

シリーズ SERIES **マンスリーコーヒーインフォメーション vol.178**
 MONTHLY COFFEE INFORMATION
 インド～モンスーン マラバールAA～中深煎り～

まだ帆船の時代、コーヒーをインドからヨーロッパまで輸送するのに半年以上もかかりました。この長い航海中に船倉に保管されたコーヒー豆は時間をかけてゆっくりと熟成され、不思議なことに黄金色へと変わり独特の香りを持つようになりました。他のコーヒーにはない、そのエキゾチックな風味は人々を魅了しました。

その後、帆船から蒸気船へと変わり、スエズ運河が開通すると、インドからヨーロッパまでの航海日数は大幅に短縮されることになり、時代と共にこのコーヒーは姿を消しました。しかし、人々はあの黄金色のコーヒー独特の香りを懐かしみ、インドのコーヒー生産者はこの熟成に応えるために、アラビア海から吹きつけるモンスーン(貿易風・季節風)を利用したモンスーンコーヒーの生産をアラビア海に面するマラバール海岸で始めました。

インド南部中央に位置するバンガロール産アンウォッシュド・アラビカコーヒーをパチメントの状態、南西のアラビア海岸部(マラバール海岸)に運びます。風通しの良い倉庫で4～6インチの厚さに広げ、数日間乾燥させ幾度となく丁寧に掻き混ぜられ、その後袋に詰めて列に並べ寝かせます。モンスーンがコーヒー全体に均一に吹きあたるようにするために、列と列の間は十分に広げ、袋の列を並び変えます。さらにコーヒーを袋から出しては詰め換える作業を繰り返します。こうして手間暇をかけた作業を6～7週間もつづけると、あの黄金色の姿と独特の持ち味を当時のまま残したモンスーンコーヒーが出来上がるのです。

何世紀ぶりに蘇ったインド・モンスーンコーヒーは再び欧米諸国で愛飲され、今もなお人々を魅了し続けています。

【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、
 香ばしくてがつんとくる苦味と
 独特の後味が
 特徴のコーヒーです。

《インド～モンスーン マラバールAA～概要》
 地域：バンガロール
 (モンスーン化：マラバール)
 標高：1350～1450m
 格付：AA
 精選/乾燥：ナチュラル・モンスーン化
 品種：アラビカ種

今月の TOPICS **【新型コロナ】 二番茶諦め 苦渋の決断 相場低迷…コロナ追い打ち 静岡**

荒茶生産量が全国一の静岡県を中心に主産地で二番茶の生産をやめる生産者が出ている。長期的な茶相場の低迷に加え、今年はコロナ禍と新茶シーズンが重なり、茶産地は大きな打撃を受けた。生産量の減少が続く中、産地は生産基盤の維持に向け、紅茶生産や実需とのマッチングに取り組み、需要回復を模索している。(木村薫)

今年、産地は苦渋の決断を迫られた。静岡市清水区の茂畑共同製茶組合は、1962年に設立して以来、初めて二番茶の生産をやめることを決めた。組合長を務める杉山一弥さん(44)は「年々相場は安くなり、出荷しても採算割れをする。加えて今年はコロナ禍で問屋からの引き合いも減り、仕方がなかった」と理由を説明する。最も取引量のある茶問屋でさえ、一番茶の時点で例年の半分以下に落ち込んだ。

茶相場は低迷が続く、二番茶の価格についても前年割れを見込む。加えて今年はコロナ禍で新茶初取引のセレモニーや呈茶イベントが各地で中止となり、「盛り上がり欠け、売り込む時期がほとんどなかった」(県内の茶商)。JA静岡経済連によると、需要の縮小を見越し一番茶の生産量は1万トンの大台を割る見通し。二番茶も前年の約7600トンから2割減と見込む。

