

プロダクツマニュアル



障害福祉サービス事業所 かがやき

＊私たち『かがやき』が目指すもの＊

★品質にこだわった美味しいコーヒー作り

障害福祉サービス事業所「かがやき」は、知的な面でハンディーを持った方たちの就労の場として、平成15年4月に設立されて以来、8年間ずっとコーヒーを作り続けてきました。

障害者の施設で本格的なコーヒーの焙煎販売を始めたのは、日本全国で私たち「かがやき」が初めてです。仕入れから生豆の選別、自家焙煎、計量から袋詰め、ドリップバック作りに至るまで、すべての工程は手作業で行なわれています。自分たちの「目と手」で確かめ「鮮度と品質の良さ」にこだわった美味しいコーヒーを、自信を持って提供いたします。

「障害者の施設だから・・・」と周囲に甘んじることなく、他のコーヒー店に劣らない商品づくりを目指します。

社会福祉法人 友幸会
障害福祉サービス事業所 かがやき
管理者 浅野 園子
職員 一同

ハンドピック(生豆の選別)



生豆を各地から輸入された豆を業者から購入します。(ブラジル、グアテマラ、コロンビア、タンザニア(キリマンジャロ)、スマトラ他)



ハンドピックの様子



生 豆



よ い 豆



欠 点 豆



焙 煎

石、トウモロコシ、黒豆、カビ豆、死豆、
貝殻豆などを取り除き、肥料や処分をします。

※ハンドピックとは、おいしいコーヒーを作る上で不都合な物質や豆を手で取り除くこと。
ハンドピックし、よりおいしいコーヒーが出来上がります。
(生豆全体の1割程度が欠点豆になっています。)

焙 煎



直火式 4kg焙煎機

網目状のドラム内に入れられたコーヒー豆に火が直接加熱する方式



熱風式 8kg焙煎機

鉄板で巻かれたドラム内を直接火で加熱せず、熱風で豆を煎る方式



攪拌

焙煎後、豆を冷まします。

○直火式は、少量で焙煎ができ、コーヒーの味と香りがやすいのですが、豆に直接火が当たるため、豆が焦げやすくムラができやすいという難点があります。熱風式は、豆が均一に焼け、ムラがでにくく、大量に焙煎ができますが、画一的な味になりやすく、個性が出にくいことが特徴です。

○焙煎方法には、混合焙煎、単品焙煎があります。混合焙煎は、ブレンドしてから焙煎をし、単品焙煎は、一種類の豆を焙煎して、煎り具合を合わせてブレンドをします。

○焙煎度については、かがやきブレンドは、「ハイロースト」です。
ほのぼのブレンドは、「シティロースト」です。

コーヒーローストについて

浅炒り



○ライトロースト

うっすらと焦げ目がついている状態。黄色がかった小麦色。
香り・コクはまだ不十分



○シナモンロースト

シナモン色
ごく浅い煎り方なので、ブラックコーヒーでも味わえる。

中炒り



○ミディアムロースト

茶褐色。
アメリカン・タイプの軽い味わい。



○ハイロースト

ミディアムよりやや深い煎り方。
喫茶店や家庭で飲まれるレギュラーコーヒーは、この段階。



○シティーロースト

最も標準的な煎り方。
喫茶店や家庭で普通に味わっている深さ。



○フルシティーロースト

ダークブラウン。
アイスコーヒー用の豆を煎るときはこの段階。



○フレンチロースト

強い苦味と独特の香りが楽しめる。
カフェ・オレなどに向いている。



○イタリアンロースト

色も黒に近い常態。
強い苦味と濃厚な味わい。エスプレッソ、カプチーノに
むいている。

深炒り

ハンドピック(焙煎後)



焙煎後の豆



よい豆



わるい豆

グラインド

焙煎後もハンドピックを行い、ムラ焼け豆や貝殻豆をはじいて、さらにおいしいコーヒーをつくっています。

グ ラ イ ンド



○グラインドとは、豆を挽くことを言います。
「かがやきブレンド」は、粗挽きにしています。

コーヒー作業の流れの紹介

100g



100gの計量



検 量



シ ー ラ ー



ガ ス 抜 き



完 成 品

200g



200g の計量



検 量



シ ー ラ ー



完 成 品

500g



500gの計量



袋 入 れ



検 量



完 成 品



シ ー ラ ー



乾燥剤を入れます。

○豆、挽きをお選びいただけます。

○基本的には、200gです。(40g、50g、60g、70g、100gも出来ます。)



