

シリーズ マンスリーコーヒーインフォメーション vol.169

MONTHLY COFFEE INFORMATION

ETHIOPIA COFFEE

エチオピア～シダモGI シャキッソ ナチュラル～ 中深煎り～

シャキッソ村では森林を保護する目的で元農学者であるTesfaye氏が5ヘクタール※の土地を購入し、コーヒーの生産を始めました。2006年の開始以降、徐々に栽培面積を拡大し更なる良質なコーヒーの供給量と生産に励んでいます。

シャキッソ村は2,000mの高標高であることから、コーヒーの栽培に適しており農園主Tesfaye氏の指導の下、エチオピア古来からの原種ウオリョ種とクルミ種を化学肥料を用いず環境に配慮した有機栽培を行なっており**レインフォレストアライアンス認証**と**JAS有機認証**を受けたコーヒー豆を産出しております。

収穫されたコーヒーチェリーは、アフリカンベッドで時間をかけて乾燥させることにより、果肉の甘みがしっかりと豆に移り、豊かな甘みと旨みを生み出します。脱殻後にハンドピックで選別され、精選倉庫で輸出規格に最終精選し、厳格な管理のもと輸出されます。

現在コーヒー栽培で得られる利益は農家や精選施設で働く人々に還元され、多くの住民の生活を支えています。またコーヒーの栽培によって森林と住民が共存を実現し、森林の生態系が保全されています。

※ 1ヘクタール：10000㎡

【焙煎度合】
■■■■□□□□
(シティロースト 中深煎り)

焙煎士からのおすすめポイント!!

- ・ 柔らかい口当たり
- ・ フルーツ感が持続する
- ・ クランベリーのような酸味と甘み
- ・ 滑らかな質感
- ・ トロツとしたのどごし

特徴のコーヒーです。

《エチオピア～シダモGIシャキッソ ナチュラル ～概要》
地 域：シダモ地方、グジ地区、シャキッソ村
標 高：1,800m～2,200m
格 付：グレード1
精選/乾燥：ナチュラル/アフリカンベッド
品 種：ウオリョ種・クルミ種（50：50）
（古来の原種）

今月の TOPICS 朗報?! コーヒーを習慣的に摂取しても動脈硬化への悪影響はない?

(2019年6月3日/HealthDayNewsより)

コーヒー好きな人に朗報だ。コーヒーを習慣的に摂取しても動脈硬化への悪影響はないという研究結果を、英ロンドン大学クイーン・メアリー校のKenneth Fung氏が、英国心臓血管学会（BCS 2019、6月3～5日、英マンチェスター）で発表した。約8,000人の英国成人を対象に分析したところ、コーヒーを1日に25杯摂取しても動脈硬化は悪化しないことが示されたという。

研究グループは今回、心臓MRI検査と動脈硬化の状態を評価する脈波検査を受けた成人8,412人のデータを収集。参加者をコーヒーの摂取量で、(1) 1日1杯未満、(2) 1日1～3杯、(3) 1日3杯超の3つのグループに分けて、コーヒー摂取量と動脈硬化との関連を調べた。特に喫煙や飲酒の習慣がある男性でコーヒー摂取量が多い傾向がみられたという。

その結果、1日に25杯ものコーヒーを摂取する人もみられたが、これほど多量のコーヒーを摂取しても、1日1杯未満だった人と比べて動脈硬化の悪化は認められないことが分かった。年齢や性、民族、喫煙習慣、身長や体重、飲酒量、食生活、高血圧といった動脈に影響を及ぼす可能性がある因子で調整して解析しても、「これ以上摂取すると動脈に有害」とされるコーヒー摂取量の上限を明らかにすることはできなかった。

これまでの研究で、コーヒーを摂取すると動脈硬化リスクが高まる可能性が示唆されていた。ただ、先行研究では一貫した結果は得られておらず、コーヒーの健康への影響については混乱も生じていた。そのため、Fung氏は「今回の研究結果によってコーヒーの効果が正しく理解され、このような混乱も収まることを期待している」とコメントしている。

