり、味の表情が若干異なることがあります。もちろん、きゃろっと内でもカップピングをし、品質チェックを行ったうえで販売しています。美味しいのは、分かっているけど、あの立派な大きな豆の姿もグアヤボ農園の特徴だと思っていたので、少し気になっていました。





上に登れば登るほど、ツヤを増すコーヒーの葉。こんなイキイキしたコーヒーノキは見たことない!

ところが、今回グアヤボ農園を訪問して、ぼくの考えは、ひっくり返りました。この農園はとんでもなく急な斜面にあるため、決して育てやすい場所ではなかったと思います。ドナドさんも「1番苦労したことは、若い木を育てること。植樹してすぐは約30%がだめになってしまうんだ。」と当時を思い起こして、感慨深そうに話してくれました。

元々、決して雨の多い地域ではなく、まだ耐性のない希少な若い木を植えるには、酷な環境だったようです。そんな環境を生き抜いたコーヒーノキは、上に登れば登るほど、生き生きしていきました。南に向いた斜面に植えられたコーヒーの葉は、太陽光を浴びてキラキラと輝いているようにも見えました。畑では、実ったチェリーを見たドナドさんが「これから10月くらいにかけて、まだまだ大きくなるんだ。」と自信を持った顔で見せてくれました。たわわに実ったチェリーを見ると、今年の出来の良さを予感させます。転んでお尻を打って転ぶくらいの急斜面で、原生林のようなコーヒー農園。自然と一体化したようなこの農園の様子に、そりゃあ、豆の大きさも年によっての表情の違いがあって当然。

元気なコーヒーノキを見ていると、

豆の大きさにこだわることは、本質から逸れた見方をしていた自分に気が付きました。そもそも、ひと昔前は、標高や豆の大きさ見た目だけで品質が決められていました。味を楽しむコーヒーなのに、味の評価はありませんでした。逆にスペシャルティコーヒーは、味だけが評価の全てとなります。そんな事を考えながら、一緒にグアテマラに行ったバイヤーのゴンザロさんにも豆の大きさのことを聞いたところ「コーヒーで重要なのは味だからね。美味しいかが大切だよ」と。「今年のドナドさんから届いたコーヒーはこんな味だ!」と、毎年違った個性も、農産物である、コーヒーの楽しみの一つなのかもしれませんね。

「日本のお客さまにメッセージはありますか?」という質問に「コーヒーを作り続けることは決して簡単ではあり

ません。でも、コーヒーを飲んでくださる方がいるから、作り続けられ、本当に感謝しています」。

40年前に、たったひとりで始め、人生をかけたグアヤボ農園。ずっと大切に育てられてきたコーヒー。私たちには計り知れない苦労があったであろうドナドさんですが、とても「良い顔」をされていました。良い人生を歩んできた方のお顔なのだと感じました。

10年間販売を続け、最もリピーターの多いグアヤボ農園。これからも自信を持ってお届けできる素晴らしいコーヒーであると確信しました。まるでドナドさんから届くコーヒーは、「遠くの親戚から送られた野菜みたい」とも思えるほど、身近に感じられるようになりました。多くの発見と気づき、そしてコーヒーに人生を捧げる方の情熱に触れた、素晴らしい旅となりました。



最後は、家族みんなで一枚。何度も、目を細めて「グラスias(ありがとう)」と話すドナドさん。遠くから来た私たちに、いつも飲んでくださるお客様に。

## special thanks!

今回のグアテマラ訪問は、このおふたりの存在がなくては、実現できませんでした。両社とも、コーヒー生豆を取り扱う商社さんなので、本来であればライバル企業です。にも関わらず、僕たちのわがままにも快く引き受けてくださり、何度もお二人で連絡をとりあってくれました。たくさんのおかげで、こうしてきゃろっとのお客様の皆さまにご紹介



←ワタル(株) 鈴木さん



→アタカ通商(株) 塩月さん

できました。この場を借りて、御礼申し上げます。

また、グアテマラ滞在中には、たくさんの方にもサポートしていただき、無事帰国することができました。感謝してもしきれません。グアテマラときゃろっと、そして私たちと関わる全ての方が、これからもいい関係でありますように。



