

あまでつすです

寒い冬を迎えると、強迫観念の様に見える、なる曲がある。北欧フィンランドの作曲家ヤン・シベリウスだ。森と湖の国の音楽が、寒い冬に似合うのかも知れないと個人的には思っている。その音楽を聴き乍ら飲むコーヒーは格別。冬には益益コーヒーの香りと味が、しこたま恋しくなる季節でもある。朝はいつもの様に、梅珈琲を飲む流石に今の時期、夏場の様にアイス・コーヒーと云う訳にはいかないが、スパイスの効いたカルダ

モン・ホットコーヒーを昼に飲んで。ちなみに「珈琲」という漢字を日本で初めて考えた人物は、幕末の蘭学者・宇田川榕庵だと云われている。コーヒーの木に実った赤い実の様が、当時女性の髪に飾っていた簪に似ている事から「珈」は髪に挿す花かんざし、「琲」はかんざしの玉を繋ぐ紐を表わしているそう。この時代から造語は作られていたのだ。森鴎外は「業績」と云う造語を、福沢諭吉は「経済」と云う造語を作っている事からも、榕庵は非凡な人物であった様だ。

去年のコーヒーセミナーを受けた後、朝のレギュラー・コーヒーの淹れ方に少し変化が出てきている様に思われる。此処で、先回書き足らなかつた事を纏めると、ドリッップを安定させる方法に於いて、使い易い道具を選ぶことから、挽き方、挿数、お湯の温度、注ぎ方に至るまで、改めて見直した事も大きな要因だ。確かにドリッップはややこしいのだ。兎に角、まず淹れてみて調整する。挽き方を荒くすると、味の重さが無くなり、抽出不足にな

る。細かくすると、適度なコクや苦味が得られるが味が重くなる。また、お湯の温度を高くすると香りが出て適度なコク、苦味が得られるが味が重くなる。逆に温度を低くすると味に重さがなくなり、香りが減り抽出不足になる。さらに時間を長くすると、味にコクが出て適度な苦みは得られるが味が重くなる。

に粉の量や粗さに依って時間は変わってしまう。そこにドリッップのややこしさが生まれるのだ。また、どんなコーヒーを使うかに依ってもコーヒーの味が変わってくる。粉の挽き具合が細かくなるにつれて抽出が速くなり、湯の温度は高くなるにつれて抽出が速くなるし、抽出量が増える。粉とお湯の接触時間が長くなるにつれて抽出量が増え、粉とお湯の比率は、お湯の比率が大きくなるにつれて抽出液が薄くなり、水質に依ってもコーヒーの味に影響を与える。ちなみに、アルカリ性の水は酸味を中和させる。と云われている。結論として、いつも同じ様に挽けると安定させやすいと云う事に落ちつく。とは云ってもこれが中難しく、たかが珈琲されど珈琲である。矢張り講義の成果はあつたと自負してはいらぬが、自分なりの抽出のマニュアルを作っておくのがベストだと云えるのではないだろうか。

九州の空から

新年明けまして

おめでじゅいけいします。

昨年は、ますます懸命に働いているのに、我私達の生活が不安に脅かされた年でもあり、そのなかで、わたしたちは、考え、知恵を出し、生き抜

いていこうと、謙虚に立ち向かう姿勢は、政治の嘘と本当をしつかり見抜いていくようになります。今年1年、希望を持って新イタリアのように、県単位、市単位で、小さな国ができるかもかもしれませんね。とにかく、平和であり続けることが基本です。争いを避け、冷静な判断と、腐らず勤勉に日々を全うして、

風地蔵新聞

残り物が变身

大橋 美紀

我が家の夕食がコロツケの時は、前日の残り物で、アレンジしていただきます。たとえば、かぼちやの煮物。チーズを加えてコロツケに。カレーの



我が家の人気ナンバーワンは、肉じゃがコロツケです。肉じゃがをざるにあげて、水分を抜き、具だけになったものをボールでつぶします。それを小判形にし

て、小麦粉・卵・パン粉を付けます。しつかり味ががついているので、ソースをかける必要もなく、そのままです。美味しく、少しコチジャシを入れ、辛味を出したり、カレーパウダーを入れたりもしますが、シンプルななにも入れない肉じゃがコロツケが一番だと、主人も息子も言っています。私が選ぶ、アレンジコロツケ

は、2人とは違つて、ポテトサラダのコロツケです。塩コショウマヨネーズが入っているもので、味付けはいりません。形を作るときに、真ん中にほぐした明太子を入ると絶品です。一度お試しください。形もまん丸にしたり、俵にしたり、パン粉も細かいものだったり、粗いものにしたりと、残り物が变身することを楽しみながら作

っています。そうそう、新作があります。里芋コロツケです。里芋はコロツケに向かないと思つていたので、この前チャレンジしてみました。煮物の里芋はつぶし、煮汁にミンチを入れ煮詰め、片栗粉で硬めにして里芋の真ん中に入れま

す。なかなか、粘り気もあって、お酒の肴にもいいみたいです。まだ1度しか作ったことはありませんが、主人も気に入ってくれました。ただボリュームがありすぎて、次回は、小さめに作るうと思ひます。皆さんは、おすすめの残り物のアレンジはありますか？私はずごく興味があり、この頃ネットのクックパッドを利用しています。残り物は節約レシピ。すごく参考になります。新聞を読まれる皆さんのアイデアもぜひ、教えて頂きたいものです。あて先はこちら 503-0922 大垣市馬場町85 風地蔵新聞お便りコーナー係まで。

第111号 発行 編集 風地蔵 白石 美帆 〒503-0922 岐阜県大垣市馬場町85

ヤフーブログ 毎日更新中 炎の女みほ日記 http://blogs.yahoo.co.jp/rion5230





