

Weekly コラム

令和5年11月14日

〒541-0055 大阪府中央区船場中央 2-1

船場センタービル 4号館 4階

船場経済倶楽部

Tel 06-6261-8000

(NPO 法人 SKC 企業振興連盟協議会) Fax 06-6261-6539

人の輪・衆智・繁栄

活動方針



当団体は、異なる業種の経営者が相集い、力を合わせ、自らの研鑽と親睦を通じて、斬新な経営感覚と新たな販売促進を創造して、メンバー同士でより健全な事業所とその事業所のイメージアップを図り、地域社会に貢献できる事業所となることを目的とする。

珈琲

コーヒーはコーヒー豆の木の種子から作られます。コーヒー豆の木は、植えてから3~4年で実が成るようになり、成ってから実が熟成するまでには9ヶ月もかかります。この成熟した実は、赤紫色で、コーヒーチェリーと呼ばれています。その果肉は甘味と若干のカフェインを含んでおり、栽培している所では、ジャム等に加工され食用になっています。現在、私達が飲用しているコーヒーは、まず実から果肉を外し、取り出した種子を洗浄、乾燥させて「生豆」と呼ばれる物に加工します。次に、生豆に熱を加える事で化学変化させ、揮発性の良い香りや苦味、酸味、甘味といったコーヒー独特の風味が生まれます。

焙煎時間や熱のかけ方の違いによって、浅煎り、中煎り、深煎りといった焙煎の度合いが生じ、その豆に合った焙煎をすることによって、より香りが良くなり、その豆らしい美味しさを引き出す事が出来ます。

コーヒー豆は、大きく三種類に分けられます。生産されているのは世界で70カ国以上にわたり、主にブラジル、コロンビア等中南米で生産されている、エチオピア原産のアラビカ種。ベトナム、インドネシア等の東南アジアで生産されているコンゴ原産のロブスタ種。あと、リベリカ種は、生産されている生豆の、7~8割を占めています。また、アラビカ種は主にストレートで飲用しますが、ロブスタ種はストレートで利用されることは稀で、ブレンドやアイスコーヒー等に使用され、深いコクや味のパンチを付加するのに用いられています。

皆さんもご存知のコーヒーの豆の名前(銘柄)があると思いますが、それはその豆の生産地や、集荷地に基づいて付けられている物がほとんどです。国名だと、コロンビア、ケニア、ブラジル、グアテマラ等。生産されている山地では、キリマンジャロ、ブルーマウンテン。積出港では、モカ、サントス。栽培地では、コナ、マンデリン、ジャワ等があります。最近では、高品質であることを売り物に差別化を図るため、特定の農園の名前を付けたコーヒーも増えてきています。

ところで、コーヒーに含まれている成分ですが、何も足さないブラックコーヒーには、ほとんどカロリーがありません。最も特徴的な成分カフェインは、眠気覚まし、脳の興奮作用、利尿作用等の他、自律神経の働きを高めたり、集中力を高める等の飲用効果があります。また交感神経を刺激する作用があり、体脂肪燃焼を促進することも解っています。

最後にコーヒーの独特な香りですが、コーヒー豆を挽いた時の香りを「フレグランス」、抽出したコーヒーの香りを「アロマ」、抽出液を口に含んだ時の鼻に抜ける香りを「フレーバー」と分けられていて、そのコーヒー豆の種類によって、また豆の状態によって色々な香りが楽しめます。

近頃では昔と違い、お手軽で本格的なコーヒーショップも沢山増えてきています。お気軽に様々な味、香りのコーヒーをお試して、お好みコーヒーを探してみるのも楽しいかもしれません。



記事の内容に関するお問い合わせは事務局までご連絡ください。

ウィークリーはメールでの配信も行っております。お手数ですが、「メール希望」・「配信停止希望」と件名にご入力の上、skc-soudan@skc.ne.jp まで空メールをご送信ください。また、FAX ご不要の際は、その旨をお電話にてお申しつけください。