

Coffee Break

Feb 2008 Vol. 63
コーヒーブレイク

●【連載】コーヒー産地の香り

ペルー共和国

●コーヒー物語 コーヒーと日本人

●コーヒーと健康 コーヒーは胆石を予防する…?

●ヨーロッパの文学カフェ

3つの顔を持つ チューリッヒのカフェ

Coffee Break

コーヒーブレイク 2008 Feb. Vol.63


Coffee Breakは、1981年(昭和56年)創刊以来、コーヒーの生産・消費・市場・歴史・文化・科学情報など、様々な視点から長い時間に渡ってコーヒー業界内の大きなトピックスを記録し続けてきました。

日本人の生活の中でコーヒーが親しまれるようになって以来数十年、今やコーヒーは単なる嗜好飲料の枠を越えて、ライフスタイル、ファッション、カルチャーの形成の一部としての役割を果たしつつあります。また、「コーヒーと健康」といった飲用面からの科学的分析も近年活発に行われるようになりました。

現在、Coffee Breakは業界情報誌として、またコーヒー専門誌として、コーヒーにまつわり「現在、何が考えられ、何が行われているか。」を読者の皆様に御紹介しております。

CONTENTS

●ヨーロッパの文学カフェ 3つの顔を持つチューリッヒのカフェ 南川三治郎	1
●Coffee Culture 名曲の中のコーヒー⑨	8
●コーヒーと健康 コーヒーは胆石を予防する…?	10
●A View of Coffee コーヒー好きの女性たち	14
●連載・コーヒー物語 9 コーヒーと日本人②	18
●連載・コーヒー産地の香り 10 ペルー共和国	25
コーヒーブック情報	31
全日本コーヒー協会活動報告	32



チューリッヒのカフェは実に多様な雰囲気を持っている。公用語だけで3カ国語を話し書く都市なので、コーヒーもドイツのノーマル・タイプ、フランスのカフェ・オ・レ、イタリアのエスプレッソとあらゆるものが渾然一体となって、チューリッヒのカフェ文化が味わえる。

チューリッヒのはダダイズムの創成期、アインシュタインもレーニンも足繁く通った1911年創業のカフェ・オディオン

文・写真 南川三治郎

3つの顔を持つ チューリッヒのカフェ



チューリッヒはスイスの金融・文化の中心。
落ち着いた雰囲気のカフェが街によく似合う。

Café Odéon

カフェ・オデオン





カフェ・オデオン
Café Odéon
 ●住所: Limmatquai 2 8001 Zürich
 ☎: 044 251 16 50



窓辺の席に座って新聞に目を通す大学生。コーヒー一杯で何時間座ってしようと馬耳東風だ。



上: 香ばしく匂い立つようなエスプレッソ。 コーヒーにホイップ・クリームをたっぷり
 下: 生クリームがたっぷり入ったDeutschland 浮かべたアインスペナー。
 Rudesheimer Kaffee.

コーヒーを片手に語らいのひとときは時間のたつのを忘れてしまう。



細長いチューリッヒ湖の両岸にリトマ川を挟んで開けたチューリッヒ。チューリッヒはスイスを代表する世界各国からの国際便が乗り入れる国際都市だ。チューリッヒの歴史は古く、すでに紀元前からローマ帝国の要衝として栄え、中世には北ヨーロッパとイタリアを結ぶ交通の要となり、商業の街として発展し、中世の魅力は今に伝える歴史都市でもある。

チューリッヒはその歴史の古さとは対照的に、外からの新しい空気を受け入れる柔軟性を持った街でもある。16世紀前半の宗教改革が始まったのも、19世紀末



のユーゲンツシュティール、そして前衛芸術ダイズムを生んだのもこの街だ。祖国の迫害から身を逃れたレーニンやアインシュタインも住んだこの街には、新しい文化を受け入れる土壌が備わっているのかもしれない。

スイスのチューリッヒ市内をゆったりと流れるリマト川がチューリッヒ湖に注ぐ河口近くのリマト河岸2番地に、ヨーゼフ・シヨッテンハイマーによってカフェ・オデオンが開店したのは、折しもユーゲンツシュティール装飾様式が華やかなりし1911年のことである。このとき、チューリッヒではダイズムの創成期。有名無名の芸術家たちが昼夜を問わずこのカフェ・オデオンに三々五々集まり、一杯のコーヒーをのみながら芸術論争に口角泡を飛ばしていたという。

アインシュタイン、トスカニーニ、ワーグナーをはじめ、ロシアからの亡命者レーニンなども常連の一人で、リマト川を望む窓辺の椅子に座ってひそかに革命のシナリオを練っていたという。

