

「コーヒーローストは調理だ！」と「コーヒーは果実のスープだ！」をモットーに日々進化するコーヒー屋さんからの季節の移ろいとコーヒー話が詰まっています。

い つ も コ ー ヒ ー 便 り

2014年7月 (第32号)

1. サムライブルー残念！一次リーグ敗退

ブラジル・ワールドカップサッカーで日本は1分け2敗で一次リーグ敗退となりました。ロースト



マスターも TV にかじりつきで応援しましたがどの試合も盛り上がり欠ける残念な結果となりました。皆さんの中にも通勤途中や職場で試

合の様子が気になって仕事が手につかない方もいたのでは？ザッケローニ監督も退任が決まったようですね。日本のサッカーは世界でもそこそこ通用すると思っていましたが世界はもっと進歩しているのですね。成田に帰国した時の選手の顔はみな意気消沈していました。期待に応えられなかったのは相当ショックだったのでしょうか。

この結果をバネにして4年後には「サムライブルー」が決勝トーナメントのピッチの上で活躍していることを願います。

2. コーヒー教室の様子

6月21日22日の2日間で14名の方に「ドリップコーヒー」の美味しい淹れ方の指導を行いました。新たな取り組みとしてテキストを簡略化しました。これまで実習時間の範囲内で説明できないことも関連知識として多くの情報をテキスト掲載していましたがそれをカットしました。それにより説明の内容が淹れ方以外の話にぶれない



ようにとの意図でした。時間的にも短いものですから十分に

対応することができました。結果も好評だったと小耳にはさんでいます。

質問も多岐にわたってありましたので次回の教室で反映させていきたいと思えます。また22日の「コーヒーとパンを愉しむ教室」ではパンとコー



ヒーのペアリングで楽しみました。この時のディスカッションが結構楽しいのです。皆さんコーヒーに関心がある方が集まっていますからもちろんカフェにも興味があります。どこのコーヒーは???だとか、カフェモカは???だとかでカフェの話で大いに盛り上がります。いつもコーヒーでは定期的なコーヒー教室は実施していませんがゲリラ的?に開催していますので時々ブログ・FaceBookなどを参照していただければと思います。



3. ハワイ島カウコーヒー祭りその2

5月8日からハワイ島カウ地区のコーヒー祭りに行ってきました。前号ではコーヒー農園やお祭りのことを書きましたので今回は観光面について。観光地ではないのですが前回のレンタカーによる旅でもとてもお気に入りのベーカリーがあるのでご紹介します。

滞在先のパハラから11号線を15キロほど南下したナアレフ



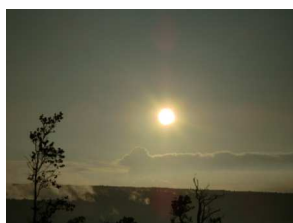
という町にあるアメリカ最南端のパン屋「プナルウベーカリー」。ローストマスターの一番のお気に入りには「マラサダ」です。元はポルトガルの菓子で移民としてやってきたポルトガル人がハワイでも故郷のパンを進化させたようです。プレーンタイプのも美味しいけどハワイ島で採れたフ



ルーツを生地に練りこんだタイプも数種類あります。いつもショーケースの中にあるすべての種類を食べたいと思いながら

もサイズが大きく2つほどしか食べることができません。

観光地を紹介します。ボルケーノ国立公園にあるキラウエア火山です。滞在先のパハラからは11号線を北に1時間ほどかかります。ツアー企画した担当者のおすすめがキラウエア火山でご来光を仰ぐことです。山の天



気はどこも共通で天候が変わりやすくよく来る地元の人でもめったに見ることが出来ないとのことでしたがバッチリと仰ぐことができました。もう感動でした。体の悪いところがすべて吐き出されていくような感じを受けました。

ボルケーノ国立公園は見どころ満載です。写真は「ハレマウマウクレーター」です。クレーター内部のぼっこりと開いた穴からは微かにゴーツという音とともに水蒸気や噴煙ともとれる白



煙が空高く舞い上がっています。荒涼とした大地に火山が活動していることに「地球は生きている！」と実感できる場所です。

この地点からさらに溶岩ゴロゴロの海岸線に降りることができるのですがその景色も素晴らしいものがありました。海岸線では様々な植物を見ることができました。海岸線に生えてる植物の葉を一枚取り、匂いを嗅ぐとハーブ・ミントのような香りがしたので食べれるかな？と口に運ぼうとしたら他の観光客から「ノット・イート！ポイズン！！」と声がかかり慌てて葉っぱを捨てました。海岸線の小道脇にその植物の英文説明書きがありよく読むと確かに「Poison」という単語を見つけ帰国できない危機になってたかもと思うとゾッとしました。他にも観光として面白い場所が数多くあるカウ地区ですが毎年ツアーとして企画される予定ですので興味ある方はご連絡ください。

《編集後記》

本格的な夏はもうすぐそこです。いつもコーヒーでは深煎り「アイスコーヒーブレンド」を用意しています。ブレンドメインとなるケニアはカラツ農園という単一物を使用しています。ケニアのどこまでも深煎りに耐える力強さには毎年圧倒されます。ぜひご賞味ください。



「アイスコーヒーの作り方」を漏れなく添付しています。

それでは8月号をお楽しみに。