

● 新規購入図書紹介

図 書 名	著 者	出 版
議 会		
地方議会 議事次第書・書式例 第4次改訂版補訂版	全国町村議会議長会(編)	学陽書房
地 方 自 治		
地方自治小六法 令和3年版	地方自治制度研究会(監)	学陽書房
ま ち づ くり		
まちづくり再考 現場から学ぶ地域自立への道しるべ	岡崎 昌之(著)	ぎょうせい
防 災		
感染症×大規模災害 実践的 分散避難と避難所運営	山村 武彦(著)	ぎょうせい
そ の 他		
労働法トークライブ	森戸 英幸 小西 康之	有斐閣
LGBTとハラスメント	神谷 悠一 松岡 宗嗣	集英社新書

こだわりの一杯



みなさん、コーヒーはお好きですか？

平成26年経済センサス基礎調査によると、和歌山県は人口1千人当たりの喫茶店数が全国第3位、また和歌山市は県庁所在市及び政令指定都市別の個人経営の喫茶店割合が第1位となっています。和歌山県民の生活にコーヒーは欠かせないものとなっているようです。

さて、お店で飲むコーヒーもおいしいですが、先日親戚から「コーヒーの生豆を自宅で焙煎して、自分好みの味を楽しんでいる」という話を聞き、とても興味が湧いたので早速コーヒーの生豆を買いに行きました。お店にはたくさんの種類の生豆が並んでおり、どれにするか迷っていると、お店の人から「豆の粒がそろっていると扱いやすいよ」「フライパンで煎る人もいるよ」などのアドバイスをもらい、粒のそろったブラジル産の生豆を買いました。

ここで自宅でできる焙煎工程を紹介します。

- ①生豆を洗い、薄皮をとります。
- ②フライパンで生豆をよくかき混ぜるように煎ります。
- ③煎り続けていると、生豆がクリーム色からチョコレート色に近づいて、パチパチッと音がしてきます。
- ④煎ると更にたくさんの薄皮が剥がれてくるので、取り除きます。
- ⑤全体がチョコレート色になると完成です。

焙煎前の生豆です



実際にやってみたところ、なかなかうまくはいかなかったというのが1回目の感想です。当然、味はご想像のとおりです。2回3回と試すうちに、色や香りもそれなりのコーヒーに近づいてきたような気がします。自宅での焙煎は、豆の量、火加減、煎り具合により、仕上がりが違ってきますので、極めるまでにはまだまだ時間がかかりそうです。そのときには、またコラムで報告したいと思います。今はその日その日の私だけの一杯をゆっくり楽しみたいと思います。

※参考資料: 総務省ホームページ

