

お客様の声

珈琲きゅうっとの皆様、こんにちは。
昨日、無事に、商品が届きました。

本当は、昨日のうちに開けたかったのですが、主人は夜に珈琲を飲まない人なので、今朝まで待っておりました。

今朝、開封！！あ~~~~~良い香り。
主人が、あれ？豆で買ったの？大丈夫？と。
ミルを動かして、またまた、良い香りが。
ついに挽いたコーヒー豆にお湯を落とす瞬間。
あ~~~~~良い香り（笑）。
美味しいコーヒーの入れかたを真似てみました。
すごく美味しかったです。

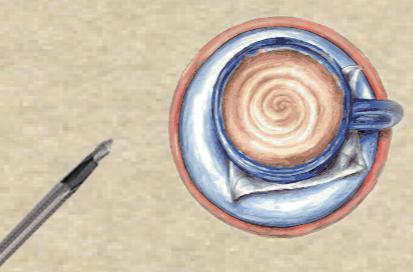
主人の言葉を借りると、「今までのコーヒーは何だったんだろう。」とのこと。

香りも良いし、味もスキッとして、キレもあるのに、コーヒー本来の甘みもあって、これ！
贅沢三昧していた頃に飲んだコーヒーの味です。（1杯1000円以上払っていました。当時は）

これからも、美味しいコーヒーをお願いします。

今後とも、よろしくお願いいたします。

茨城県 北条さま



きゅうとの素顔やコーヒーの小話を更新中



facebook

珈琲きゅうとで検索&いいね！してね！

編集後記？

今でもパソコンのデスクトップでは、子ども達が真っ白な歯を見せて笑っている。五年前、両親と一緒に初めてルワンダのコーヒー農園を訪ねた。当時、コーヒーとは全く関係ない仕事をしていた私だが、今まであの日の感激は忘れられない。大丈夫なの！？というくらい、デコボコの道が続く山奥を進んだところに、農園とウォッシングステーションが現れた。真っ赤に実ったコーヒー・チエリーを一粒ずつ手で摘んでいる農家のおばちゃん。「キレイな酸を作るためには、強すぎる日差しにも雨にもあてずに乾燥させていくんだよ」とわが子の話を聞くみたいに、熱心に精製方法を教えてくれたウォッシングステーションのおじちゃん。本へのお土産にと、笑顔で手作りの雑貨をもつてきてくれた、可愛い子ども達。ここが、先月ご紹介したルワンダ・ムヨンゲ・ウォツシングステーションだ。ここは、あのルワンダの山奥のおばちゃんやおじちゃん達が創ったコーヒーとの再会は、言葉にならない嬉しさがある。（Syan）

珈琲きゅうとから

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リレー

WAKKO

わっこ通信

秋号

vol.8

2015年10月発行

まったく季節外れの話ですが。



編集長のさあやんです。10月1日コーヒーの日を迎えて、今年もコーヒーシーズン到来です！といいつつ、季節はずれの話となります。きゅうとではこの夏、カキ氷が一大ブームを巻き起こしました！私はカキ氷があまり好きではなかったんですが、きゅうとのカキ氷は凄いんです。絹みたいにふわふわで、口のなかでとろけちゃう！さらに、頭が痛くならない！しかも、焙煎士の内倉が糖度30度のカキ氷シロップがうまいという仮説（？）をたて、フレッシュな果物と手作りガムシロップを使った完全自家製の糖度30度シロップ（つくるのは私）を使用。もちろん、コーヒー味も作りました。スペシャルティコーヒーの使ったカキ氷！なんて贅沢なんでしょう！重要な

どこでこれが食べれるの？ですが、2日限りのイベント限定で幻のカキ氷屋さんとなりました。え！冒頭からまったく季節はずれな上に、食べられない情報を載せるなんてとんでもない！（自慢話か！）と、私も薄々気付いておりますが、今回もこんな調子で最後までお付き合い下さいませ。来年のイベントに乞うご期待！