シール貼り



○コーヒーの袋に貼るシールは、施設でプリントし、手作業でシールを一枚、一枚貼っています。

検量



○計量で使っている計りよりも精密に計ることができ、一袋ずつ、量が正確に合っているか、最終確認をしています。

シーラー



○検量できた袋の封をするための作業をシーラーといいます。
袋により、シーラーの温度を調節します。

ガス抜き



○コーヒーは、焙煎すると、炭酸ガスが発生します。
これは、新鮮な証拠で、ガスの発生量が多いため、穴を開けます。
また、豆に比べ、粉はグランドをすると、ガスの量がさらに多くなります。

ドロップバック

○ドロップバックができるまで



ドロップロール



一枚ずつ、ハンドシーラーで断熱し、袋を作っていきます



同じような肯定で、夏季限定の水出しコーヒーの袋を作っています。



ドロップのアルミ袋、シール

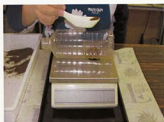


シール貼り(表、裏)

○袋入れ作業



アルミ袋の裏に日付印を押す。



ペットボトルを用いて計量





計量した粉をドロップバックへ入れる



ドロップの検量



ドロップバックを一つずつ外装のアルミ袋に入れる。



ドロップバックのシーラー



ドロップを窒素充填機にセットする。



ふたをし、窒素充填をする。



ドロップを5個入れにする。



ドロップの個包装が完成



上に茶色い日付の紙をホチキス止め。

○ドリッパックは、窒素が入っているため、ギフト用など、様々な機会に幅広くお使いいただけます。

○かがやきのドリッパコーヒーは賞味期限を1年としています。

配達・宅急便

○施設での販売の他にも、配達や宅急便もできます。

○インターネットでは、5千円以上のご注文は、送料が無料になります。

※コーヒーアドバイザー・珈琲焙煎士 柏 基憲

1953年 5月 水戸市三の丸生まれ

1972年 4月 大学進学の為東京へ上京

1972年 7月 東京銀座のコーヒー専門店でアルバイトを始める。焙煎技術を学ぶ

1977年 4月 大学卒業し、水戸市でコーヒー専門店の開店に向け計画し、12月に実姉と
コーヒー専門店を水戸市南町にオープン

1986年 2月 水戸市駅南に移転

1989年12月 水戸市千波にレストランオープンと同時に自家焙煎を始める

1993年12月 那珂市菅谷にレストランオープン

1996年 4月 コーヒー豆販売。オフィス用コーヒー販売始める

1999年 9月 レストランを閉店し、自家焙煎店に変更とコーヒー指導を始める

2002年 「かがやき」のコーヒー指導を始める

焙煎について

単品焙煎

他の豆と混ぜずに一種類のコーヒー豆だけを煎る焙煎方法

生豆は、産地や作柄、収穫年によっても豆のサイズや含水量、香味などが異なるため、それぞれのコーヒーの持ち味を引き出すには、個別にローストします。その後、ブレンドをします。

混合焙煎

二種類以上のコーヒーを生豆の段階で混ぜて、一緒に焙煎をする方法

ダブル焙煎

二度煎りする方法

渋みや強すぎる味や香りを抑えたいとき、水分抜きをし、煎りムラを避けたい、などに有効な方法。

○施設では、
単品焙煎と、混合焙煎を
しています。



○ブレンド

複数の違った持ち味を持つコーヒーを混ぜることにより、ストレートコーヒー単品だけではなし得ない味を提供者側の意図にあわせて作りあげるための工程です。しかしながら、その法則には定まったものがあるわけでもなく、各ロースターが独自に考案したブレンドのレシピに従って行われます。

コーヒーの歴史

コーヒー発見の伝説

○オマールの伝説

13世紀にアラビアの僧、オマールが無実の罪で山へ追放され、さまよっていると、鳥が赤い実をついばんでいました。飢えたオマールも習って食べてみると、飢えや病気は消し飛び、活力が湧いてきました。

○カルディ伝説

15世紀、エチオピアの牛飼いかルディが、放牧していた山羊が、夜になっても興奮して眠らないので、近くの修道院に相談したところ、放牧地近くに食い荒らされた木が見つかりました。その木の実を取って食べたところ、活力が湧き、眠気がさめました。修道士たちは、眠気覚ましに木の実を煎じて飲むことにしました。

