

# TOY BOX

- 夢や希望そして未来がいっぱい詰まったおもちゃ箱 -

Vol. 29



AJCRA

大阪珈琲商工組合

All Japan Coffee Roasters Association

目次



1) 令和5年第74回大阪珈琲商工組合通常総会	1
	大阪珈琲商工組合 理事長 高尾武彦
2) 令和5年第60回全日本コーヒー商工組合連合会通常総会	3
	大阪珈琲商工組合 理事長 高尾武彦
3) 令和6年一般社団法人全日本コーヒー協会 賀詞交換会	5
	大阪珈琲商工組合 親睦委員長 梶川貴史
4) 「10月1日は国際コーヒーの日」コーヒーフェア2023	6
	大阪珈琲商工組合 常務理事 櫻垣良市
5) ドミニカ共和国視察研修旅行報告	8
	大阪珈琲商工組合 常務理事 丹後大志
6) 活動強化委員会主催「ステップアップセミナー」	18
	広報委員会 副委員長 森野昌子
7) コーヒー市況「ステップアップセミナー」	20
	広報委員会 副委員長 森野昌子
8) 全日本コーヒー公正取引協議会セミナー	21
	広報委員会 副委員長 高岡伸伍
9) SDGs	22
	広報委員長 委員長 田代宜達
10) そば打ちについて	24
	有限会社田代商店 田代宜達
11) 年表	28
	広報委員会
12) 編集後記	29
	広報委員長 委員長 田代宜達

## 大阪珈琲商工組合 令和5年度第75回通常総会

令和5年11月7日に大阪珈琲商工組合の第74回通常総会を北浜の大坂珈琲組合事務所でおこないました。今総会出席者は来賓1名、組合員12名、事務局1名の計14名の参加となりました。



中村専務理事の司会進行で理事長開会挨拶に続き、全日本コーヒー連合会畔柳専務理事にご祝辞を頂きました。その後、理事長の高尾が議長に選出され、総会議題の審議を計りました。

第1号議案：令和4年第74期事業報告及び決算関係書類承認の件

第2号議案：令和5年第75期事業計画、収支予算並びに経費の賦課金及び徵收方法

第3号議案：令和5年第75期借入金最高限度額決定の件

第4号議案：令和5年第75期1組合員に対する貸付及び債務保証の件

第5号議案：令和5年第75期役員に対する報酬の件

以上の議案審議は全ての内容が提案通り承認可決された後、丹後常務理事の閉会挨拶で閉会となりました。

懇親会は場所を移し大阪シティプラザホテルで行われました。

丹後常務理事の開会挨拶に続き、贊助会を代表し石光商事株式会社鈴木様のご祝辞を頂き始まりました。本年度は出席いただきました 12 社の皆さんから、5 分ほどではありますがプレゼンをしていただきました。

日頃、お世話になっている贊助会の皆様の会社はもちろんのこと、商品についても知識を深めることができる良い機会となりました。改めて贊助会員の皆様に御礼申し上げます。

今期から三役に就任されました檜垣常務理事の中締めの挨拶で閉会となりました。

このような交流の場を活用し、理事一同力を合わせて組合活動を活性化して参りますので、今後とも大阪珈琲商工組合にご指導をよろしくお願ひ申し上げます。

大阪珈琲商工組合 理事長 高尾武彦

## 全日本コーヒー商工組合連合会 令和5年（第60回）通常総会



全日本コーヒー商工組合連合会の令和5年第60回通常総会が、令和5年11月16日14時からホテルロイヤルクラシック大阪で開催されました。

開会にあたり開催地の大坂珈琲商工組合理事長 高尾より開会の辞で始まり、全日本コーヒー商工組合連合会 鈴木修平代表理事長より開会のご挨拶がありました。ご来賓からは農林水産省食品製造課 課長補佐五十嵐晃様、全国中小企業団体中央会復興部 加島満春様、一般社団法人全日本コーヒー協会 専務理事大山誠一郎様の3名の方々にご挨拶をいただきました。その後、議案の逐条審議が進められました。

第1号議案 令和4年 第59期 事業報告書及び決算関係書類承認の件

第2号議案 令和5年 第60期 事業計画、収支予算並びに経費の賦課及び  
徴収方法決定の件

第3号議案 令和5年 第60期 借入金最高限度額決定の件

第4号議案 令和5年 第60期 1会員に対する貸付（手形の割引を含む）  
及び1会員に対する債務保証金額の最高限度額決定の件

第5号議案 令和5年 第60期 役員に対する報酬の件

第1議案から第5号議案まで滞りなく審議が進みすべての議案が可決されました。

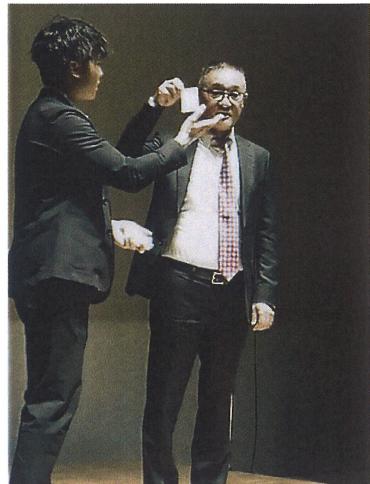
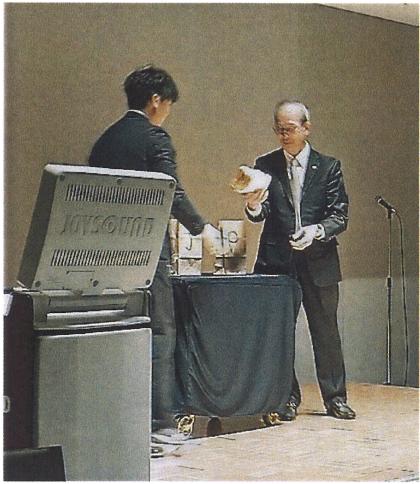
来期の総会開催地である京都珈琲商工組合 小川理事長の閉会挨拶で閉会いたしました。