コーヒー麻袋ってなんだべさ！？

コーヒー好きさんならもちろん存じ！コーヒーは麻袋に詰められて日本へ船に乗ってやってきます。生産地では、担ぎ手の男たちが麻袋を何個持てるか力比べをしているそうです。なんとなく気持ちはわかりますが、場所は変わっても男は単純ですね～＾＾；現在では、バキュームパックという真空パックに詰められてくることが多くなりました。こうすることで、日本に到着する頃には減少していた生豆に含まれる水分が、焙煎直前まで抜けにくくなりました。水分が抜けた生豆は、「枯れた」ような味になってしまい、品質にも影響してしまうんですね。あ、話が逸れてしまいました＾＾；

それでも、まだ麻袋でも運ばれてくる生豆はたくさんあります。麻袋にはたくさんの文字が書かれており、何が書いてあるのかを見れば、どの農園でどうやって作られているのかが分かってしまうんです。いわば、コーヒー豆の履歴書といったところでしょうか＾＾；それでは、早速見てみましょう！！

①は、それぞれ国名と農園名です！今回紹介する麻袋は、当店の1番人気アテマラ・グアヤボ農園です。②ではパカマラという品種名とその精製方法、乾燥方法が書いてあります。この農園ではたくさんの種類を生産しているので、とても重要です。

③は地方名が書かれており、ここはボルカン・スチタン地方という場所で、とっても山の上にあります。④はYOKOHAMAとありますが、これは日本に入港した際の港名です。ほとんどの銘柄は、いったん横浜港に到着します。最後⑤は、生産年度です。このコーヒーはまだ入荷したてのものなので、ニュークロップの証「2014/2015」となっています。また、珍しいものでは、その銘柄のロゴや生産地をイメージするものも描いているものもあるんですよ！例えば、タンザニア・キゴマの麻袋は、キリンとゾウが描かれており、サファリをイメージしたとってもかわいい動物でした。1枚1枚手で描いているものなのか、少しずつキリンやゾウの表情が違うのがまたいいです＾＾；

花カフェきゅうとでもご用意しておりますので、ぜひご来店した際はお手に取ってご覧になってくださいね。これらの売り上げは、1枚100円で全額を植樹の寄付金としております。

※カッピング評価した際、ネガティブな表現であるグラッサー（干し草のような）やウッディー（枯れ木のような）というフレーバー。



内倉大輔の焙煎日記 vol.7

■コーヒーの酸味は好きですか？



今日は、コーヒーの味を構成する大事な要素「酸味」についてのお話です。あなたは、酸味のあるコーヒーは、お好きですか？当店に初めて来られたお客様のほとんどは、コーヒーの好みを聞くと「酸味の無いコーヒーをお願いします」とおっしゃいます。ですが、コーヒーの酸味は大別すると2種類あるんです。「おいしくない酸味」と「おいしい酸味」の2種類です。わかりやすく単純明快ですね（笑）

実際には「酸味」と一口に言っても、様々な種類があります。キナ酸、酢酸、リンゴ酸、ケエン酸などなど、沢山の酸の成分がコーヒーの焙煎中の熱変化によって生成されます。ですが、今回は分かりやすくするために、2種類に分けてお話していきたいと思います。

まずは「おいしくない酸味」です。コーヒー豆というのは、焙煎直後からゆるやかに酸化が進んでいきます。コーヒーはいつまでも保存できるものと考えている方も多いですが、実際には、常温保存で美味しい飲める期間は焙煎から1ヶ月程度です。酸化したコーヒーは渋み、えぐみなどの嫌な酸っぱさが出てきます。

また、新鮮な豆でも焙煎不良によって、豆の芯だけ生焼けの状態になった場合や、焙煎中の化学変化が適切に行われなかった場合は、鋭い舌

を指すような不快な酸味を感じます。

実は、この酸化や焙煎不良による「すっぱい」をコーヒーの酸味だと思っている方が、非常に多いです。

次に「おいしい酸味」です。適切に焙煎された品質の高いコーヒー豆は、みかんやリンゴなどのような、フルーツを連想させる甘味を伴った酸味があります。この酸味を知らない方は結構多いです。

