

“美味しいコーヒーから世界が見える”

珈琲屋をする前、外国航路の無線通信士として8年間世界を回っていました。当時コーヒーが好きで日本や立ち寄った外国の港でコーヒーをはしごしてよく飲みました。ある時、オランダのある小さいホテルのカフェに入りました。そのカフェのドアを開けたとたんに漂ってきたコーヒーの強烈に甘い香りに感動し、そんな香りの漂う珈琲屋を地元三次にやりたいと船を下りました。

30年前当時、日本にそういう香りのする店がありませんでした。コーヒー専門店がどんどんできてきていた時代でしたが、豆をひいてサイフォンですぐ出してくれるんですけど、コーヒーのあの香りはしないんです。

オランダで体験していなかったらコーヒーはこんなものだと思っていたでしょうが、オランダのあの香りとは全く質が違っているわけです。

どうして、日本ではそうしたコーヒー専門店ですらそういう香りがしていないのか、当時はいくら考えてもわかりませんでした。その後勉強していくうちに徐々にどうしてかわかってきました。何でだと思いますか？当時まだ日本は、コーヒー後進国でした。まず一つはコーヒーの鮮度が良くなかった。二つ目は豆の品質。当時、A級品はヨーロッパへ流れ、B級品や売れ残りのような豆が日本に入ってきていた。そして3つ目が焙煎の技術。そうしたことを知らずにコーヒーを造っていたわけで、これでは美味しくないはずですね。そうした技術を身につけて店を開きました。

店の名前の『Café SUPREMO (=スプレモ)』は、スペイン語で「最高級」を表すことば。最高の素材を使って、最大級のサービスを心がけようと付けました。店のモットーは、1日に何杯でも飲める体に良いコーヒーづくりと、地域社会に愛される息の長い珈琲屋を目指しています。

珈琲はもともと薬として、飲まれ始め嗜好品として世界に広まりました。コーヒーを飲むと胃が悪くなるという経験がないでしょうか、私はテイastingで毎日何杯分ものコーヒーを飲むことになりましたが、胃をこわすどころか病気で休んだことは開店以来一度もありません。これも珈琲のおかげではないかと思っています。

このようにちゃんと作った珈琲は何杯でも飲めるんです。ちゃんとした美味しい珈琲を作るためには、まずは豆によるところが8割方、あと2割が珈琲の入れ方というところなんです。

その8割を占める豆ですが、いい豆を選ぶことが大前提ですが、豆づくりにおいて大切な3つのポイントがあります。まずひとつが「ハンドピック」。これは「欠点豆」といわれる、虫喰い豆、カビ豆、発酵豆、未成熟豆、死豆など、コーヒーの味を損なう不良豆をひと粒ひと粒手作業で除去することです。この作業を焙煎前と焙煎後の2度行い良質の豆だけを使用することが大切です。

2つ目は「鮮度」へのこだわりです。焙煎後の豆の賞味期間は約2週間。そのため焙煎は毎日少量ずつとし、常に煎りたての豆を提供するよう心掛けています。開店当初は、お客さんも少なく少量焙煎しても賞味期限切れの豆をたくさん残し、涙を吞んで捨てたものでした。

そして3つ目が「正しい焙煎」です。店で扱う豆は20種類以上。そのうち数種類ずつを毎日焙煎します。それぞれの豆ごとに火力、焙煎温度、釜、出し温度、排気調整等のデータを書き留め、絶えずテイastingをしながら、その豆の個性や特徴を最大限に活かして深煎りから浅煎りまで4段階に分けた焙煎豆を用意しています。

手の掛かる作業をしっかりとすることで、美味しいコーヒーが味わえるのです。

今飲んで頂いている珈琲は、スプレモで作っています「みんなにやさしいブレンド」という珈琲です。ハンドピック+無農薬+フェアトレードで、環境にも人にも飲むことにもやさしいコーヒーです。また、一緒につけているお菓子はうちのママ(奥さん)がコーヒーに合うお菓子ということで作っているうちのひとつでマドレーヌをお持ちしましたのでコーヒーと一緒に召し上がってみて下さい。