◆紅茶、「香り緑茶」に活路 産地は巻き返し模索

産地では茶の生産基盤の維持へ、加工方法や需要開拓に向けた売れる茶生産へ試行錯誤をする。静岡県のJAしみずは紅茶生産に活路を見いだす。JAは2013年ごろから二番茶を使った紅茶の生産を本格的に始めた。国産紅茶で付加価値を付け、安定した価格の取引で茶産地の振興を目指した」と経緯を話す。当初はJAが販売する分だけで約4トンの生産量だったが、今年はコロナ禍の中でも9トンを見込む。

静岡県牧之原市の勝間田開拓茶農協は県が開発した「香り緑茶」の生産に力を入れている。煎茶の製造では行わない「萎凋(いちよう)」の工程を加えることで、香りを引き出す。県は普通煎茶、深蒸し煎茶に次いで「第三の煎茶」と位置付ける。

同農協は17年に二番茶で試験的に製造を始め、昨年は800キログラム生産し、今年は850キログラムを予定する。広報担当の白松孝之さんは「まだ認知度が低く取引量は少ないが、香りを楽しむ煎茶として、お茶を飲む習慣がない層などの需要を開拓したい」と話す。取引がある茶商からの注文は昨年を上回る。

(2020/8/7(金) 日本農業新聞)

編集後記

なぜ10月1日がコーヒーの日かご存じですか?一般社団法人・全日本コーヒー協会が1983年(昭和58年)に「コーヒーの日」を制定したからです。

日付は国際コーヒー協会が定めた「コーヒー年度」の始まりの日であることから。また、最大の生産国であるブラジルでコーヒー豆の収穫が終わり、新たにコーヒー作りが始まる時期であり、季節も秋に移りつつありコーヒーの需要が高まる時期でもあるからだそうです。(S. H)

Vol.494

発行日/毎月1回1日発行
 /2020年9月1日通常 第494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



【営業日カレンダー 9月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 友引	2 先負	3 仏滅	4 大安	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 友引	18 先負	19 仏滅
20 大安	21 赤口 敬老の日	22 先勝 秋分の日	23 友引	24 先負	25 仏滅	26 大安
27 赤口	28 先勝	29 友引	30 先負			

ブラジル ミナスジェライス州南部の農園風景
 インド 乾燥用倉庫(左) コーヒーの実(中央) : インドにおける主要なコーヒー生産地地図(右)

- 秋冬おすすめ商品 —2
- 10月1日コーヒーの日、ペダル式消毒液スタンドのご紹介 —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」タブか右のQRコードからご覧下さい!!



『風通し』 九六六話
 ある街のある喫茶店に品のいい紳士が入ってきた。
 席に着いてコーヒーを注文すると、暑そうにハンカチで顔の汗をぬぐった。暑男の店員がコーヒーを運んでくると、紳士は店員に向かって言った。
 「窓という窓が威勢よく開いているね」
 「コロナ対策で風通しをよくしていますので」
 「そうだったのか。こうして座っても窓から外へ落ちそうだよ」
 「まさかそんなことは…」
 店員が作り笑いをしながら紳士のズボンの前を見て、落ち着いて小声で言った。
 「お客さま。ズボンの前のチャックが閉ってませんが…」
 「いいんだよ。社会の窓を開けて、俺の俸の所も風通しよくしてやりたいと思っ」
 顔で答えた。

『リハビリ』 九六七話
 口うるさい細君がコーヒーをいれて持ってきた。
 亭主は新聞から目を離さずにカップを持つと飲み始めた。
 細君が言った。
 「あなた。リハビリにはちゃんちゃん行っ」
 てんでしようね」
 「ああ…」
 「続けなくちゃ駄目なんです。あなたの肩から腕 指の痺れは治りませんよ」
 「ああ…」
 「ああじゃなくて、リハビリですよ」
 「もう大丈夫だよ」
 「治ったんですか?」
 「ああ…。以前にはコーヒーカップをちよいちよい落とすことが、今ではそんなこともない。もう治ったんだよ」
 「そうですか」
 「ああ、そうだと」
 亭主はミルクを入れるのを忘れたので、スプーンを手にとろうとしたんだが、それを落としてしまった。
 チャリン…
 その音を耳にした細君が言った。
 「それ、ごらんさい。リハビリは生涯続けたほうがよさそうです」