## グアテマラ 番外編

## グルメ情報

気候が違えば、食材が違う。味覚が違えば、味付けが違う。

### みんなの大好き 「トルティーヤ・デ・マイス」



中米の主食はみんなこれ。グアテマラでは、トウモロコシを主原料としています。コーヒー農園のすぐ脇にこの畑があるほど、トウモロコシだらけです。道端でも、1枚 20円くらいで、焼き立てを販売する大衆料理。お肉やトマト、アボカドなどたくさんの具を詰め込んでいるので、栄養も満点ですね。パクチー入りの具もあるのですが、クセになります。

中米料理と言えば、肉!3食全部が肉料理、なんてこともしばしば。日本のように脂がたっぷりで、とろけるようなお肉ではありませんが、赤み肉の旨みがしっかりと食べ応えがあります。炭火焼にした表面の程よい焦げ具合と付け合わせられたネギ、アボカドのペーストがベストマッチ!地ビールのガヨと一緒に食べれば、一日の疲れも吹き飛びます。



### 伝統的な肉料理 「カルネ・アサーダ」

### グアテマラ版カレー 「ペピアン」



日本人だもの、いつだってカレーが食べたいくなります。でもなんか違う。独特の食感と香り、そしてあまり辛くない!いろいろなスパイスの香りが、すごく手の込んだ味に感じます。さらに中に入った鶏肉は、ほろほろにほぼほぼと煮込んであるようで、絶品です。お店によっては当たり外れがあるらしいのですが、美味しかったからラッキーかも?! :

## 「花カフェきゃろっと」が「珈琲きゃろっと」になりました



新しい看板には創業からの店舗名と年度も添えました。

バリスタさぁやんです。ご存知の方もいらっしゃると思いますが、実店舗「花カフェきゃろっと」は、5月1日より店名を変更し、「珈琲きゃろっと」となりました。

花のまちづくりを手掛けてきた店長真裕美が、ガーデナーさん達の情報交換できる「花ステーション」の場所として、ここ恵庭市恵み野に2002年看板を掲げたのが「花カフェきゃろっと」です。自家焙煎を始めたのも、実店舗である花カフェきゃろっとでした。2008年から通販部である珈琲きゃろっとがスタートしました。珈琲豆の販売をはじめ、10年以上の月日が過ぎました。ガーデナーの交流場だったお店に、徐々にコーヒー豆を求めるお客様が増え、コーヒー豆の店という認識が広がってきたと感じます。

沢山の応援により、花カフェきゃろっとは変化を遂げながら、恵み野のまちと共に成長させていただきました。平成が終わり、令和の時代の到来と同じように、私たちの状況も変化してきていると感じます。この時代の変化のなか、これからも、ずっとお店を続けていくためにも、きゃろっとは「花ステーション」としての役目は、卒業してもいいのではないだろうか。今後はより「コーヒー」に焦点を当てた店づくりをしていきたいと、決断を致しました。

冒頭にある通り店名は、通信販売店舗と心を一つにし「珈琲きゃろっと」となりました。また、ショルダーネームに「恵みのコーヒー豆屋」という言葉を添えました。恵み野の地名でもある「恵」という字には「感謝の敬意を表す」という意味があります。お客様、生産者、従業員、地域の皆さま...支えられてきたことへ感謝の思いを持ち続けながら、大地の恵みでもあるコーヒー豆と共に歩み続けたいという思いをこめました。大切に育てられたコーヒーの魅力を伝え続けること、感謝の気持ちで

花カフェきゃろっとが無ければ間違いなく、今のきゃろっとはありませんでした。このわっこ通信も通信販売部門も誕生していなかったはず。設立には、沢山の皆様のご支援をいただき、また17年間営業し続けることができたのは、皆さまの応援があった他なりません。花カフェきゃろっとを支えて下さった皆さまに、心よりお礼を申し上げますと共に、どうか、この令和の時代も、珈琲きゃろっとをよろしく願い致します。



