

休

日の楽しみといえば、家族でレジャー施設に出かけたり、ショッピングモールで買い物をしたり…。それが休日というものだと信じ込んでいた。

でもある時、すこし疲れている私があった。これは、本当にところが求めていることなの？ いつしか思いこまされていたかも知れない“楽しみ”というものを、自分のところに寄り添ってみようと思つた。

一歩外に出てみれば、何気ない草や花が命を謳歌している。虫は花粉を集めるのに精いっぱい。ああ、生きているんだなあ。気が付いたら、夏の日差しで汗ばんで、Tシャツはしっとりと湿っていた。

何度か使ったきり、しまい込んでいた「珈琲焙煎器」のことを思い出した。ちょっと使ってみるかな。家のコンロでは珈琲豆の皮が飛び散って掃除が大変だからと苦情がでる。そうだ、庭先でやってみよう。カセットコンロもある。

火をつけて、左右に振る。焦げ付かないようにだけ気を付けながら、色と香りをたよりに。好みの焙煎具合になったら火から離してすぐにザルにあげて冷ます。

思いの外うまくいったようだ。あとは豆を挽いて、お湯を沸かして…。今日は暑いから氷をたっぷり入れてアイスにしてみようかな。

外で焙煎したこともあって、ぐっしょり汗をかいてしまっていたことに今さら気が付いた。ずいぶん無心になっていたようだ。

なんだろうこの充実感。どこへ出かけても得られなかった何か。これがところが楽しんでいるということ？ ところの贅沢ってもしかしたらこういうことなのかなあ…。

(豆太郎)

たまにはコーヒー焙煎で こころの贅沢を…



まほろばで
大好評
取扱い中!



自分で焙煎

コーヒー豆焙煎器

煎り上手®

煎りたて・挽きたて・淹れたて……… 極上の珈琲を

これであなたも珈琲名人

コーヒーはアルカリ性の健康食品ですが、煎った豆はすぐに酸化されて風味が損なわれます。

煎り上手なら、生豆を入手して「煎りたて・挽きたて・淹れたて」のアルカリ性極上コーヒーが楽しめます。



5,200円(税抜)
(税込み 5,616円)

コーヒー豆焙煎器
煎り上手