

珈琲茶房 と庵通信

2009
September
9月号

「珈琲茶房 と庵」の行き方は京成鬼越駅から徒歩15分程 住所：千葉県市川市本北方1-44-20 電話：090-1552-6434



★と庵で珈琲豆のピッキングを担当している高校生の脇本さんの作品です。

■特集 いよいよ開店！

10月10日OPEN!



かふえ -cafe cat tail-
きやつとている



■モノ・コト見聞録「残留農薬で「モカ」危機!？」

■と庵の珈琲はなぜ旨いのか…? 『還元水の話』

と庵の珈琲はなぜ旨いのか…?

珈琲の旨さは、生豆や焙煎・抽出の上手さだけで決まるものではありません。その大前提にあるとても重要なモノ…それは「水」です。

と庵では、「還元水」を使用して珈琲を淹れているのです。

■水から学ぶ健康法 シリーズ② 還元水と珈琲

珈琲は発見された当時から薬として利用されてきました。

胃の薬・頭痛の薬・心臓の薬などと言われてきたのですが、そのほとんどは現代において解明され、成分の代表がカフェインでその効能効果は、覚醒作用・解熱鎮痛作用・利尿作用などが発表されています。その他にカフェエ酸・クロロゲン酸・タンニン・ポリフェノールなど薬理作用のある成分が多く含まれています。

これらの有効成分を熱抽出により引き出して飲むのがいわゆるコーヒーなのですが、シリーズ①でもお話したように、抽出の水を還元水にかえることによって、有効成分がより多く引き出されます。特に抗酸化物質であるポリフェノールとは相性が良く、薬理効果も倍増すると考えられることから、珈琲の抽出は還元水を利用することを推奨いたします。

今回は、病気にならないよう身体を守る働きである生体免疫機構の約70%が集結している消化器官と水の関係をお話します。

と庵の焙煎も
担当しています!



≪講師プロフィール≫
鳥山 正樹氏

1950年生まれ。「すべての生物は、酸化還元対の比に規定されその平衡反応は、電気化学ポテンシャル差に従う」という生物統一理論に基づいた新しい水理論及び電気解離水の提唱者である「松尾至晃理学博士」に学び、松尾生体物理研究所研究員として「いま、なぜ水なのか?」「水元素から見た、新しい健康への手引き」等をテーマに全国で啓蒙・講演活動を20年に渡って行う。現在、(株)エイチ・ツー・オー総研研究員としても活躍している。

珈琲茶房 と庵通信

☆☆☆と庵通信 発行情報☆☆☆

- 発行日：毎月（月刊）発行
- 発行部数：9月号は200部
- 設置店：と庵（090-1552-6434）

ドッグテール（047-335-6424）

- と庵通信コーディネーター：楠木
- と庵通信編集・撮影・制作：中西
- 広告掲載に関するお問合せ：TEL 090-1552-6434（受付時間：9:00~17:00）

☆☆☆と庵通信7月号 収支情報☆☆☆

- 収入：前月繰越 6,496円
- と庵より 3,000円
- と庵募金箱より 1,000円
- 合計：10,496円
- 支出：制作コスト 5,000円
- コピー代10円×200枚= 2,000円
- 合計7,000円
- 収支計 3,496円



珈琲茶房 と庵へは、京成鬼越駅から徒歩15分程 住所：市川市本北方1-44-20 電話：090-1552-6434

「と庵通信」はと庵が好きなボランティアの手で作られています。最低限かかる経費は広告掲載費、皆様の善意の募金などでまかなっております。募金箱は、と庵店頭及び協力店にごございますのでご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

10月10日OPEN!



かふえ -cafe cat tail- きゅっどている



と庵通信の「珈琲店キャット・テール ただいま建築中!!」コーナーでご紹介しておりました「かふえ きゅっどている」がこの10月でいよいよOPENを迎えます。今回は、開店直前特集ということで、と庵通信をご愛読いただいている方に特別にお店の様子やメニューなどを教えてしましましょう!

