

シリーズ
SERIES

PERU Café Orquidea Typica

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.176

MONTHLY COFFEE INFORMATION

ペルー〜カフェ オルキデア ティピカ〜 中深煎り〜



カフェオルキデアが産まれた産地は、アンデス山脈を越え、アマゾンのジャングルに面したウアヤパンバ渓谷にあります。運がよければ首都リマより30時間かけてたどり着けるという様な秘境にあり、なかなか訪れる機会がない地域です。ここは小規模零細農家達が約90%で、コーヒー栽培で生計をたてております。

私(高橋克彦)は、妻の出身地であるこの渓谷に魅了され、当渓谷の自然環境保護及び現地のコーヒー生産者とその子供達の未来を考え、現地の習慣・伝統を生かしながら彼らと一緒に、共にコーヒーを生産いたしております。更に、より良い品質でお客様に満足していただけるコーヒーを生産できる様に努力し、そして、私達にコーヒーを恵んでくれる自然環境を維持することにより、サステナブル(持続可能)になり、子供達が笑顔で生活し続けられることを目指しております。

今回ようやく皆様にご紹介できるレベルになりましたので、世界にさがけ、日本の皆様にお届けすることにいたしました。昔ながらのまだまだ粗削りな部分が多いコーヒーですが、皆様と共に成長できたらと思っております。今後とも宜しくお願い申し上げます。

生産者代表 高橋 克彦

※オルキデアはスペイン語で

花の「ラン」の意。
この村に美しく咲くランを
商品名にしました。

【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!!

- ・キレイな熟した柑橘計の様な酸味
- ・やわらかな質感と甘味
- ・ウエルバランス
- ・ハニー、オレンジ、ミルクチョコ
- ・ロングアフターテイストが特徴のコーヒーです。

《ペルー〜カフェ オルキデア ティピカ〜概要》
地 域：アマソナス州 ロドリゲスメンドゥサ市
チリモト地区
標 高：1700m
規 格：ESHp
精選/乾燥：ハニー/天日乾燥 & マシンドライ
品 種：ティピカ中心

今月の
TOPICS

コーヒー豆、4か月ぶり安値圏 国際価格 ブラジル生産、過去最高見通し

コーヒー豆の国際価格が下落している。指標となるアラビカ種のニューヨーク先物(期近)は現在、1ポンド98セント前後。直近高値の3月下旬から24%値下がりし、4か月ぶりの安値圏にある。

新型コロナウイルス感染拡大による業務用の消費減少が一因だ。「世界的に家庭での消費は増加しているものの、それ以上に外食向けの減少が著しい」(丸紅の梶原和幸・飲料原料部長)

最大生産国ブラジルがレアル安で供給を増やしていることも背景だ。ドル建てで取引されるコーヒーは、レアルが対ドルで下落すると生産者の収入が増えて輸出増につながりやすい。国際コーヒー機関(ICO)が1日に発表した4月の同国の輸出量は334万9千袋(1袋は60キログラム)と前年同月比2.5%増加した。

米農務省によると、ブラジルの2020〜21年度の生産量は6790万袋と過去最高になる見通し。ブラジルでは新型コロナの感染者が増えているが「広大な土地を生かした機械での収穫が主流で、品質、収穫量とも順調」(コーヒー大手)。

これから冬を迎える南半球では霜害が懸念されるが、専門商社ワタル(東京・港)の小沢志朗顧問は「弱材料が多く、しばらく軟調に移移するだろう」と指摘している。(日本経済新聞2020/6/3より)

コンブや緑茶、コロナ予防「根拠なし」 消費者庁

消費者庁は6日までに、新型コロナウイルス感染症の予防効果をうたい、コンブや緑茶などの食品やアミノ酸入りのスプレーを販売するインターネット通販会社35社に「表示の根拠がない」として改善を要請し、消費者に注意を呼び掛けた。

同庁表示対策課が注意喚起した商品は「海藻に含まれるフコイダンが肺炎の重症化を防ぐ」と表示されたコンブやメカブ、「カテキンに抗ウイルス効果がある」と紹介された緑茶や紅茶のほか、「ウイルスが不活性化する」として販売されたアミノ酸や、光触媒が含有された除菌・抗菌スプレーなど38商品。

同庁によると、新型コロナの特性は明らかになっておらず、現状では民間の研究所での試験は不可能なため、これらの表示には合理的根拠がない。景品表示法違反や健康増進法違反の恐れがあると判断した。販売サイトを運営する企業にも出品削除などの対応を要請した。(日本経済新聞2020/6/6より)

編集後記

新型コロナウイルスの影響で毎日のマスク着用が日常になっていますね。マスクをしていると口が乾きにくく、つつい水分補給をお忘れがちになるそうなので、時間を決めて水分補給すると良いそうです。

