すっかり春になりました

荒田珈琲新聞
Vol.46
2022.4.6(水)

年度末の慌ただしさに追われるうちに3月は飛ぶように過ぎ、気付けば桜も散り、前号からすっかり間が空いてしまいました。ピクニックのお花見はまだできませんでしたが、店の前で咲く桜を愛でつつ花見酒ならぬ花見珈琲を楽しみました。この借景はすぐ鮮やかな緑となり日ごとに彩りを変えていく植物のパワーに圧倒されるのです。

3月の終わりにいただいたお休みで会津へ行って来ました。会津地方は早々に雪が消えた平地もあれば、地形や標高により5月頃まで根雪が残る集落もあります。猪苗代湖近くの田んぼに、シベリアへ向かう前の白鳥たちがいました。渡り鳥は雪が解けると大忙し。日中はぬかるんだ水田に群れを成し、泥に首を突っ込み一心不乱にお食事タイムです。

白鳥がなぜ泥だらけにならないのかが不思議で調べたところ、鳥の羽には撥水性があって汚れにくいそうです。体の油脂腺から分泌される自前のオイルをくちばしで塗り、こまめにお手入れしているのですね。自然に生きる生き物の知恵に感心します。十分な栄養を蓄えたら北を目指して旅立ちます。雪国の春らしい光景に癒されました。来年も無事に戻っておいで!!

珈琲豆コラム by店主

購入した珈琲をおいしく飲み切るコツは?

焙煎したてで新鮮なうちほど香り高く味わい深い珈琲ですが、すぐに飲み切らない場合は2つのポイントに気を配りつつ、冷蔵庫や冷凍庫での保存をおすすめします。

おさえておきたい**2**つのポイント CHECK!

① 直射日光と高温多湿を避ける
② 密閉容器で保存する

未開封で2カ月ほど、開封後は豆のままで1カ月、粉は10日ほどで飲み切れると良いですね
保存容器は蓋付きの瓶や缶、キャニスターが便利です。ちなみに我が家では、開封後の豆袋はジップ袋に入れて空気を抜いてから缶にしまいます。すぐ使うものは常温、そうでなければ冷蔵します。珈琲は挽いてしまうと酸化しやすいため、淹れる直前に豆を挽ければ最高でしょう。
でも、手軽に飲みたい!というときもあるので、豆・粉・ドリップパックも使い分けています。
粉があるのに消費スピードが遅い場合は数杯分まとめて抽出してアイスコーヒーにしてしまうと、これからの季節に重宝しますよ ☺★

✿ 4月19日(火)は休業日です
よろしくお願いいたします