「きゅっどている」はお隣のワンちゃん美容室「グルーミングスタジオ ドッグテール」のオーナーでもある北井さんの珈琲好きが高じて作ることになったお店です。

お店は、素敵な和風建築。広々とした窓が太陽の光をサンサンと店内に行き渡らせています。大きなカウンターが2台あり、店内はとても素敵で落ち着いた雰囲気です。庭を向いたカウンターからは、左の写真のような、しっとりとした庭園が眺められ、癒されます。

また、カップの品揃えには目をみはるものがあります。壁面を埋め尽くす、カップの数々もご堪能下さいね。



ドリンクメニュー

- ★きゅっどているブレンド
- ★ストレートCoffee
- コロンビア
- マンデリン
- ブラジルサントスNo. 2
- タンザニア
- ペルー
- インド
- ドミニカ
- コスタリカ
- ★カフェオレ (アイス・ホット)
- ★ダッチコーヒー (アイス・ホット)



軽食メニュー

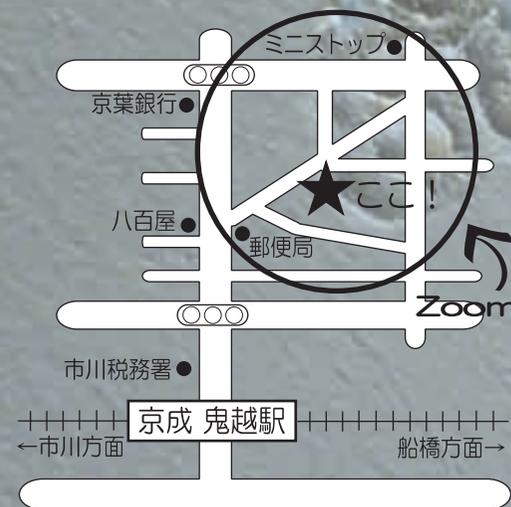
- ★のりチーズトースト
- ★サンドイッチ
- ★ワッフル
- ★コーヒーゼリー
- ★気まぐれスイーツ



屋外にテラス席がありますので、ワンちゃん連れのご飲食もできます! ぜひお散歩のついでに お寄り下さい!



地図 きゅっどている



かふえきゅっどているへの行き方は、京成鬼越駅から徒歩10分ほど。駅改札から市川税務署方面に向かって道路沿いにしばらく行ったら、右側にある郵便局を右折。住宅街の一角にあります。迷ったらお気軽にお電話を!

- ◆営業時間: 10時~17時
- ◆定休日: 金曜&第1・3・5土曜日
- ◆TEL: 047-702-8214
- ◆住所: 〒272-0815 千葉県市川市北方2-13-5

<この猫足スタンプに気付いた方>
この背景にある猫足スタンプは、実はきゅっどているに行ってじっくり店内を観察すると発見できます! その他にも遊び心がいっぱいの店内でどんな発見があるか、ぜひ楽しみにしてくださいね!



モノ・コト見聞録

残留農薬で「モカ」危機!?

エチオピア特産のコーヒー「モカ」が日本から消えてしまうのではないかと不安が業界やコーヒー通の間に広がっている。通関統計によると、同国産コーヒー豆の06年の輸入量は3万8753トンに上り、国別ではブラジル、コロンビア、インドネシアに次ぎ4位で、エチオピアにとっても日本は第2の輸出国だった。だが昨年は8413トンに激減。今年1~3月は毎月数10万トンにとどまり、4月はほぼゼロに近い量にまで落ち込んだ。

原因は残留農薬だ。昨年4月、検疫の段階で農薬の一種リンデンなどが基準値を超えて検出された。複数回にわたったため、コーヒー業界などで組織する全日本コーヒー協会は検疫前の自主検査に乗り出した。協会は昨年6月に現地調査を実施、その結果、豆自体に問題はなく、汚染源は輸送用の麻袋の可能性が高いとの見方を示している。

エリオピア側は古い麻袋を回収、すべて新しいものを使うよう農民らに指示。流通経路の清掃を行ったり、独自の検査態勢を確立したりするなど、対策に本腰を入れる。だが廃棄や返品は業者の負担になるため、業者は輸入に二の足を踏み、本格的な再開のめどは立たない。一方で基準値そのものを疑問視する声上がる。生豆のリンデンの基準値は0.02ppmだが、生食するトマトやキャベツなどは2ppmだ。またコーヒーは通常200度以上の熱で焙煎するため残留農薬はほぼ消えるとされる。また欧州連合(EU)の基準値は0.1ppmで、日本の厳しさが際立つが、見直しの予定はない。

コーヒーはエチオピアの基幹産業の一つ。「日本への輸出を一刻も早く以前の水準に回復させたい。必要なことはすべて行った」とアブディラシッド・ドゥラネ駐日エチオピア大使は訴えている。

※と庵によると、現在も状況は改善されていない。

朝日新聞6月25日記事より