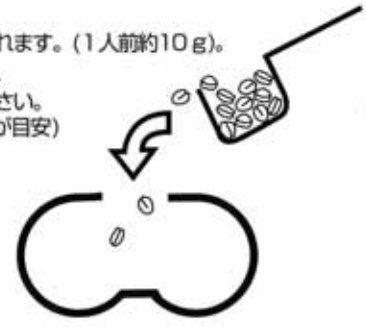
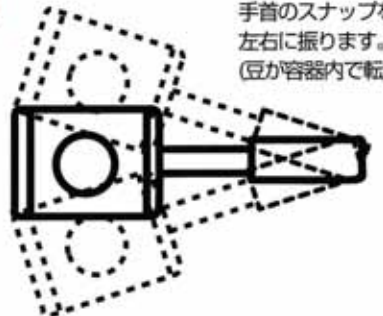




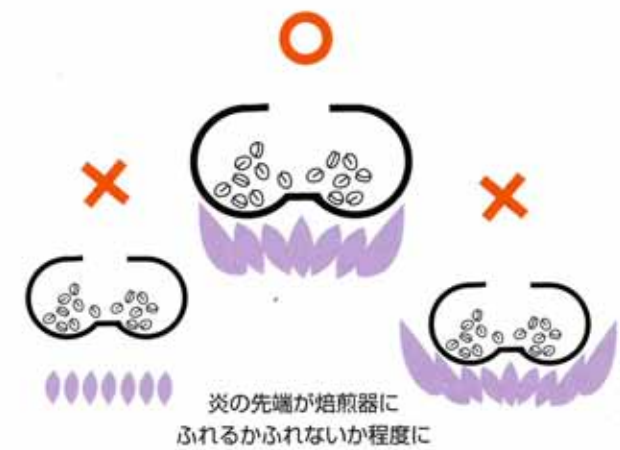
1 適量の生豆をいれます。(1人前約10g)。お好みに応じて、量を変えてください。(最大5~6人前が目安)



2 手首のスナップをきかせて、左右に振ります。(豆が容器内で転がる程度)。



火加減



炎の先端が焙煎器にふれるかふれないか程度に

3 豆の色が黄味かかり、表皮がむけます。



4 青っぽい煙が出始め、豆が薄茶色になり、表皮が舞い出します。



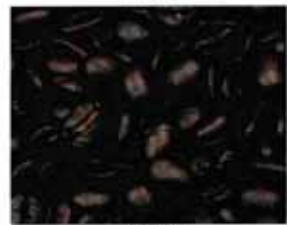
5 豆のはじける音が4~5回続いたら、火から遠ざけます。



浅煎り



中煎り



深煎り

6 お好みの色に仕上がったらすばやく焙煎器を逆さにし乾いた皿にあけます。(注・豆の温度は200℃位ありますので気を付けて下さい)

7 豆全体を広げて冷やします。

8 チャフ(豆の皮の燃え残り)や色が白いままの豆(通称死に豆)は、取り除きます。

9 5分位したらミルで挽きます。(煎った豆は湿気を吸いやすいのでできるだけ飲みきって下さい)

●煎り具合は、生豆の産出地・収穫年の水分含有量や収穫後の保管状態等により変わります。

●お客様のお好みの味をこの焙煎器「煎り上手」により創り出し、至福のコーヒーを存分におたのしみ下さい。

自分焙煎 Coffee



「自分焙煎」「家庭焙煎」 「コーヒー時代の幕開け」

まほろば主人

コーヒーの新しい時代到来。それは「自分焙煎」「家庭焙煎」だ。「自家焙煎」は、加工者の顔の見えない関係の焙煎でもあった。だが、これからは自分で炒るコーヒーが、間違いなく主流となるだろう。