きゃろっと  
スタッフの

# My Lovely Coffee time 私のコーヒータイム Vol.2



今回、ご紹介するのはきゃろっとスタッフの久野さんです。ご自宅でのコーヒータイムの様子をインタビューさせてもらっちゃいました！「ご自宅でのコーヒータイムの様子を見に行ってもいいですか？」と聞くと、「明日おうちに来てください！」とすぐに言ってくれた、とても気さくな久野さん。お言葉に甘えてお家に突撃しました--！



## スタッフ久野

きゃろっと入社4年目。カフェでの接客や出荷を担当しています。幼稚園に通う姉妹のお子さんがある、ママさんです。久野さんは笑顔が素敵！カフェでもいつも笑顔で対応する優しい店員さんです！きゃろっととコーヒーをこよなく愛するスタッフの一人です。



この方に  
聞きました！

おもてなししてもらいました！  
久野 流 OMOTENASHI~

アイスコーヒーをおしゃれな瓶で運んでくれました。お客様には、こうしておもてなしをしているとか。今回出してもらったアイスコーヒーは、スマトラタイガー深煎りの水出し。とてもコクがあり美味しかったです。

## Q.好きな銘柄はなんですか？

入社当時から『マンデリン・スマトラタイガー深煎り』がとても好きです！元々、深煎りは好きでしたが、きゃろっとで最初にスマトラタイガーを飲んだ時から、本当に大好きです。水出しのスマトラタイガー深煎りが暑い日に飲むと最高なんです！

## Q.「スマトラタイガー 深煎り」の他に、水出しでおススメや美味しかった銘柄はありますか？

エチオピア産のコーヒーやナチュラル精製のコーヒーはアイスにしたらすごく美味しい~と感動しました！紅茶みたいで香りが良くて。爽やかでごくごく飲みちゃうので是非試してほしいです!!!



きゃろっとでも  
絶賛販売中!!



## 水出しアイスってどーやって作るの??

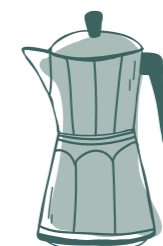
大き目のお茶パックに、お好みのコーヒー粉60g を中細挽きにして入れます。それを、1リットルの水の中に入れ、後は常温で一晩（9時間程度）。お好みの濃さになったらパックを取り出し、冷蔵庫へ!!きゃろっとでも、夏は、毎日作っていますよ!

Coffee



## Q.ご自宅でもコーヒーは毎日淹れているんですか？

はい！きゃろっとに入ってから、毎朝ネルで淹れたてのコーヒーを飲んでますよ！主人もいつも「美味しい」と言ってくれます。夏場は、水出しアイスコーヒーにして、一緒にコーヒータイムを楽しんでいます♪



## Q.ご自宅でお友達とコーヒータイムはしますか？その時、言われて嬉しかった事などありますか？

よく、お家に幼稚園のママさんやお友達を呼びますよー！その時は必ずコーヒーは出します！やっぱり「おいしい♡」って感動して言われるのが1番嬉しいです♪  
あと「おいしいコーヒーを飲みにカフェにも行くね」とか「甘いのしか飲めないのに、これならブラックで飲める！」って言ってくると「やったー!!」ってなりますよね。

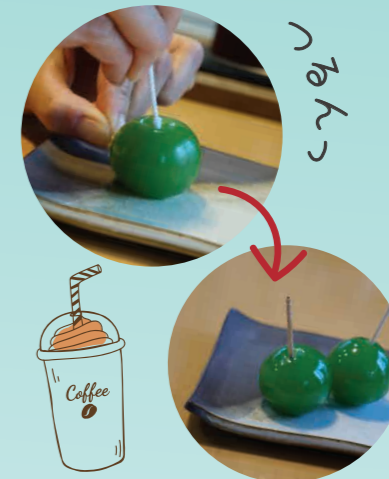


コーヒーの  
おともメモ

## まりも羊羹×スマトラタイガー

インタビュー途中で久野さんが「まりも羊羹食べませんか?」と出してくれました!羊羹とコーヒーって合いますよね~!和の甘さとコーヒーのコクがピッタリ!突然ですが、「まりも羊羹」をご存知ですか?阿寒湖に生育するマリモは、美しい球状体を作るため、特別天然記念物に指定されています。それをモチーフにしたお土産がまりも羊羹です。お友達からいただいたとのことで、私も数年ぶりにいただきました~!楽しみながら食べられるまりも羊羹。機会がありましたら是非お試しください!

