

珈琲工房須田しんぶん

2018年12月号

二六回目の冬

冬の焙煎になりました。実は低地ではどこかあるのかわからないのですが、ここ北軽井沢は標高千メートルを超え冬の寒さが別格です。焙煎は煙突の外の温度と焙煎機内の温度差で生豆の中にある不純物を吸い出す。あひは機内で圧力がかかっているので「追出す作業」とも言えます。

冬にはその温度差が非常に大きくなります。それで、ある日突然「今日は外が寒いから」といっわけではなく、部屋や生豆が徐々に冷やされてきて、外気の冷えと相まってある日突然「冬焙煎」に変わります。

いろいろな要素がかかわっているのだと思います。何はともあれこれを年に二回繰り返してきました。その間、何度も変わり目をチェックし損なって焙煎を失敗し、季節のせいにしてきました。笑。

冬焙煎は夏に比べて時間が短くなります。温度差が大きいせいで煙突の引きが良いので早く温度が上がるのです。夏に25分かかるとすれば、冬は20分です。当然味にも違いが出ます。

前述したように焙煎は「不純物を出す」作業です。当然その時に同時に「良い味も出してしまします。だから時間が短い方がいろいろな味の要素が豆の中に残ります。特にグアテマライン、ルト農園などを代表とする火山灰土でミネラル質の土で作られた豆は、冬焙煎の方が味わい深く感じ

ます。ミネラルのいろいろな味を口中に感じます。では夏焙煎はどうか。余分に5分焙煎することでミネラル感が薄れます。その代わりに「甘さ成分を強く感じる」ので、深みはないですが、これはこれでまたよいのです。でも私的には冬の味わいが、イクールの実力を強く感じる味わいだと思います。

エルサルバドル産のコーヒー豆を初めて扱ったことになりました。懇意にしている珈琲商社の太鼓判で味も見ずに取り寄せました。グアテマラの名産地と香中合わせなので、そんな味なのかなと思っていたらむしろ良質のコロンビア産。ほい。甘さが際立ち、中に、かすかなミネラル感がある感じ。この農園の特徴かもしれませんね。

「ロッドニーブルボン」と表記されていました。ブルボンはご存知の通り「ブルボン種、つまり種類です。ロッドニーは生成方法だそそ。特に「甘さを残す方法です。なんか、二三年前に戻っていく感じがします。あの時は無きフンドローボ農園手摘みを中心に甘さを追及していました。お客さんがブラクで飲んで、こい言いました。『砂糖入れてくれとは言いません』

『はい、もちろん入れてません』

通信販売概要 コーヒー豆送料

400gまで『ヤマト・メール便』 ¥2000
600gまで『ゆうめーる』 ¥3500

『ヤマト宅急便』または『ゆうパック』

東北・関東・信越 北陸・東海 ¥780 近畿 ¥880
中国・四国 ¥990 北海道・九州 ¥1190 沖縄 ¥1300

★豆代金が¥7000を超える場合は送料無料★

通信販売のお知らせ 100g価格

↓下段3kg以上コーヒー豆お買い上げ時の割引値

ブラジル産

山本農園 W18 ¥450 ↓ ¥380
山本農園 ピーベリー ¥500 ↓ ¥420
N17 深煎り ¥380 ↓ ¥320

イーベール (LP) 農園 イエローブルボン ¥450 ↓ ¥410
カルモ・デ・ミナス農園 スーダン・ルメ種

アフリカ産

モカ・イリガチエフェ ¥580 ↓ ¥490
キリマン・カタル農園 ¥500 ↓ ¥420

その他中南米アジア

マンデリン・ローズファーム農園 ¥550 ↓ ¥440
グアテマラ・インヘルト農園ブルボン種 ¥640 ↓ ¥590

NEW!! エルサルバドル・エル・レクエルド農園

コロンビア・サンチュアリオ農園ブルボン種 ¥520 ↓ ¥450
¥470 ↓ ¥400

サービスブレンド

※スタブレは1kgまで

スタブレ 200g ¥400
スタブレ 500g ¥880
スタブレ 1kg ¥1540

★場所はグーグルマップにて検索できます。

「珈琲工房須田スダコーヒー」で探してくださいね。

<http://sudacoffee.com/>

TEL0279-84-6642 / FAX0279-84-1260

E-mail sudadasu@hotmail.com