そのきっかけは、田舎暮らしの唯一の楽しみ、朝飲む一杯のコーヒーであった。まほろばオリジナルや他店の豆を買っては、あれがどうの、これがどうのと家族と意見を戦わせるのだが、所詮人の手に依ったものだ。ワイン通と同様、少々コーヒー通の一言に食傷気味だった。そこに、ひょんなことから生豆が手に入ったので、フェアトレードの「ウインドファーム」の中村代表から紹介されて、そのままにしておいた小型焙煎器で、自分で炒るうかと思いついた。幾分焦げ気味の、素人丸出しの焼き加減だが、その一口何処にもない、実にフレッシュで斬新。一遍に、コーヒー観がひっくり返った。次に、煎っても違う、また次に煎っても違う。同じということがない。まるで、千変万化、煎り方、焦がし方の火加減、手加減でこんなにも変化する場合、これは面白い!!となった。

その時、これからは炒った豆を買うのではなく、生豆を家族で炒って楽しむ時代になるだろう!と確信した。正に、オンラインワンコーヒーの到来だ。コーヒー栽培は、日本では無理。せいぜい買った豆をどう淹れるかが、工夫の為所だった。しかし、それでは、詰まらない。浅煎り深煎り、その他こだわりは他人の標準であって、果たして自分の好みはどうなんだろう。実は、分かっていない。そのコーヒーの未知への可能性を開いてくれたのが、今回の事件ともいべきものだった。これは、和やかにしてささやかな家庭内革命なのだ。

35年前、まほろばが、業界初のバナナ同様、コーヒーを扱うことに、全国から猛烈な反対と批判があった。自然食品を扱っているのに、南国で採れる極陰性のコーヒーを売るなんてとんでもない!という、今思えば、抱腹ものなのだ。現在どうだろうか。そんな非難やコーヒーを置いていないオーガニックストアは皆無だろう。時代は、変わる。きっと、「自分焙煎」、「家庭焙煎」は、当たり前前の自己儀式になっているだろう。

マウベシコーヒー生産者協同組合 (COCAMAU)



東ティモール

東ティモールのマウベシの霧深い山中、標高 1200 ~ 1500 メートルの高地で育てられています。

●シェードツリー栽培で自然環境に配慮
 コーヒーの木はとてもデリケート。木の根元に日光が当たらないよう、シェードツリー（日陰樹）と一緒に植えています。この方法は、多様な樹木が生い茂り木々の落ち葉が肥料となって森が保たれるので、豊かな自然環境の中で栽培することができます。また、コーヒー生産者組合「コカマウ」は、コーヒーの果の果肉部分を集め堆肥に利用しています。

- 収穫は、ひと粒ひと粒、完熟チェリーだけを大切に収穫
- 山水を使ったフルウォッシュド精製
- さんさんと降り注ぐ陽の下で天日干し

収穫年度：2016 年度産
 品種：アラビカ種
 ティモールハイブリッド
 精製方法：ウォッシュド
 生産地の標高：1200 ~ 1500 m
 産地：東ティモール アイナロ県マウベシ郡
 生産者団体：COCAMAU (マウベシコーヒー生産者組合)

(100 g) 259 円税込

この世にアナタだけの、一杯を!!

「何だこれは!!」
 「旨い。そして、何とも言えない深い満足感...」

初めて自分で焙煎した一杯のコーヒーに、唸ってしまった。

手前味噌というが、これは手前珈琲に違いない。

煎りたてだからだろうか？ それとも自分の「気」が焙煎中に豆に入るのだろうか...？

料理と一緒に、作り手の想いは、魔法のスパイスに違いないのだろう。それにしても、身体の奥深くに染み渡るようなこの感覚は、喫茶店でもなかなか味わえないかもしれない...