また、Fung氏は「世界中で親しまれているコーヒーだが、その効果に否定的な研究結果があるためにコーヒーを楽しめていない人もいる。今回の研究結果は因果関係を証明するものではないが、先行研究が示唆するほど、コーヒーは動脈の健康には悪影響を及ぼさない可能性が示された」と説明している。

さらに、Fung氏は「今回の参加者の中には、1日25杯ものコーヒーを飲む人もいたが、最も多く飲むグループでも1日の平均摂取量は5杯程度だった」と指摘。「今後はこのような人を対象に詳細な研究を行い、コーヒーの安全な摂取量の上限を明らかにしたい」と展望している。

なお、学会発表された研究結果は、査読を受けて医学誌に掲載されるまでは予備的なものとみなされる。

編集後記

空も徐々に秋めいてきましたね♪今月の弊社内藤のレポートにありましたアチャマルコーヒー。この村で栽培されているコーヒーは全てシェードツリーに覆われ、無農薬栽培という昔ながらの環境に優しい栽培方法を継承しています。手摘みによって収穫されたコーヒーチェリーは水洗処理され、天日により約10日間かけてゆっくりと乾燥を行います。このアチャマル村の人々の熱い情熱が詰まったコーヒーをこの機会に是非ご賞味ください。

Vol.484

発行日/毎月1回1日発行
/2019年11月1日通常 第484号
発行所/富士コーヒー株式会社・総合企画室
HP/<http://www.fujicoffee.co.jp>
名古屋市中川区舟戸町6-18
TEL(052)362-1161 FAX(052)362-1801



【営業日カレンダー 11月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1 友引	2 先負
3 仏滅 文化の日	4 大安 振替休日	5 赤口	6 先勝	7 友引	8 先負	9 仏滅
10 大安	11 赤口	12 先勝	13 友引	14 先負	15 仏滅	16 大安
17 赤口	18 先勝	19 友引	20 先負	21 仏滅	22 大安	23 赤口 勤労感謝の日
24 先勝	25 友引	26 先負	27 大安	28 赤口	29 先勝	30 友引
						休業日

グアテマラ：パンボヒラ農園内風景（上3枚）
シャキッソ村風景（左）：農園主Tesfaye氏（中央）：ハンドピッキング風景（右）

アチャマル物語 ー2

おすすめの秋冬ケーキのご紹介 ー3

白馬食品展示商談会・終売商品のお知らせ ー3

マンスリーコーヒーインフォメーション ー4

珈琲小咄 ー1

今月のTOPICS ー4

☺ ホームページ <http://www.fujicoffee.co.jp>

富士コーヒー社員の本音が垣間見える(?)社員ブログも随時更新中!
上記HP「お知らせ」タブか右のQRコードからご覧下さい!!



コーヒーそばなし 三遊亭圓窓

『忘れ物』九四六話

ある町の喫茶店の常連客。
初老の男で毎日決まってコーヒーを飲みに来ている。
彼には悩みがある。忘れっぽいのである。店に顔を出しても必ずなにか一つは忘れ物をしている。それに気づくと、「眼鏡、忘れた...」「本を忘れた...」「杖を忘れた...」
「鍵を掛けて来るのを忘れた...」
「電話するのを忘れた...」
と、照れもせずに「またやっちゃった」というような調子で口に出す。
当人も承知して、他の客達や店の者も心で得ているので、騒動になることは一度もなかった。
忘れ物を発表するためにコーヒーを飲みにきているようなものである。
ある日、そんな男がどういうわけか店に來なかった。
マスターが心配して電話をすると、元氣な声で男は言った。
「行くのを忘れたんだよ」