つまようじで刺すと...



深煎り  
コーヒーとの  
相性も  
ぴったり♡



今回、編集を担当した佐藤です。今回のお話をお伺いしていく中で、きゃろっとスタッフは誰よりもきゃろっとのコーヒーのファンであるんだと感じる事ができました。コーヒーが生活の一部にある事により心が豊かでいられる事を証明してくれるような素敵な久野さんの生活に心奪われました!





# 内倉大輔の焙煎日記 vol.1

## ■お湯抽出と水抽出を考える

暑くなるとアイスコーヒーが美味しく感じますね。アイスコーヒーを作る方法としては、「お湯で濃いめに抽出したコーヒーを氷で急冷する方法」と「水出しする方法」があります。この時期になると、どちらの方法のほうが良いの？美味しいの？と、よく質問をいただきます。

今日は、この二つの抽出の違いについて少し掘り下げてみます。

きゃろっと式として皆さんにご紹介している「濃いめに抽出後、薄めるという方式」ですが、この方法はホットにもアイスにもできる万能な方法だと考えています。一般的には邪道と取られることが多いですが、明らかにクリーンカップが違いますよね。※クリーンカップ=コーヒーの雑味がなく、透明感があるコーヒーのこと

当店の実店舗では銘柄によっても変わりますが現在は、およそ3～5倍程度の濃度のコーヒー液を抽出し、ホットの場合はお湯で、アイスの場合は冷水で割ってからご提供しております。この「3～5倍程度」というのには理由がいくつかあります。

コーヒーにおける理想的な可溶物抽出率は、20%程度です。

可溶物抽出率とは簡単に言うと「コーヒー粉からどれだけの成分が溶け出すのか？」の比率ですが、これが20%が理想という考えです。

20%以下ですと、十分に良質な成分が抽出できませんし20%以上ですと過抽出で雑味が抽出されるとい考え方ですね。

上記の考え方を基本に、実験を繰り返し、現在の割合に収まっています。ちなみに、冷たいと味を感じる感覚が鈍くなるため、アイスコーヒーは、やや

濃いめに提供しています。

ただこれはもちろん、豆のメッシュや湯温、抽出時間、お客様の嗜好にも大きく影響されます。

この考え方は水出しのコーヒーにも言えることで水出しコーヒーは確かに鮮度劣化の面からもクリーンカップという観点においても優れています。ただ、コーヒーの抽出も物質からの成分の抽出ですからある一定の温度を超えなければ抽出不可能な成分というのがあります。

これもコーヒーの面白いところで、水出しの場合は、どんなに時間をかけてもコーヒーの香味・風味を構成する幾つかの成分が抽出されません。逆に、苦味となる成分が抽出しにくいので、深煎りのコーヒーでもまろやかで甘く感じるのが特徴でもあります。

そのため、アイスコーヒーにする際も、しっかりと香りやフレーバーを感じたい方はお湯抽出で、マウスフィールが柔らかく甘さを感じたい方は水出しにすると良いでしょう。また、焙煎度としては、フレーバーや酸が特徴的な浅煎り～中煎りはお湯抽出、コクや柔らかな苦みが特徴的な中深煎り～深煎りがおすすめです。そのくらい、抽出方法で味の違いがはっきりとわかります。コーヒー教室で飲み比べてもらおうと、違いに驚かれます。

飲む方の好みによって分かれるところかと思いますが、僕個人としては水出しの味も好きです。少しマニアックな内容となってしまいましたが簡単に言うと「やっぱりコーヒーは奥が深いなあ」ということです 笑

夏のコーヒータイムもお楽しみください。  
(文・内倉大輔)

えいこわ

## コーヒーほっこりプロジェクト

仕事に、子育てに、忙しい方に!ほっこりタイムを届けます

バリスタさあやんです!「コーヒーを淹れる時間が唯一の「丁寧な」時間なんです」「どんなに忙しくても、コーヒーを飲む時間だけがほっとできる時間です」お客様に沢山のお言葉をいただき、コーヒーの癒しの力を日々教えていただいています。

