



どんぐりコーヒー日記2

編集: 笹原・岩崎

前回砕いたどんぐりが残っていたので、数少ないですが
どんぐりコーヒーのリベンジをする事にしました。



《前回の反省点》

燻す時間が足りなかった。

《反省点を活かして》

もう少し、燻す時間を増やす。

とにかく今回はそこを重点的に意識して作業する事にする。



①どんぐりを燻す。

前回と同様フライパンで燻します。

前回と違う点は、砕いた状態で色の変化が見れるまで燻します。

キッチンから、香ばしい香りが漂い、職員さん達からも「いい香りがする～」と声をかけてもらいました。

②コーヒーミルでどんぐりを挽く。

約20分弱燻しましたが、色の変化はあまりなく、ミルで挽いてからもう一度燻そうと決めてから、常温になるまで冷ましたどんぐりをミルで挽きました。

※火傷に注意してください

③再度どんぐりを燻る。

挽き終わったどんぐりを見てもやっぱり燻し足りないと思ったので再度燻すことにしました。

その時、他の方が作られたどんぐりコーヒーの情報を思い出しました。

その情報に載っていたどんぐりの色は黒に近い色で、今、目の前にあるどんぐりは黒色からは遥か遠い薄い色でした。

そのため、フライパンで燻ることはやめて、トースターで燻る事にしました。

すると、だんだんと色が黒色に近づいていき、近くにあった市販のコーヒーと比べてみてもほぼ同じ色でした。

温度を高めにする、早く色が黒色に近づきました。

※火傷に注意



④ドリップする。

見た目はほぼコーヒーです。

今回は成功したと、胸を高めながらドリップをします。

ドリップされていく時の香りは、前回とは違い香ばしい香りでした。



そして念願のどんぐりコーヒーが完成しました

《実飲》

見た目は前回より色が濃くなっていました。

そして香りも、コーヒーの香りが強くなっています。

“コーヒーの味がして欲しい”

そんな期待を抱きながら飲んでみると、味は…

やっぱりお茶でした…



前回よりも濃いお茶の味になり、逆にコーヒーの味はほとんどしません。

ですが、ほとんどの職員さんが美味しいお茶だと言ってくれました。

コーン茶寄りのほうじ茶の味がしてとても美味しかったです。

今回は小規模の職員にも試飲して頂き「何茶と思う？」と尋ねたら「香ばしい…麦茶とかコーン茶のブレンド？」など一生懸命答えてくれました。種明かしをすると「え～？どんぐり？飲めるの！？」と半信半疑でしたが、きちんと説明したら「何も混ぜなくて100%どんぐりでこんな感じになるんやー」と驚いていました。とても地道な作業で、貴重な一杯であることもお伝えしました。

《反省点》

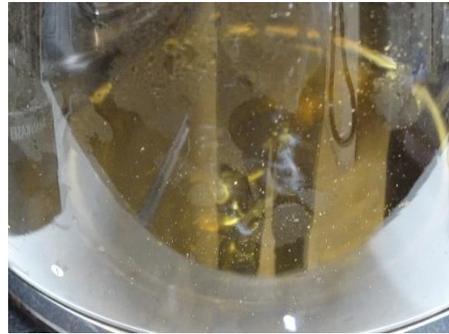
味は美味しくても、失敗は失敗です。

今回の反省点は水が多すぎたことです。どんぐり100gで、一杯作れるという事を完全に忘れていました。

そしてさらに、燻す時間を増やしコーヒーの苦みを出すために、ドリップする時の水の量を少なめにしてドリップしようと思います。

《感想》

今回もこの結果を得て、反省点も浮かんだので、次回に活かせればいいなと思いました。



悔しい気持ちになりながら、ドリップし終わったどんぐりを捨てようとフィルターを取り出します。するとそのどんぐりはまだ中まで浸透していませんでした。



まさかもう一度使える！？

もう一度どんぐりコーヒーを作れるチャンスが出来たので、また反省を活かし、お茶ではない“どんぐりコーヒー”を作れるように頑張りたいと思います。

さて・・・もう季節は秋を過ぎて冬にさしかかっていたようですが、成功を願って・・・

また・・・どんぐりを拾いに行きました。

はじめは木の下にあまりどんぐりがなく、よく見ると隠れていて・・・葉っぱを除けながら拾っていました。すると「今日も拾いに来たんか？いっぱいあるし持って行き～」と掃除のおじさんが声をかけてくれました。実は何度も通い詰めているうちに顔を覚えてもらったようで。枯葉を掃除するのに、どんぐりは風で飛ばず残ってしまうらしく、どんぐりを拾ってくれるのは助かるそうです。

Win-Win の関係ですね。

リスたちには申し訳ないと思いつながら、またたくさん頂いてきました。



そして“どんぐりプロジェクト”をすすめている間に・・・

京都市の移動図書館より、本の寄贈のお話がありました。

そして頂いてきた本の中に、なんと、どんぐりの本が！！

取りに行かれた所長にお話を聞きましたが、選んだ訳ではなくたまたま入っていたと。

よっぽどうちの所長は何かを“もっている”のでしょね。なかなかこんなタイムリーな時にどんぐりの本は回って来ないと思いますが・・・これはご縁ですね。大切に活用させていただきます。

どんぐりも、本も、リサイクルなので、SDGsの取り組みにもなっています。



次は・・・第3弾をお楽しみに！