コーヒーの木の栽培

・コーヒーの木は、亜熱帯で栽培されるアカネ科の常緑木です。

北緯25度から南緯25度の間、つまり南北回帰線の間の「コーヒーベルト」と呼ばれる地域で栽培されます。

原産国は、「エチオピア」で、アラビア半島を経て東南アジアや中南米に広がりました。

・霜害のない標高1,000～2,000メートルの山岳地帯、暑い国の涼しい高地で、しかも霜の降りない、寒すぎない地域、雨は一年を通して平均している地域。

・生豆は真っ赤なコーヒーの実の果実の内部にある種子のことです。

赤いのは、外皮だけで果肉そのものは黄色く、ちょうどチェリーやブドウのような感じです。種子が向かい合って1対、種子の周りは、柿の種子のようなヌルヌルの膜が付いていて、これをきれいに洗い流すと生豆の形がはっきりしてきます。



コーヒーの豆知識

- コーヒーは、世界で最も多くの国で飲用されている嗜好飲料です。家庭や飲食店、職場などで飲用され、またコーヒーの専門ショップも多数存在します。歴史への登場は、アルコールや茶には遅れますが、人類との関わりが最も深い嗜好飲料と言えます。また、世界各国でコーヒーを提供する場の喫茶店やカフェは近代、知識人や文学美術など、さまざま分野の芸術家の集まる場として、文化的にも大きな役割をしてきた石油に次いで貿易規模が大きい、一次産品であるため、経済上も重要視されています。
- 「コーヒー」はアラビア語でコーヒーを意味するカフワが転言化したものです。元々ワインを意味していたカフワの語がワインに似た覚醒作用のあるコーヒーに充てられたのがその語源です。この語がコーヒーの伝播に伴って、トルコ→イタリア→を経由し、ヨーロッパから世界各地に広まりました。日本語の「コーヒー」は、江戸時代にオランダからもたらされた際の、オランダ語コーヒーに由来します。漢字による当て字である「珈琲」は、大垣藩藩医の息子であった蘭学者宇田川榕庵(うだがわ ようあん)が考案し、欄和対訳辞典で使用したのが、最初であると言われています。
- 全世界では、150億のコーヒーの木が1,000万ヘクタールの土地で生育していると概算されている。主な産地は、ブラジルやコロンビアなどの中南米やベトナム、インドネシアなどの東南アジア、エチオピア、ケニアなどのアフリカ諸国など。また有銘柄の産地として、ハワイ、イエメン、インドや中国などでも生産されています。

○日本でのコーヒー飲料

残念なことに日本で誰が初めてコーヒーを飲んだのかはわかりません。しかし、多分、長崎出島に出入りしていた通詞、遊女の誰かであろうといわれています。文献資料では、太田蜀山人のコーヒー評が残っていますが、「こげくさくて味はふに堪えず」と当時の日本人の嗜好にはなじんでいなかったようです。

コーヒーベルト(コーヒーゾーン)

- コーヒーの木の栽培に適した条件は、平均気温が20度以上で十分な雨量と太陽の恵みがもたらされる亜熱帯の気候と肥沃な土地。この条件に適しているのが赤道をはさんで北緯・南緯ともに25度までの幅で地球を一周する「コーヒーベルト」地帯。コーヒーベルト地帯から少しはずれた日本でも、小笠原諸島、沖縄、徳之島、九州などでわずかながらに栽培に取り組む人々が居ます。

かがやきで使っている豆の紹介



コロンビア共和国

コロンビア スプレモ

コロンビアは、国名
スプレモは、豆の大きさ(大きい豆)
(エキセルソは小さい豆)