コーヒーばなし
 三遊亭園窓

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

2020年 秋・冬おすすめ商品

秋冬にぴったりの食材をご紹介します！
季節感あふれる秋冬限定オリジナルメニューにいかがですか。 ※表示価格は全て税別です。

香味柚子 YUJARON ユジャロン からだに優しい 食べるゆず茶

香料・着色料・増粘剤を一切使用していない、完熟した高品質のゆずを使用。ゆずの果皮配合比は50%以上、果皮を厚くすることで、味・香り、そして食感を楽しみながら最後まで美味しくお召し上がりいただけます。ゆずの果肉果皮には、ビタミンC・クエン酸といった美容・美肌効果の高い栄養分がたっぷり含まれています。

1050g 1900円
580g 1210円

ホット・アイスとしてお飲み頂くだけでなく、パンやヨーグルトのジャムとしてもお楽しみ頂けます。

紅茶混ぜても♪ 水でもOK!
パンケーキのトッピングに♪
パフェのトッピングに!
ヨーグルトにのせて♪

スカーフード ホイップdeマロン (モンブラン絞り用) 600ml 430円	明治 渋皮付栗アイス 2L 1510円	イチビキ 甘さすっきりのぜんざい 100円	南山園 スイート濃い抹茶 500g 2250円	NFQ 今川焼(あずきあん) 80g×10 655円
---	---------------------------	-----------------------------	----------------------------------	-------------------------------------

サクッとアツアツが美味しい!!!

広島産の窒素冷凍かきを焙焼パン粉で包んだカキフライです。

重量比は1.6倍!!

カキフライ広島産 25g 1パック500g (20個入) 油調:170°C約5分

カキフライ広島産 40g 1パック800g (20個入) 油調:170°C約6分

1122000 **カキフライ広島産 25gX20 770円**

1122030 **カキフライ広島産 40gX20 1390円**

調理イメージ:カキフライ広島産 40g

10月1日は コーヒーの日

COFFEE NEW YEAR!2020

9月2日よりコーヒーの日Instagramキャンペーンが始まります。今年は最大5万円相当のデジタルギフトカタログが当たるうれしいキャンペーン♪
ぜひご参加下さい♪

★詳しくはCOFFEE NEW YEAR! 2020オフィシャルサイトをチェック

(応募期間:2020年9月2日~10月30日まで) キャンペーンの詳細情報はこちら→

あけおしアイテム♪
コーヒーの新年度だから
お年玉

Happy Coffee New Year
10月1日は コーヒーの日

COFFEE NEW YEAR!2020 Instagram キャンペーン
応募期間:2020年9月2日~10月30日まで

新型 コロナウイルス 対策

ペダル式 消毒液スタンド

手からの接触感染を防ぐ!!

いちおし アイテム!!

22,500円(税別)

- 手からの二次感染防止に
- 様々なボトルに対応
- ボトル転倒・盗難防止用の取付け金具
- 工具不要でボトルの交換可能
- 安心の日本製
- フッシュ量調節ビス付きで 消毒液の無駄を防止

ペダルを踏んで クリーンに消毒!!

仕様	ペダル式消毒液スタンド
品名	JP-1000
型式	JP-1000
サイズ	(W)300×(H)987×(D)345mm
対応ボトルサイズ	丸ボトル:φ100mm以下 角ボトル:100×100mm以下(※1) 高さ:60mm以上
質量	5.5kg
標準付属品	本体、消毒液受皿

※1 ノズルとボトルの中心に大きなスレがある場合本機にセットできないことがあります。

●納期について:ご注文頂いてから1週間~10日間程かかる場合がございます。

様々なボトルに対応

市販の大小さまざまな消毒液ボトルがセットできます。

- 丸ボトル:φ100mm以下
- 角ボトル:100×100mm以下
- ボトル高さ:60mm以上

上記以外でも特注で製作致します。

987mm

300mm

300mm

Made in Japan

※消毒液ボトルと受皿の布は付属しておりません。