

珈琲茶房 と庵通信

2009 November
11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③ 消化管と還元水

私たちの体を守る免疫機構の約70%が集結している消化器官は、食事とともに最も菌やウイルスまた毒物などが混入しやすいため最大の防御機能を備えています。ここでは、食べ物を吸収排泄しやすくするために乳酸菌などの微生物と約9割の水が存在し安全性を保っていますが、胃腸内の物理的環境をみると非常に還元的であり、電位数値では十二指腸-50mv~-250mv（マイナス=還元、プラス=酸化）を示しました。

ちなみに現在の水道水が全国平均で+600mv、自然水が-100mv~-300mvと酸化要素の高い水です。消化管の9割の水分のうち、栄養が吸収された血液水分の5割は一日に体内を160割も循環させていることから、消化管の水分が非常に重要であり、いかに消化管を守るかが水に課せられた重要課題といえます。-300mvの還元水は善玉菌を養い、吸収・排泄に最良の水と考えられます。

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？」「水元素からみた、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。



★と庵の営業部長「リッチ」がフジテレビの朝番組「どうぶつのにゃんこ」に出演！「すべり台を楽しむ猫ちゃん！」としてご紹介されました。

真の珈琲好きのための情報マガジン

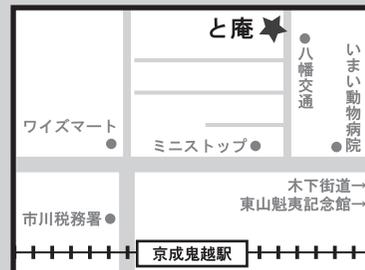
珈琲茶房 と庵通信

☆☆☆と庵通信 発行情報☆☆☆

- 発行日：毎月（月刊）発行
- 発行部数：11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11月号 収支情報☆☆☆

- 収入：前月繰越 3,496円
と庵より 3,000円
と庵募金箱より 1,000円
合計：7,496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 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協力のほどよろしくお願い申し上げます。

■生豆の知識～美味しい珈琲を選ぶために～

■マスターのハナシ～小冊子作成中！～

■豆マメ情報「キューバ産地情報」

■と庵の珈琲はなぜ旨いのか…？『還元水の話』



生豆の知識 ~美味しい珈琲を選ぶために~

珈琲豆といえば褐色の豆を思い浮かべますが、これは焙煎したもの。生の豆は青みがかった淡い緑色のものです。脱穀や乾燥などの精製を行ったものがこの生豆です。

と庵では人の手でピッキングをして、美味しい豆だけを焙煎しているわけですが、この作業を行わないと、いったいどんな豆を焙煎ののち飲んでしまうことになるのでしょうか？

欠損豆について



上の写真は珈琲の味に大きな影響を及ぼす生豆です。色が黒ずんでいる「黒豆」、たいらな形の「フラット豆」、「虫食い豆」は言うに及ばず、その名の通り「未成熟豆」、種子の間に大きな亀裂が入った「貝殻豆」、そして2粒あるはずの種子が1つになってしまっている「ピーベリー」です。他にも、生産地で取り除かれるはずのカビがついた豆や発酵豆、変形した欠損豆などがあります。

これらの豆をそのまま焙煎すると、味にムラが出たり、不味い珈琲を出すことになります。しかし、日本に入荷する生豆に上のような豆が大変多く含まれているのが現状です。ピッキングで不良豆を取り除く作業をしている店はいったいどのくらいあるのでしょうか？

珈琲店に行かれたら、まず焙煎する前の豆を見せてもらうと良いでしょう。そして上のような豆が含まれていない、信頼できる珈琲店を選ぶ選択眼を養いましょう。



マスターのハナシ ~小冊子作成中!~

と庵の楠木マスターの友人で、長年珈琲とのつきあいがある高橋憲夫氏に、本誌掲載の原稿を頼んだところ、さすがウンチクのある楽しいお話しが届けました。その分量もさることながら、内容が素晴らしいので、小冊子を作成することに…。今回は、そのお話しの一部をご紹介します。

この草稿を書き終えて、改めて自己の生活に占めるコーヒーの割合の多さに自分でも驚いています。また、私は、どちらかと言えば人間嫌いの傾向が強いのですが、それにしても良き友人、知人に恵まれ、生活をエンジョイしてきたことに感謝の念を禁じえません。

もともとこの原稿の執筆は、楠木氏の半生をよく知る一人として、また、楠木氏の焙煎するコーヒーのファンとして、楠木氏から、ご自身の人生の軌跡の一端を「と庵通信」のコラムとして書いてほしいと依頼されたことが契機となったものです。

最初は逡巡しました。私はもの書きではあっても、これまで、哲学、思想、心理学の論文や翻訳文しか書いたことがありません。また、読んでくださるのが、どのような人なのかも分かりません。さらに、楠木氏のこれまでの波乱万丈の人生を面白い読み物として表現することは、おそらく難しい仕事になるのではと考えたからです。けれども、楠木氏が魅力的な人物であることは確かです。それを紹介できることは、私にとっても誇らしいことでもあることから、ともかく取り組むことにしました。

ただし、交誼を結ばせていただいた、この十七年間は決して短くはないのですが、それは楠木氏の人生のほんの一部でしかありません。この中に出てくる「都職」、「オリンピック候補選手」、「可否道」から「可煎」へ、また、「可煎」から「と庵」へ、などの前後にも、想像を絶するエピソードや裏話が詰まっています。私も知り得たことはありますが、それを書いてよいものかどうか躊躇いもあり、同時に、よく整理のついていない部分もあることから、かなり飛ばしています。

この欠落した部分は、評伝として、きちんとした聞き書きの形でまとめることも考えています。しかし、こうして紹介できたものだけを読み返しても、楠木樟という人物像の一端は、確実に捉えられているものと自負しています。

…つづきは小冊子にてどうぞ

【著者プロフィール】
高橋 憲夫 1948年東京都生まれ 立正大学大学院文学研究科哲学専攻 修了。専門は19世紀ドイツ哲学、美学、芸術心理学。著書に編訳著フックス版『諷刺画像のヨーロッパ史』（柏書房）他



キューバ産地情報

昨年ハリケーンの被害が大きいキューバは、今年は珈琲豆の入荷がありませんでした。

回復には時間がかかることから、来年に関してもこのままでいくと入荷量はかなり少ないと業界では予想されていますが、と庵では70kgを在庫しております。この時期、他店では手に入れることができないキューバ産の豆をぜひご購入ください。

最高級品のキューバクリスタルマウンテンは100g 2,000円となります。お早めにどうぞ！