現在は地元のおペラ関係者はもとより、ヨーロッパを彷徨する芸術家たちの待合せ場所となっていて、往時の賑わいを今に伝えている。

リマト河岸の右岸にはチューリッヒ美術館が建つ。17〜20世紀の名画をはじめ

おいしいチョコレートとパイやワッフルなどを組み合わせたお菓子でその名を知られるカフェ・コンフィセリ・シヨーターはセルフ・サーヴィス。

Café Confiserie Schurter

カフェ・コンフィセリ・ショータ



カフェ・コンフィセリ・ショータ
Café Confiserie Schurter
●住所 :Niederdorfstrasse 90
8001Zürich
☎:044 252 32 32



ドイツ語圏でよく見かける風景、新聞を片手に長居を決め込む学生。



店の雰囲気は至って清潔で簡素。学生たちは値段の安いゴフルをお供にこのカフェを楽しむ。

この店のカフェとしての創業は1869年だが、近年経営が変わってチョコレートが美味しい店としても知られている。アール・デコ様式風の奥のサーヴィスカウンターから自分の食べたい飲み物、入り口のケースの中に入ったケーキやお菓子類を一緒に持ってきて空いている席に座るセルフ・サーヴィス形式。勤勉なスイス国民の生活習慣で、お勘定は決して間違えることはないという。

街を歩き交う人を眺めてのオープンカフェがやはり学生の街には似合っている。

め、ジャコモッティなどスイスを代表する巨匠の作品が見もので、右岸のランドマークは、二本の塔をもつ大聖堂、グロスマユンスターだ。スイス最大のロマネスク様式の寺院で、創建は11世紀とも13世紀ともいわれる。ジャコモッティの制作したステンドグラスが有名。塔の上からの眺めも素晴らしい。

このアカデミックな雰囲気の中にあるのがリマト河岸からもう一本山のほうに入ったニードル通り90番地にあるカフェ・コンフィセリ・ショータ。道路に面したところはすべてオープン、雨が降ればたちどころにアコーデオン状になった折りたたみ式の大きなガラス窓が閉まるという寸法だ。



カフェ・コンフィセリ・ショータの売り物の一つ、カフェ・レームは自分でミルクの量を調整できる。



C o f f e e R e c i p i

JAVA JAM

コーヒーとバナナで作る手作りジャム。



●材料(4人分)

バナナ	500g
オレンジジュース	300cc
濃く抽出したコーヒー	300cc
砂糖	300g
ヴァニラ・ビーンズ	500cc

●浅くて底の広い鍋に粗くちぎったバナナ、縦に裂いたヴァニラ・ビーンズと共に材料を全部入れ、煮立つまで強火、その後中火でいてねいにアクを取りながら、1時間程ときどきかき混ぜながら煮る。バットに少量を取り、冷して仕上がり濃度を確認して下さい。

ガラス瓶と蓋は15分ほど煮沸し、清潔なふきんに伏せて水気を切り、熱いうちにできたてのジャムを入れ蓋をします。瓶を逆さにして冷えるまで置いておきます。

※ジャムを瓶に入れる時、火傷に気をつけましょう。ゴム手袋を使用すると手元が滑らずいいかもしれません。

社団法人 全日本コーヒー協会発行

Coffee Break vol.63

発行日 平成20年2月29日
編集者 オフィス シーン
デザイン グラム
印刷所 株式会社DMP
発行所 社団法人全日本コーヒー協会
監修責任者 社団法人全日本コーヒー協会・広報・消費振興委員会
〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町6-2
TEL (03) 5649-8377 / FAX (03) 5649-8388
<http://coffee.ajca.or.jp/>

「コーヒーブレイク」の御購読、またはバックナンバー御希望の方は、『お名前(宛先)』『送付先御住所』『お電話番号』『御希望部数』を御記入の上、左記編集部宛にFAXまたは葉書にて、御連絡下さい。

〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町6-2

全日本コーヒー協会内 コーヒーブレイク編集部

FAX 03-5649-8388

*御購読料は一部600円(送料・税込)

本誌送付の際に振込用紙を同封させていただきますので、御手元に届き次第お振り込み下さい。

尚、「コーヒーブレイク」のバックナンバー・新刊・御購読情報は全日本コーヒー協会ホームページでも御案内させていただきます。

アドレス <http://coffee.ajca.or.jp/>



■表紙

肥沃な土と肥料を混ぜ合わせた苗床にパーチメント状のコーヒー種子を播く。種子は播いてから40～60日で芽を出し、パーチメント(内皮)を被ったまま茎が伸び、さらに20～30日を経て葉が開く。この時期コーヒーの苗床はみずみずしい幼緑色に被われる。



社団法人 全日本コーヒー協会