『台風』九四七話

風や水は至る所にある。
易ほうでは風水と言つて、運命を予言したり避けたりするところもある。
芸術的な見方をするところ、風の深い、水の流とまことに風流である。
気象庁では刻々と台風の進路、警戒被害を伝えている。
「台風一過」ある喫茶店でもコーヒーを飲みながら常連客が被害報告会のような談話が交わされた。
「この町内で死者は？」
「なかったが、怪我人は出たよ」
「どんな？」
「様子を大通りに出た老婆が飛ばされて、転倒したそうだよ」
「あたしの家は、屋根瓦を飛ばされたよ」
「うちは屋根ごと飛ばされたよ」
「この店の被害は？」
「飛ばされましたよ」
「誰が？」
「なにを？」
「コーヒーの香りを」

三遊亭圓窓師匠のホームページ <http://ensou-dakudaku.net/>

富士コーヒー物語
外伝

ペルー・アチャマル物語

語り手：富士コーヒー商品部生産チーム部長 内藤浩一

背景：アチャマル村・遠景

～（１）出会い、そして旅立～

私とペルー・アチャマルコーヒーとの出会いは今からちょうど10年前の2009年になります。
当時の私は、品質の良いペルーコーヒーを探しており、幾つかの仕入先にお問い合わせをしていました。そんな中でW社のY氏から「今、丁度良いものがあります」と連絡がありました。この時出会ったのが「ペルー・アチャマル」だったのです。

早速、W社にてカップリングすることになりました。指定日時に何うと既に準備ができており、サンプル数は4サンプル。全てブラインドでカップリングするよう促されカップリングに入りました。
(4サンプルの内訳は、①ヨマーシャル品の買付サンプル、②W社のプライベートブランド、③ペルー・アチャマル、となっていました)

情報もなく（先入観を排除するため）用意されたサンプルをカップリングしていきます。その時ターゲットとしていた味は、欠点味のないクリーンなコーヒーで、なおかつカリブ海系の穏やかな酸味を持った風味のコーヒーです。各サンプルはそれぞれ特徴が出ており、その中でもクオリティの高いものが2サンプルだけありました。さらに時間をかけその2つのコーヒーを審査します。熱い時と冷めた時の味の変化。特に冷めていくにつれ酸味が目立つものや液体の質感の変化は重要なポイントになるため、その変化は見逃すことができません。そして最終的に選んだのが「ペルー・アチャマル」だったのです。

カップリング終了後、Y氏から各サンプルの説明を受けました。しかし驚いたことに、選んだコーヒーは未だかつて日本へは入ってきていないエリアのコーヒーだということです。私は「なぜそのようなコーヒーがここにあるのか？」という疑問が出てきました。さらにY氏が語るには、「生産者は高橋さんという日本人でペルー人の奥様がいらっしゃる。その奥様のご両親はアチャマル村でコーヒー農家をされていて、そのコーヒーはとても美味しいけれど、現地では良い評価を受けるチャンスが無く正当な価格で購入してもらえません。その為ご両親を含む村の人達は非常に貧しい生活をしている。その状況を変え、村の生活を良くしたいと一念発起し、『自分が日本へもっていき正当に評価して購入してくれる人を探そう』と言ってこのコーヒーを持ってきたのが高橋さんです」と簡単に経緯を説明してくれました。

会社へ帰り、当時の社長へ報告しました。「良いペルーコーヒーが見つかりました。アチャマル村という場所日本人が作っています。品質も確認しました」と情報を整理できずただ端的に伝えました。

すると社長は迷うことなく「そのコーヒーを買いなさい」と指示されました。
「予算は？」と尋ねると、「高橋さんが売りたい価格で買いなさい」、減茶苦茶です！飲んでもいいのに。と心の中の叫びをよそに、自分も良いコーヒーを見つけた高揚感に興奮しすぐにY氏へ電話をしました。

