



最高のコーヒータイムを！

ケアハウスでは、月に1回午後の喫茶として、HANACAFEをオープンしています。美味しいコーヒーと共にご入居者間同士の良き交流の場となればという想いで始めて数年が経過しました。先日は14名もの方々にご来店頂き、ロビーは大盛況でした。皆様に愛されるイベントになっており私達スタッフも嬉しく思います。

今回は、そんなコーヒーにまつわるお話です。いつもコーヒー豆を調達しているのは、土山にあるコーヒー店のガッセさん。左の写真が店内の様子です。コーヒー店なのにお花とかも売っているのです。



こちらのお店には、豆の種類は、ニカラグア、ブラジル、インドネシア、グアテマラ、エチオピアなどのシングルオリジンが揃っています。(シングルオリジンについては、下記を参照して下さい)ちなみに私のベストワンは、エチオピア！柔らかい酸味が自分好みなのです。もちろんブラックで頂きます♪

コーヒー豆は、生産国が同じでも農園が違えば風味も変わると言われています。更には、焙煎の仕方、焙煎からの日数、挽き方、粉の量、お湯の温度、お湯をかけるスピード、抽出する器具、マグカップの厚み、などによっても味は左右されます。もう理科の実験の様ですね。

私は、そんな沢山の選択肢からベストな方法をチョイスして、最高のテイストに仕立て上げる過程が面白くて、コーヒータイムを楽しんでいます。そして、皆様にもぜひ、美味しいコーヒーと共に会話や交流を楽しんで頂きたいと思っています。さあ一緒にコーヒーでフレイル予防しませんか？

シングルオリジンってなに？

生産国が同じだけでなく、さらに細かくエリア・農園も同じで、生産処理も同じ品種が、他品種とブレンドされることなく“一つの銘柄として”販売されるコーヒーのこと。同じ国でも、場所が違えば土壌や気候も違い、ひいてはコーヒーの味わいも異なる。「シングルオリジン」は、豆自身が持つ個性を純粋に楽しむことができるのだ。前述したようにスペシャルティコーヒーでは、トレーサビリティ(追跡可能性)が重要だ。「生産者の顔が見える」コーヒーである「シングルオリジン」は、まさにその中心的存在といえるだろう。

出典 <https://www.gnavi.co.jp/dressing/article/22376/>

◆編集後記◆

新型コロナウイルスの感染状況は落ち着いていますが、ブレイクスルー感染(ワクチン接種しても感染してしまう)などの報告もあり、当然油断はできません。必要な感染防止対策は徹底した上で、生活の質をあげていきたいですね。引き続き、感染防止対策のご協力をお願いします。

(生活相談員 村上卓也)

神無月の満月

10/20



11月2日(火)
胸部X線



11月6日(土)
インフルエンザ
予防接種



11月21日(日)
お茶会
クロワッサンたい焼き



