

みなさまこんにちは。世界珈琲にゆーす担当の、のんです。
 まだ肌寒い日が続きますが、暦の上ではもう春がやって来ています。
 水仙は春の訪れを伝える花です。そんな水仙の白い花が、障子の張り
 替えられた明るく静かな部屋に活けられ、白い花と白い障子とが移り
 合っていて清潔感のある美しさを歌ったのが松尾芭蕉のこの歌です。

水仙や白き障子のとも映り
 松尾芭蕉

世界珈琲にゆーす



2014
 3月号

Vol.85
 発行所
 株式会社
 ワールドコーヒー
 企画開発課

春を食べよう！

たけのこ



「一句（10日間ほど）」で「竹」に成長してしまうことから名づけられた筍。ですので、食べられる期間もほんの一瞬で土から出るか出無いか位のときに収穫されます。疲労回復に利くグルタミン酸やカリウムなども多く含まれます。また茹でた時に出る白い粒は、チロシンと言われるアミノ酸でこちらも疲労回復に効果があります。

菜の花



春を運んでくる食材として、早いものでは12月ごろから出始める菜の花。フロコリーや菜種など、アブラナの花芽の総称として菜の花と呼びます。βカロテンが豊富に含まれ抗発ガン作用や体内でビタミンAに変換され、髪・健康維持や視力維持、喉や肺など呼吸器系統を守る働きがあるとされています。

アスパラガス



一年中店頭に並んでいますが、実は最もおいしい時期は露地栽培で、春から初夏にかけて収穫されたものです。ビタミン類やカリウムなどが多く茹でてでも栄養分は、ほとんど流失しないという特徴があります。他にも、アスパラギン酸は疲労回復やスタミナ増強に効果があるそうです。



【分類】 水仙 ヒガンバナ科 スイセン属
 【学名】 Narcissus tazetta

原産地は主にスペイン、ポルトガルを中心とした地中海沿岸地域や、アフリカ北部。日本においてはニホンズイセンが古くに中国を経由して渡来したといわれています。海外では水仙は春の訪れとともに咲くため「希望」の象徴とされ、多くの団体にシンボルとして用いられています。「スイセン」という名前は、中国での呼び名「水仙」（シュウェシエン）を音読みにしたもので、「仙人は、天にあるを天仙、地にあるを地仙、水にあるを水仙」という中国の古典に由来し水辺で咲く姿を仙人に例えたのであろうとされています。

その甘さはまるで...

こんにちは、(株)ワールドコーヒー・世界珈琲にゆーす担当の、のんです。
 先日、本屋さんでふらふら面白い本を探していると。とあるミステリー小説を見つけ、面白そうだったので購入し読んでみました。
 それはとある珈琲店が舞台の小説でその中にこの様な文章で始まりました。

**良いコーヒーとは、悪魔のように黒く、地獄のように熱く
 天使のように純粋で、そして恋のように甘い。**

この言葉はフランスの、フランス革命後の政治家であり、美食家としても知られたシャルル＝モーリス・ド・タレーラン＝ペリゴールの言葉です。

この言葉の「甘い」の部分。どうしてコーヒーが甘い？と疑問を持たれる方もいると思いますが、当時ヨーロッパのコーヒーはというと、コーヒーの粉と水、砂糖を一緒に入れ煮立たせる**トルコ式のコーヒー**が主流だったのでコーヒーは甘いという表現になっているようです。

1800年以降になると、様々なコーヒーの抽出方法が開発されていきました。その中でもイタリアでは圧力をかけて短時間で抽出するエスプレッソがピストン式のマシンの開発により本格的なものになりました。

その際に今までに無いコーヒーの泡が表面に現れました。後にこの泡は「**クレマ**（イタリア語ではクリーム状のものを表す）」と呼ばれ、このクレマの存在がおいしいエスプレッソかどうかの目安として認識されるようになりました。さらにはバリスタの職人魂を燃え上がらせ、イタリアを中心としたカフェやパルではバリスタのパフォーマンスが注目されるようになっていきました。

エスプレッソは砂糖をしっかり入れ甘くしてからの飲むのがイタリアでの飲み方です。イタリアでは今も昔も、この恋のように甘いと言う所は変わらないようです。



エスプレッソ

エスプレッソは、砂糖を入れることによって完成する飲み物。イタリアの人たちは人によっては、砂糖を入れてしっかり混ぜる人や、混ぜずに飲んで残った砂糖を、すくって食べるなど思い思いの飲み方をします。量は少ないですが、その中には香り
エスプレッソ・ソロ ¥260
 コクが凝縮されています。



カプチーノとカフェラテの違い



カプチーノ ¥500

エスプレッソに泡立てたミルクを入れて作るカプチーノ。一般的にはエスプレッソに**フォームミルク**（蒸気で泡立てられたミルク）を加えてコーヒーとミルクをして泡が1:1:1の割合になりますがお店によって差が出てきます。

カフェラテはエスプレッソに**スチームミルク**（蒸気で温めたミルク）を注ぎいれます。カフェ・マキアートはグラスに注いだ**フォームミルク**にエスプレッソを注ぎいれます。マキアートはイタリア語で「染み」という意味になります。



ラッテ・マキアート ¥450
カフェラッテ ¥450