これらの季節は熱中症も心配な時期ですので、しっかり水分補給、またアイスコーヒーで気分転換しながら今年の夏を乗り切りたいと思う今日この頃です。(S.H)

Vol.492

発行日/毎月1回1日発行
/2020年7月1日通常 第492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

FUJI COFFEE NEWS

7 2020
月号
Vol.492

【営業日カレンダー 7月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1 先負	2 仏滅	3 大安	4 赤口
5 先勝	6 友引	7 先負 七夕	8 仏滅	9 大安	10 赤口	11 先勝
12 友引	13 先負	14 仏滅	15 大安	16 赤口	17 先勝	18 友引
19 先負	20 仏滅	21 赤口	22 先勝	23 友引 海の日	24 先負 スポーツの日	25 仏滅
26 大安	27 赤口	28 先勝	29 友引	30 先負	31 仏滅	
休業日						

タイ プダガー一晩泊まったとされる泉(中央)：アカ族、リソー族コーヒー豆の精選風景(右)
ペルー ウアヤパンバ渓谷(左) 村の人々(中央)：生産者代表 高橋氏(右)

飲食店におけるHACCP(ハサップ)実施義務化について—2,3

今月のTOPICS —4

珈琲小咄 —1

マンスリーコーヒーインフォメーション —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」タブが右のQRコードからご覧下さい!!



『猫の席』九六二話

コーヒーそばなし
三遊亭圓窓

この家のおじいさんは猫好きで、四匹の猫と共に日々を送っている。在宅中は必ず手許、足許に猫がいないことはないというほど。その四匹は四年前、大きなお腹を抱えるように迷い込んできた野良のメス猫が軒下で産み落とした正真正銘の兄弟、姉妹である。四匹が乳離れすると、母親はどつかへ行ってしまい、父親らしきオスはしばらくいたが、やはり軒下を離れて行ってしまった。『よし。あとの面倒は俺がみる』と、おじいさんは男気を奮って、軒下から奥座敷を四匹と自分の一等間にして育ててしまった。『朝、おじいさんが居間の膳の座椅子に座ってコーヒーを飲んでいると、早速、四匹がやってきておじいさんに添うように陣取る。おじいさんが誇らしげに言うには、この四匹はおじいさんの四天王らしく、名前も源義経の四天王の亀井、片岡、伊勢、駿河に因んで、『カメ』『カタ』『イセ』『スル』という。座る位置も決まっているらしく、『カメ』は膳の上、『カタ』『イセ』は両肘掛。『スル』は肩から上がつて背もたれに。席順があるのだらうか? 猫語のわかっていらないおじいさんは質問されるに、決まってこう答えるのだ。『本当は四匹みんな背もたれを猫づてんだよ』『どうしてですか?』『だって、猫背ついでしよう』

『この指なあと』九六三話

この家のピコちゃん。とても人なつこくで、来客でもあろうものなら挨拶から接待までしっかり可愛らしく振舞って、誰にも褒められる小学校一年生、女の子である。ときには、余興までご覧に入れようという才能もある。『この指とまれ』でもするように、人差し指を一本出して見せて『この指なあと』をお客が『さあ、わからないなあ』とでも言うほど『小鳥を止まらせて、お話をすると』と答える。お客が感心して拍手でもしようものなら、『第一問です』と、また始める。同じように指を出して『なにをしてくれるんできしょうか?』と、お客が『また、わからないなあ』と言うと、『嬉しそうに、鼻クソをほじろうとして、いるの』と言って自分から大笑いする。『そんなことをいってかかって、また指を出して』では最後の問題。なにをしてくれるんできしょうか? お客が『ニヤニヤするだけで黙っている』と、『コーヒーを飲みたいた、と思っ』お客がドッと笑うと、ピコちゃんは奥のママに、『はい、コーヒーを入れてください』と。

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

改正食品衛生法が施行されHACCPの実施が義務付けられました

2020年6月、改正食品衛生法が施行され、飲食店ではHACCP（ハサップ）の実施が義務化されることになります（ただし、猶予期間が施行から1年間あります）。

HACCPとは

従来主に食品工場の製造工程などで衛生管理の手法として導入されてきたものです。厚生労働省のホームページでは、「食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、材料の入荷製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法」と定義されています。飲食店でHACCPが義務化されるということは、このHACCPの考え方に基いた衛生管理を飲食店でも行うことが必要になるということになります。義務化とはいっても、HACCPシステムの認証を取得する必要はありません。ただHACCPが定める「7原則12手順」という管理手法に従って衛生管理を行うことが義務化されただけです。

●HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

食中毒予防の三原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する、この一連の作業のことです。従って、これまでとは全く異なる対応ではありません。計画や記録により、衛生管理を「見える化」することです。

●小規模な一般飲食店事業者は何を実施すればよいのか

実施すること



- 1.衛生管理計画の策定
- 2.計画に基づく実施
- 3.確認・記録

1.衛生管理計画の策定（衛生管理計画を作成しよう）

- 一般飲食店事業者における衛生管理計画は次の2つから構成されます。

◎一般衛生管理のポイント（どの食品についても行う共通事項）

次の項目ごとに、対応を記録していきましょう。

- ① 原材料の受け入れの確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度管理も確認
- ③ a、交差汚染・二次汚染の防止
b、器具等の洗浄・消毒・殺菌
c、トイレの洗浄・消毒
- ④ a、従業員の健康管理・衛生的作業着の着用
b、衛生的な手洗いの実施

これらを管理するために、「なぜ必要なのか」理解し、「いつ」「どのように」管理し「問題があったときはどうするか」の対応を考えます。

◎重要管理のポイント（食品の調理方法に合わせて行う事項）

次のグループにメニューを分類し、それぞれのチェック方法を決めましょう。

- 第1グループ：非加熱のもの（冷蔵品をそのまま提供）
・・・刺身、冷奴、サラダ等
- 第2グループ：加熱するもの（冷蔵品を加熱し、温かいまま提供。加熱後高温保存を含む）
・・・ハンバーグ、焼き肉、唐揚げ、ライス等
- 第3グループ：加熱後冷却し再加熱するもの。
・・・カレー、スープ、ソース、たれ、ポテトサラダ等

食品を10～60℃の温度帯（危険温度帯）に置いたままにすると、食品中の細菌がぐんぐん増えてしまいます。調理中の危険温度帯に着目してチェック方法を決めます。

2.計画に基づく実施（計画に合わせて実践してみましょう）

1.で決めた計画に従って、実施記録を日誌のようにつけ、日々の衛生管理を確実にやっていきます。

3.確認・記録（実施したことを確認して、記録しましょう）

1日の最後に実施の結果記録しましょう。また、問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

以上のように、衛生管理計画を策定し、衛生管理計画を確実に実施する。日々記入票に記録を取り核にすることが、「HACCPの考え方に基づいた衛生管理」になります。

参考ホームページ（厚生労働省ホームページより）

➢HACCPの考えを取り入れた衛生管理のための手引書（公益社団法人日本食品衛生協会）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

➢HACCP導入のための参考資料（リーフレット・手引書・動画等）
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161539.html>

次月号から複数回にわたり、飲食店における衛生管理表・記録票の作成と記入例をご紹介します。

※生労働省ホームページにアップされている、飲食店における衛生管理の取り組みについてのリーフレットの一部分から、衛生管理例と記録表例一部を掲載いたします。

飲食店における衛生管理（衛生管理計画例）

一般衛生管理に関する事項(例)		
基本事項	・各自自治体の飲食店営業許可申請時等に求められる事項(管理運営基準等)	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	
メニューチェック(例)		
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度 等	刺身、冷奴
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度 等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度 等	焼き魚、焼き鳥
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	湯気、高温保管庫の温度 等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの(再加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度 等	カレー、ポテトサラダ

飲食店における衛生管理（記録表例）

20xx年 4月 一般衛生管理の実施記録（記録例）											
分類	① 原料の受入確認	② 冷蔵・冷凍庫の温度確認	③ a、交差汚染・二次汚染の防止	④ b、器具等の洗浄・消毒・殺菌	⑤ c、トイレの洗浄・消毒	⑥ a、従業員の健康管理	⑦ b、衛生的な手洗いの実施	⑧ 手洗いの回数	⑨ 手洗いの場所	⑩ 手洗いの時間	⑪ 手洗いの回数
11	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
13	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
15	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
17	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
18	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
19	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
20	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
21	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
22	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
23	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
24	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
25	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
26	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
27	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
28	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
29	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
30	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
31	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
32	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
33	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
34	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
35	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
36	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
37	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
38	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
39	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
40	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
41	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
42	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
43	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
44	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
45	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
46	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
47	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
48	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
49	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
50	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
51	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
52	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
53	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
54	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
56	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
57	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
58	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
59	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
60	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
61	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
62	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
63	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
64	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
65	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
66	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
67	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
68	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
69	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
70	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
71	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
72	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
73	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
74	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
75	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
76	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
77	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
78	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
79	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
80	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
81	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
82	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
83	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
84	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
85	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
86	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
87	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
88	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
89	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
90	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
91	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
92	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
93	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
94	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
95	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
96	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
97	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
98	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
99	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
100	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○