いっしょに編集をしている斉藤君曰く、「今の自分の身体状態にピッタリ合った一杯ができるのではないのでしょうか...」と。もしかしたらそんなこともあるのかもしれない。そして、これぞ自分焙煎の醍醐味なのだろう。

チャフ（薄皮）が飛びちったり、焙煎の匂いが出たり、手間だったり、面倒は様々あるが、それでもまたあの味を思い出すと、ついついガス台に向かってしまう。

残念ながら、今のところ初めて焙煎したあの感動の味は再現できていないが、今回入荷した3種の有機の生豆の選定とブレンド、煎り方、抽出の仕方、といった何通りの味のバリエーションが広がることだろう。夢が広がるこの感じ♡

「煎り上手」という、ほんの5分前後でムラなく簡単に焙煎できる優れものを片手に、コーヒー好き、珈琲党を自認される方は、ぜひこの体験を味わってみてはいかがでしょうか？

そのうち、「喫茶店に行くくらいなら、家で飲もう！」なんてことになるかも？です。

(編集部 島田 浩)



自分の焙煎 有機の生豆、3種類が入荷しています!!

インタグコーヒー生産者協会



エクアドル

エクアドルのインタグ地方にある、熱帯雲霧林でアグロフォレストリー（森林農法）によって育まれたコーヒーです。さわやかな酸味が特徴のコーヒーです。

●コーヒー栽培に最適の場所
 エクアドル コタカチ郡 インタグ地方。亜熱帯の湿気を帯びた風が、霧や雲を呼び、雨がよく降ります。標高 1,000 ~ 1,800 メートル。年間雨量 2,000 ~ 2,700 ミリ。気温 20 ~ 25℃という環境は、コーヒー栽培に最適の環境です。

●森林農法で栽培
 この地域では、伝統的に、森の中に様々な果樹を植える多品目栽培が営まれていました。森を切り開いて同じ作物だけを大量に植えるのではなく、森の中にバナナやマンゴーなどの食べ物、建材になる木、コーヒーなどを一緒に植えて栽培しています。背の高い木や低い木など、様々な植物があることで、強い直射日光を嫌うコーヒーに適度な日陰ができます。また、他の木の落ち葉が肥料となり、自然の営みの中でコーヒーが育っています。

収穫年度：2017 年度産
 品種：アラビカ種 ティピカ
 精製方法：ウォッシュド
 生産地の標高：1000 ~ 1800 m
 産地：エクアドル インタグ地方
 生産者団体：インタグコーヒー生産者協会

(100 g) 400 円税込



グアテマラ

標高 1350 m の高地で栽培！
 グアテマラ特有の甘い香りと、酸味が特徴のコーヒーです。焙煎を深くすれば、苦みやコクも楽しめ、バランスのとれた味わいとなります。酸味を楽しみたい方はハイロースト程度、酸味と苦味の程よいバランスを楽しみたい方はシティロース程度がお勧めです。

【フェセグ協同組合でのコーヒー栽培】
 フェセグ協同組合は、土壌管理、微生物・有機肥料の利用やアグロフォレストリーといった技術支援プログラムに取り組みながら、有機農業をより品質の高いコーヒーを生産するためのオルタナティブなものとして推奨しています。コーヒー生産区画では、在来種の豆、アマランサス、かんきつ類、モリンガ、アボガド、カカオ、葉草、そしてレモングラス、バジルといったハーブなども見られ、非常に多様性豊かです。手摘みで収穫された豆は、加工の段階で整った設備の中で丁寧に処理され、質の高い生豆に仕上がっています。

収穫年度：2016 年度産
 品種：アラビカ種 カトゥーラ、カトゥアイ、ブルボン
 精製方法：水洗式、天日乾燥
 生産地の標高：1350m 以上
 産地：グアテマラ
 生産者団体 フェセグ協同組合

(100 g) 324 円税込



フェセグ協同組合



自分で焙煎

煎り上手

煎りたて・挽きたて・淹れたて.....極上の珈琲を

これであなたも珈琲名人

コーヒーはアルカリ性の健康食品ですが、煎った豆はすぐに酸化されて風味が損なわれます。煎り上手なら、生豆を入手して「煎りたて・挽きたて・淹れたて」のアルカリ性極上コーヒーが楽しめます。



5,200 円 (税抜)
 (税込み 5,616 円)