当店に、初めていらっしゃるお客様の多くも「酸化した酸味」や「焙煎不良の酸味」をイメージされているようです。そういうお客様に、試飲で酸味のある新鮮なコーヒーを飲んで頂くと、ほとんどの方が「おいしい！！」と喜んで頂けます。そうなんです。コーヒーの酸味は誤解されているんですね。

コーヒー豆の品質を決める国際品評会でも評価の大きなウエイトを占めるのが「酸味の質」という項目です。「その豆が良質な酸を持っているか？」、「どのような質の酸か？」、「酸味とボディのバランスはどうか？」という部分が、高評価を得るために、絶対に必要な項目なんです。日本では、誤った情報や、古い豆の酸化した「すっぱい」イメージから嫌われるがちである「酸味」ですが、世界的には、おいしいコーヒーの条件になる最も重要な要素の一つなんですね。（文・内倉 大輔）

食いしん坊大石の うまいもん道中

「あそこのあれが旨いんです」が口癖のこの男。
全国のうまいもんを知り尽くした、きゅろっとの食いしん坊
といえば、そうです！旨いもん大好き大石です。
今日も彼はうまいもんを探して旅に行く…。

第一話

秋にはあれでは

「ほれ、絶対ウメんだよ、うちの醤油。」とお客様のコブシのあたりに醤油をチョコンとつけて試食を出す80歳の名物社長が北海道鵡川町のスズキ商店にいます。決して優しい口調でもなく、「ホレ、今日は何本いるんだい？」とお客様に聞く姿は見ているこちらがハラハラしますが、お客様は皆嬉しそうで、「社長、またね～」と言って沢山買って帰っていきます。

2010年にノーベル賞を受賞した鈴木さんの弟さんこそ、その人です。ユニークな人柄と決して品質に妥協しない姿に多くのファンが北海道内外問わず沢山います。「日本一わがままな店」と自分の店を紹介する辺りから、只ならぬ個性を感じます^。

さて、このスズキ商店は醤油もさることながら、「ししゃも」が絶品です。僕も食べて驚きました。口に頬張った瞬間に広がる香ばしさ。「こ・・・これは!?」と思っているうちに手は次のししゃもに伸びていましたね。ししゃもは北海道の太平洋沿岸でだけとれる北海道の名産ですが、その漁期は秋から冬にかけて行われます。中でもこのスズキのししゃもは1割程度しかない「完熟」といわれるししゃもを使用しています。「完熟」ってどういうことかと言いますと、ししゃもは鮭の様に海に出て、川に戻ってくる魚なのですが、遡上してきたときはまだ若く、エサの影響で苦味があると言われています。その後、時期が深まりエサを食べなくなった頃、ししゃもの身にはうまみが凝縮しまさに「完熟」した状態になるんですね。その期間はなんとわずか1週間程度しかありません。だからこの時期に用事があって電話を掛けると「今、忙しいからダメだあ～」とすぐに切られてしまいます^。

けど、この完熟ししゃもの美味しさ、特に軽く炙って食べた瞬間の香りと旨みは絶品ですよ！それから、秋の味覚で忘れちゃいけない「いくらしょうゆ漬け」冒頭に出たスズキの醤油で漬けるのが最高なんです。「いくらしょうゆ漬けへ？それなら、簡単だ～。

筋子ほぐす、うちの醤油かける。したらできあがりだもん。

これが一番ウメんだよ」そう教えてくれたのを覚えていますね。

もうすぐ新米もたくさん出ますね。新米に自家製

いくらしょうゆ漬け・・・。嗚呼、美味しいものへの妄想は留まる事を知りません・・・。

（文・大石 広土）

