

岳つうしん

No. 12 (発行日 / 不定期)
 発行責任者 ; 小倉 龍彦
 〒487-0031 春日井市廻間町下巳新田65-1
 TEL/FAX 0568-88-8710
 E-Mail oguramegumi@mb.ccnw.ne.jp
 http://www.mb.ccnw.ne.jp/~aa24291/

「岳」の周りの木に咲きほこっていた春の花々もすっかり散ってしまいましたが、代わりに可愛い果実が見られるようになりました。そして田植え前の田んぼには、時々めずらしいお客さんが姿を見せるようになりました。



はなももの実



カモ



キジ



さくらんぼ

< 新企画 >

訪問コーナー

初回は、香りも味覚も好評の「岳ブレンド」を提供して頂いている「あかね珈琲店」さんにおじゃましました。

今年で開業22年目を迎えた「あかね珈琲店」さんです。

オーナーの波多野さん、開業前は大手珈琲メーカーの営業マンとして勤めていましたがある時、自家焙煎のこれまで味わったことのない美味しい珈琲と出会い、自ら“本物の珈琲”を求めてこの道に入ったそうです。



今日は大変お忙しい中、作業現場を“取材”させていただきました。



白っぽい焙煎前の生豆です



焙煎作業中です。写真は10^{kg}用のロースターで通常はこれを使用していますが、特殊豆(ブルマンetc)や特注品などは、3^{kg}用のものを使用するそうです。



とにかく温度管理が大変で、ロースター自体の温度はもちろん、室内の数箇所にある温度計を確認しながら微調整し、焙煎具合を見守ります。



焙煎完了



これも大事な作業。“ハンドピック”という作業で、丹念に欠点豆を選別してお客様に提供されています。



オリジナルブレンドをはじめ、豊富な種類の珈琲が揃っています。



奥さん(写真左)と従業員の皆さんとびっきりの笑顔で迎えてくれます。

投稿コーナー

<守山区> 峠のクマさん



5月の上高地

5月の小梨平にテントを張ったのは、何年ぶりであろうか。昔は合宿の打ち上げは、いつもここで騒いだものだ。

大阪で1人暮らしのおばあちゃん(妻の母)を元気づけるために、残雪の徳本峠への登山に誘った。

B.C(小梨平)から見る穂高の山々は、壮観である。今年は、雪が少なめだ。小梨平でテントを張り、穂高の山々を眺めてのんびり過ごすひとときを、久しぶりにかみしめた。そして、おばあちゃんとは言えば、こちらが気をもむことなく元気なもので、徳本の登りでは我々をびっくりさせるペースであった。「あと1時間頑張ろうか」と誘うと、「じゃあ、行ってみよかな。」と1時間の急登を我慢して、ジャンクションピークに立った。足元を見ると長靴であり、あらためて昔の人間だと思う。徳本峠の登りは、ジャンクションピーク沢からのデブリが見られた。



<気噴町> KIJIMA さん

毎度おなじみの木嶋さん、ゴールデンウィーク前半に、ひとり車で四国に渡り、「讃岐うどん」のはしごをやってきたそうです。(9軒)

お値段も手ごろで、程よいコシもあってなかなか美味だったようです。



四国にまで来たんだったら、ついでに「石鎚山へ！」と向かったまでは良かったのだけど、登山口までの道路の狭さ、残雪の登山道、頂上直下の急峻な鎖場の連続等々、「認識が甘かった」と反省しつつも無事登頂。

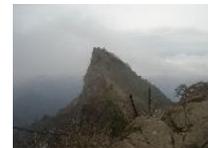
夏には北海道知床の山をもくろんでいるとか、現在パートナーをさがしているそうです。



ショウジョウバカマ



頂上直下の鎖場



天狗岳



「岳」レシピの公開コーナー

Part. 6 ガラム・マサラ

カレーはやっぱり、各家庭の味が一番美味しいと思います。今回は「岳」のカレーの最後の仕上げに香り付けとして使う、手作りガラム・マサラを紹介します。

<材料>

クローブ	10g	フードミルやプロセッサで細かい
ブラックペッパー	10g	粉末状にします。
コリアンダー	10g	さらに茶こしなどでパウダー状にしたものを
クミンシード	15g	密閉容器に保存してそのつど使用します。
カーダモン	5g	(荒いものは紙パックなどに入れて、煮込み
シナモンスティック	1/2本	用のスープに使用します。)
ローリエ	5枚	



※ お願い

この度、原材料費高騰のため6月1日より若干の値上げをさせて頂くことと致しました。大変心苦しいのですが、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。