さて、先に説明した焙煎やハンドピックなど開店時からの徹底したこだわりに加え6年前からはいま飲んでいただいているコーヒーのような有機無農薬栽培の豆(JAS認証)とフェアトレードコーヒーの取扱いも始めました。

フェアトレードとは、相場に左右されやすい生豆価格の最低保障をすることで、生産者の最低コストを守り生活の改善や自立支援を目指すものです。

コーヒー豆は先物取引の対象としてその値は相場に左右され、01年には、1ポンド当たり50セントを割り込みコーヒーの危機を迎えました。その後持ち直しましたが、一般的な生産コストといわれる1ポンド100セントをその後何度か下回る状況があったり、10年には200セントを超え、逆に私どもが圧迫される事態も起きてきています。

たとえ、コーヒー相場が高騰してもその利益は相場を操作する人々に流れ、生産者の収入はコーヒーの小売価格のわずか1~2%程度でしかなく困窮を極めているのが現状です。フェアトレードは生産者から直接安定した量を保障した価格で直接仕入れることで、生産者の生活を安定させることができます。私たちも美味しいコーヒーが飲めて、身近にできる国際協力といえます。

あと、地域社会に根ざすということで珈琲講座を開いております。

以前の珈琲講座では東京から珈琲の第一人者といわれる方を招いて市の施設で5回に渡り延べ500人の方に正しい珈琲の知識を学んでいただきました。

実は、その方こそ私の師匠でありまして、珈琲づくりの全ての技術から珈琲の醍醐味まで教わりました。

その講座は三次市の職員の方と一緒にやったんですが、当時3万人の人口のうち500人もが受講して三次珈琲の街宣言をしたということでちょっとオーバーですが、全国紙の珈琲の雑誌に市の職員の方と共に取り上げられました。

コーヒーは体に良くて、癌の抑制作用もあるといわれ、更には飲まなくても香りを嗅ぐことで癒しの効果もあり、コーヒーは最高のアロマセラピーと云えると思います。でも、どうせ飲むなら香りが良くて胸焼けしないような美味しいコーヒーをぜひ飲んで頂ければと思います。

2010年 11月11日(木)

第 17号

本日のプログラム	ロータリー財団
次回例会	11月18日(木) 12:30~ 三次商工会議所
次回プログラム予告	ゲスト卓話

例会記録・・・11月4日

- 点 鐘・・・・・・中川筆之 会長
- ソング・・・・・・「君が代」「それでこそロータリー」
- ゲスト・・・・・・在安正行氏（珈琲屋スプレモ代表）
- 四つのテスト・・・藤後敏彦会員



会 長 挨 拶 ■中川 筆之 会長



一週間のご無沙汰です。突飛な話をいたしますが、来年の5月の21日からアメリカルイジアナ州のニューオーリンズで3日間に亘って開催されますロータリーの世界大会の参加についてですが、R I 2 7 1 0 地区ガバナーのホストクラブですから誰も参加しないというわけには参りませんし、何人行って下さいとも申し上げにくいことです。参加者を早めに募りまして飛行機の手配をしなければなりません。なにせ世界各国から参加してきますのでホテルの手配をする必要があります。かなり前に旅行でシンガポールに行こうと手配しましたらこのホテルも取れませんでした。日にちを変更したことを覚えています。それはシンガポールでロータリーの世界大会が開催されたことが原因でホテルがまったく取れませんでした。ロータリーの名前を使うとホテル等は取れると思いますが、早めにするのは安心です。皆さん!是非とも大勢でニューオーリンズに参りましょう。本日は以上です。何卒よろしく御願いたします。