さらに、産地のことを知るたびに「仕事に子育てに家事…毎日、忙しい。自分の時間なんてなくて、へとへと」そんな方にこそ、コーヒーが必要なのでは?と感じるようになりました。愛情いっぱいにつられた美味しいコーヒーだからこそ、暮らしに潤いを与えることができるのかもしれないと。

そんななか「子育て中のお母さんを元気にしたい」「地域を元気にしたい」という思いをもった、お店や団体さんから、「コーヒーで癒しの時間をつくるお手伝いをしてくれませんか?」と声をかけていただきました。

参加者の多くは「コーヒーは好きだけど、自分で淹れたことはほとんどないです。」という方ばかり。産地のお話や美味しい淹れ方を説明して、実際に飲んでもらうと…目が真ん丸に!「美味しい〜」「癒される〜」そんな楽しそうな声で盛り上がります。「自分のご褒美には、美味しいコーヒーを飲みたいです!」嬉しい声をいただきました。美味しいコーヒーが日常のほっこりの時間となりますように。



Sence Nakaoka さん



コーヒー教室のきっかけをくださった老舗写真館!地域のコミュニティの場にと、おしゃれな写真館の中で、楽しいワークショップを開催されています。

北ガスジェネックス恵み野店さん



大きなキッチンでお料理教室などのイベントを開催されています。常連さんも多いそうです!

恵庭幼稚園&えいこわ 100年の森プロジェクトさん



森カフェと称して森でコーヒー屋さんボランティアをさせていただいています。癒されますよ〜

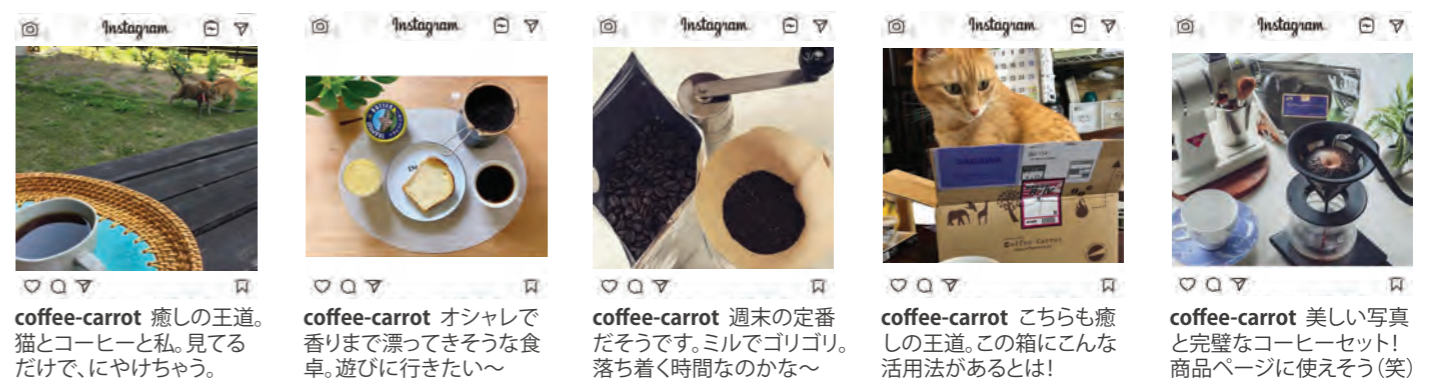
Tomte Fica さん



木のぬくもりの雑貨屋さんみたいな美容室。きゃろっとのコーヒーも提供してくれています。店主の那須さんも参加してくれました!

いつもありがとう!  
Instagram #珈琲きゃろっと

Instagramから、お客様のコーヒーライフにちょっとお邪魔させていただきます!



coffee-carrot 癒しの王道。猫とコーヒーと私。見てるだけで、にやけちゃう。

coffee-carrot オシャレで香りまで漂ってきそうな食卓。遊びに行きたい〜

coffee-carrot 週末の定番だそう。ミルでゴリゴリ。落ち着く時間なのかな〜

coffee-carrot こちらも癒しの王道。この箱にこんな活用法があるとは!

coffee-carrot 美しい写真と完璧なコーヒーセット!商品ページに使えそう(笑)