産地 コロンビア共和国
ほぼ全土に山岳や高原がひろがり、
栽培の条件に恵まれています。

特徴 適度な酸味、コク、甘味



ブラジル連邦共和国

ブラジル サントスNo.2 17/18

ブラジルは、国名
サントスは、港名
No.2は、欠点豆の数で決まる。ブラジルでは、
最高級が No.2
17/18は、豆の大きさを表しています。

産地 ブラジル連邦共和国

特徴 やわらかな苦味、軽快な酸味、コク
世界一の生産地
(世界の3分の1を生産しています。)
豆は、乾燥式で収穫される。



グアテマラ共和国

グアテマラ S・H・B

グアテマラは、国名
SHBは、(Strictly Hard Bean)
の略で標高差による品質基準で、
4500フィート(1350m)以上で取
れた豆です。

産地 グアテマラ共和国
高地の肥沃な土壌で栽培され
ています。

特徴 豊かな香りとリッチな味わい
キレのいい後味



マンデリン G-1

マンデリンは、インドネシアの民族、
マンデリン族から取った名前。

Gは、グレード

1は、ナンバーワン

産地 インドネシア共和国

スマトラ島

古くからコーヒーが栽培されてきました。

特徴 芳醇な苦味と豊かなコク



キリマンジャロ AA

キリマンジャロは、タンザニア北部の山の名前

AAは、豆の大きさを表し、AAは最高級。

産地 タンザニア連合共和国

北部キリマンジャロ山脈

特徴 強い香りとフルーティーな酸味

かがやきのコーヒー紹介

○かがやきブレンド…ブラジルを主にブレンドしています。

かがやき一番のおすすめ！

コーヒーが苦手な方にも、お勧めできるのみごちです。

○ほのぼのブレンド…コロンビアを主にブレンドしています。

「かがやきブレンド」より、深煎りですので、食後にもお勧めです。

コーヒーがお好きな方に「ピーター」が多いです。

○ストレートコーヒー…キリマンジャロ、ガテマラ、マンデリン、コロンビア、ブラジルのストレート（ブレンドしない豆）です。

豆それぞれのおいしさをお楽しみ下さい。

コーヒーの楽しみ方

ペーパーフィルター

挽き:粗挽き ロースト:ミディアム～シティ



日本で最も普及している淹れ方、ロトにフィルター(ろ紙)をセットし、粉をいれ適量の湯を注ぎ、30秒程度むらしたあとに抽出を開始します。

ネルドリップ

挽き:粗挽き ロースト:ミディアム～イタリアン



フィルターとして、布(綿ファンネル)を使用する抽出器具です。布と紙の材質の違いからペーパードリップよりもコーヒーに含まれる油分がより抽出されるので、ペーパーでの抽出に比べまろやかでボディ感のある味となります。

ウォータードリップ(水出し)

挽き:中挽き ロースト:フルシティ



専用の機材を用い、水でコーヒーを抽出する方法。オランダ領時代のインドネシアで、ドリップ式では苦味が強く出てしまうロブスタ種のコーヒー豆を飲むために考案されたことからダッチコーヒーとも言います。

サイフォン

挽き:細挽き ロースト:ミディアム～フルシティ



サイフォンは、蒸気圧の差を利用する「真空濾過法」によってコーヒーを抽出する器具です。器具の美しさと、コーヒーを抽出するプロセスの演出効果が魅力です。

コーヒープレス

挽き:粗挽き ロースト:ミディアム～フルシティ



粉と湯をブランジャーポットと呼ばれる器具と一緒にに入れて抽出する器具です。

コーヒーの本来の旨みがあるまま抽出される器具なので、豆は、上質で鮮度の高いものを使用します。

パーコレーター

挽き:粗挽き ロースト:フルシティ



コーヒーをセットして直火にかけるだけ。お湯(コーヒー液)が中にあるパイプを伝って循環することによって、次第に濃いコーヒーになる抽出器具です。抽出時の温度が高いため味わいは強くなります。

コーヒーメーカー

挽き:中挽き ロースト:ミディアム～フルシティ



コーヒーを自動的に抽出する器具です。手軽さから、オフィスではブレイクタイムの必需品になっています。一人用から、二十杯分もとれるコーヒーメーカーまで、機種は様々です。

エスプレッソマシン

挽き:極細挽き ロースト:イタリアン



高温、高圧をもって、一気に抽出する器具です。こころ良い苦味と濃厚な風味が特徴です。

かがやき紹介

かがやきCafe



かがやき Cafe の紹介

水戸中央病院1F 販売店隣に、AM10:00～RM2:30 コーヒー・パン・クッキー・織物などを販売しています。土日祝日は、お休みです。

かがやき織り



配色を自分で厳選し、ひとおり一織り丁寧に
手織りし、独特な折り目で織っています。

クッキー作り



サクッと香ばしい焼き上がりのクッキーです。

パン作り

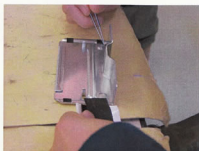


“白神こだま酵母”は世界自然遺産

“白神山地”より分離・選抜した酵母です。

大谷石で作った石窯を、薪で温め、白神こだま酵母を使用した生地をじっくり遠赤外線で焼き上げ、無添加で体にやさしいパンを作っています。

ワイヤリング作業



企業からの請負作業をしています。

仲間たち自身が直接納品・受注に関わることで社会と繋がりを持っています。

＜かがやきの目指しているもの＞

『自分らしく心豊かに』を合言葉のもと、一人一人の障がいの状況に応じた作業を提供するとともに、自立生活に必要な生活習慣を身につけるための支援を行い、その生活の中で、『輝き』が感じられ、明日も行きたいと思える場となるよう目指しています。

〒311-1131

茨城県水戸市下大野町6743-1

社会福祉法人 友幸会

障害福祉サービス事業所 かがやき

TEL029-269-1181 FAX029-269-1155

<http://www.kagayaki.org> ☒ info@kagayaki.org

MAP