幹事報告 ■菅原 暢之 幹事

- 11/18例会に村竹アシスタントガバナーが訪問され、クラブ協議会が例会終了後、開催されます。
- 11/11例会終了後、定例理事役員会を開催します。



■(社)三次青年会議所 11月公開例会のPR事業開発委員長 宮本秀明様

お手元にチラシをお配りしておりますが、本日は11月16日に開催させていただく11月度公開例会のPRに来させていただきました。

本年度私たちは、尾道松江線開通を見越し「交道で考動」をテーマに三次の未来を考えて来ております。5月にはディスカッションを行ったところですが、今回は湯崎知事をお招きして「広島県の新たな挑戦」についてお話しいただき三次市の将来ビジョンを考えるきっかけにいただければと思います企画させていただきました。滅多にない機会ですので、皆様ご家族ご友人のお誘い合わせの上多数お越し頂きますようよろしくお願いいたします。本日は貴重な時間ありがとうございました。

・日時: 11月16日(火) 18:30より
 ・場所: 三次CCプラザ3階プラザホール
 ・料金: 無料

出席報告 ■児玉 敏宏 副委員長

10月21日の出席報告					本日(11月4日)の出席状況			
会員数	出席者	Make-up	出席免除者	出席率	会員数	出席者	出席免除者	欠席
42	25	12	5	95.24	42	28	5	9

Make-up 石田会員(下関)・伊藤・明山・今澤・小田(聡)・木村・児玉(敏)・新家・中川・平田・古永・松尾会員(地区大会)

委員会報告

■創立50周年実行委員会 新家記念事業部会長

記念事業部会の第一回の打ち合わせを例会終了後サロンで開催致します。

■藤原博巳会員

今年うちでできた新米のコンシカリをお持ちしております。今年は台風の影響もたいしたことなく順調に収穫させていただきました。そのかわり夏場が大変暑くお米の質はあまり良くないということでした。広島はそうでもないのですが、東京であった全国大会で仲間と話をするのに新潟とか四国は良くなかったということでした。逆に食味値という味の指標があるのですが、それによると今年のお米はおいしいということです。皆さんの口に合うかどうかわかりませんが、ぜひとも今年の新米を味わっていただければと思います。農繁期が終わりましたので、これからはしっかりと例会に出席して参りますのでよろしくお願いいたします。

SAA報告 ■属 吉行 SAA

スマイル12,000円

常 光 和 信	本日ゲストの在安君は小中学校の同級生です。当時は常ちゃんと呼ばれていましたが・・・おぼえてますか？コーヒー楽しみにしています。
藤 原 博 巳	今年の収穫作業も終わりました。荷物になるかもそれませんが、食べていただきたいと思います。
本 人 誕 生 月	灘岡直隆・属義行
結 婚 記 念 月	小田大治・灘岡直隆・新家良和
創 業 月	野村博之・新家良和・増田茂典

プログラム

ゲスト卓話

■灘岡プログラム委員長

珈琲屋スプレモのマスター在安正行さんに“美味しいコーヒーから世界が見える”という題でご講話頂きます。

略歴等につきましてはお手許に資料を用意いただいておりますので、そちらをご覧ください。また、本日はコーヒーとお菓子をご用意頂きそちらを召し上げて頂きながらお話を聞かせていただくようお願いしております。

それでは在安様よろしくお願いいたします。



【プロフィール】

珈琲屋スプレモのマスター 在安(ありやす)正行さん

三次市出身。生まれながらに凝り性、小学校時代、雑誌の付録の鉱石ラジオを組み立てたのがきっかけで、ラジオなどを次々自作、電気工作の趣味に没頭、好奇心旺盛な中学時代、将来は外国航路の無線通信士になると決意、香川県の国立詫間電波高校(現詫間高専)へ進学、1級無線通信士、2級無線技術士取得、高校卒業と同時に、ヒッチハイックで四国を1周、周遊券を使い北海道一周、札幌では半年間新聞配達の仕事を経験。翌年、山下新日本汽船(現商船三井船舶)入社、念願の外国航路の無線通信士となるも、アムステルダムで嗅いだコーヒーの香りに惹かれ、8年間の海上生活にピリオドを打ち、「珈琲屋スプレモ」開店。