「社長に購入意思があるので、すぐに見積を提示してください。そして再度カップリングがしたいのでサンプルの手配をお願いします！」。

このように話はとんとん拍子に進み、高橋さんからコーヒーを購入することになりました。

後日談ですが、高橋さんの方も相当大変だったそうです。何しろまさか自分のコーヒーがすぐに売れるとは当の本人も思っていなかったらしく、ペルーへ帰国するや否や、コーヒーチェリーを必要量揃え、精選選別し、その間にバックリングする袋に弊社のオリジナルデザインを印刷する手配、輸出許可の申請等に慌たしく駆けずり回っていたとのことでした。そんな高橋さんの努力の甲斐もあって期日通り、コーヒーが無事日本へ入港。様々な検査も無事通り弊社に入ってきたのは、初めてカップリングをしてから約半年たった時でした。

その後は毎年のように素晴らしいコーヒーを生産し続け、ストレートコーヒーはもちろんのこと、高付加価値ブレンドコーヒーにも使うなど、当社においても無くてはならない商品へと成長していくことになりました。

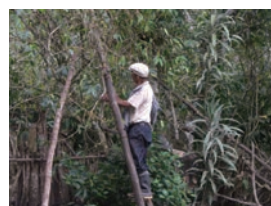
ペルー・アチャマルコーヒーを取り扱うようになって10年が経ちますが、高橋さんは毎年ペルーから日本へ戻ってきた折に必ず弊社を訪問してください。そしてその時々農園の様子からコーヒー事業の進捗状況を説明して下さり、帰り際には「是非、ペルーに来て私達の農園に遊びに来てください」と誘って下さいました。

月日が流れるのは早いもので、毎年のようにペルーへのお誘いを受け10年。ようやくその話が纏まったのは今年の6月。

ペルーでは丁度、コーヒーの収穫が始まったところ。収穫の様子も見てみたいところではあるが、やはりコーヒーの味と品質が一番大事なので、収穫したコーヒーチェリーが乾燥され、出荷が始まり、たくさんのコーヒーに出会える8月後半に訪問する事が決まりました。（つづく）



コーヒー畑



収穫作業

～販売終了のお知らせ～

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
さて、これまでお客様にご愛用頂いておりました「メル・ソル エビピラフ280g」ですが、諸般の事情により誠に勝手ながら終売とさせていただきますことに致しました。

販売終了時期 2019年11月中旬、在庫なくなり次第

代替品として、「フレック エビピラフ 250g×5袋パック」
（※5個単位となります。）を取扱いたします。

これまでのご愛顧に感謝申し上げますとともに、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

終売



「メル・ソル エビピラフ 280g」

代替品



お米を炒めてから炊き上げふっくらバラツとした食感にあげました。ふりふりのエビと野菜が入った彩り鮮やかなピラフです。

「フレック エビピラフ 250g×5袋」

商品コード 1100130 価格 185円(1袋当たり)

NEW 秋冬に食べたくなるケーキを揃えました。デザートメニューを充実させてみませんか？

五洋食品 3種のチーズモンブラン

スカーフド ズコット アップルケーキ

フレンズ製菓 フロマーージュブラン

スカーフド ズコット 抹茶ケーキ

白馬食品展示商談会

日時
会場

2018年11月7日（木）

AM10：00～PM4：00

ホテルシェラリゾート白馬
メインバンケット

〒399-9301

長野県北安曇郡白馬村みずばしょう温泉

出店予定
24業者

☆出店業者のご紹介☆

味の素冷凍食品株式会社/石光商事株式会社/株式会社エフ・エム・アイ/エム・シーシー食品株式会社/カゴメ株式会社/株式会社カリタ/キュービー株式会社/寿高原食品株式会社/株式会社ジーエスフード/昭和産業株式会社/テーブルマーク株式会社/デロンギジャパン株式会社/株式会社ナガノトマト/株式会社ニチレイフーズ/日東ベスト株式会社/マリンフード株式会社/三井食品株式会社/三井農林株式会社/宮島醤油株式会社/ヤマモリ株式会社/ワタル株式会社

※出展業者は諸事情により変更になる場合もございます。

各メーカーがおすすめ商品を持ち寄り展示いたします。新商品や欲しかったアイテムに出会えるかも？この機会にぜひご利用ください！