閉会後の記者会見では各地組合と連合会の取組みの取材が行われました。

懇親会は中村専務理事に担当いただき、司会はもちろんのことマジックショーまで準備

していただきました。全国から集まられたご来賓、連合会役員と大阪珈琲組合の理事メンバーとの交流の場となり有意義な時間を過ごすことができました。

7年に一度、大阪珈琲組合が担当する連合会総会がございますが、連帯を深める良い機会だと思いました。



専務理事、常務理事、理事の皆様、事務局のご協力で大阪での連合会総会が無事終了できたことに感謝いたします。

大阪珈琲商工組合 理事長 高尾武彦

## 令和 6 年 一般社団法人全日本コーヒー協会 賀詞交歓会

恒例の一般社団法人全日本コーヒー協会 賀詞交歓会が 2024 年 1 月 9 日(火) 12 時より ANA クラウンプラザホテル神戸で開催されました。



神戸は特に六甲おろしに吹かれ少し寒かったと記憶していますが、例年の如く大勢の方々の出席もあり盛り上がった年始の会であったと思います。

先ずは、全日本コーヒー協会会长、萩原珈琲株式会社社長の萩原 孝治郎 様のご挨拶で始まりました。

続いてご来賓より代表して近畿農政局 経営・事業支援部長 廣瀬 勝士 様よりご祝辞を賜りました。また他のご来賓には近畿農政局 食品企画課長 高野 新 様、全日本コーヒー協会元会長 石光 輝夫 様、全日本コーヒー公正取引協議会常務理事 西野 豊秀 様、計 4 名のご来賓のご出席がありました。

続いて、乾杯の音頭は全日本コーヒー協会副会長、UCC 上島珈琲株式会社名誉会長の上島 達司 様にご発生を頂き賀詞交歓会のスタートとなりました。

会員様・組合員様 44 社で 134 名、準会員様・賛助会員様 23 社で 48 名、ご来賓 4 名、報道関係者様 5 名、役員様 16 名、事務局より 3 名の出席で総勢 210 名様の参加となりました。

約 1 時間の懇談の中、新年のご挨拶や情報交換も十分に出来たかと思います。最後に中締めのご挨拶を全日本コーヒー協会副会長、美鈴商事株式会社社長の鈴木 修平 様に行って頂き無事今回の賀詞交歓会はお開きとなりました。

親睦委員会 委員長 梶川貴史

## コーヒーフェア 2023

10月1日は国際コーヒーの日 喫茶店へ行こうキャンペーン



日程：2023年10月1日～15日

目的：10月1日国際コーヒーの日をフックに、喫茶店の活性化を図る施策を展開  
コーヒー業界全体の機運を盛り上げる

内容：LINE クーポンを活用し、全国統一キャンペーンを実施する

企画事業者：株式会社JR西日本コミュニケーションズ（以下Jコミ）

### 1. 実施の流れ

- ①グーグルマップで全国の喫茶店特集マップを作る。
- ②マップを中心とした参加店の情報整備を行う。
- ③消費者に存在を広く発信する。
- ④喫茶店の利用を促進し、組合員の満足度向上を図る。
- ⑤今回はLINE クーポンを活用する。



### 2. LINE クーポンについて

- ・参加店は、下記6種類のクーポン内容のうち1つを選び、マップに記載します。

- ①コーヒー1杯半額
- ②おかわり1杯無料
- ③粗品プレゼント
- ④10%～30%OFF
- ⑤計り売りコーヒー增量
- ⑥お楽しみクーポン



### 3. 参加喫茶店の集め方と、フェア利用を促す宣伝広告について

- ・全国組合員が自社の顧客（喫茶店）に案内する→参加希望店へのヒアリング（クーポン内容等）→各組合員が EXEL フォーマットに入力→ J コミにメール一括送信。
- ・組合員の顧客情報は、J コミだけが閲覧し、他に一切流出しない守秘義務契約書を締結。
- ・東西のインフルエンサーが参加店舗に来店し、発信して頂く。
- ・クロワッサン、a n a nへの雑誌広告、ヤフーディスプレイへの WEB 広告を実施。

### 4. 結果のご報告

- ・参加組合員数：45 社（内大阪：10 社）、参加店舗数：937 店（内大阪：343 店）
- ・LINE ともだち数：5,887 名、クーポン利用者数：873 名

### 5. ご利用者様のご意見

- ・新規のご来店は0名でしたが、我々からすると、それはそれでマンネリ化を解消できる1つのキッカケになるので、有り難く感じています。
- ・もっとお金をかけて効果のある告知をしないと広まらないのでは？
- ・ご年配の方、ガラケーの方が多く、ご理解、ご使用頂けなかった。

### 6. 今回の反省と今後の展開について

- ・LINE ともだち数が 5 千名を超え、まずはまずの成果が出たとは思いますが、参加組合員数 45 社と参加店舗が 937 店は、少ないと感じました。
- ・その中でも大阪は、喫茶店数全国 1 位の実績通り、全国の 1/3 以上の喫茶店様に参加して頂きました。（大阪組合員の顧客が大阪府内とは限りませんが）
- ・2024 年度のコーヒーフェアイベントは、全国喫茶店様を巡る “デジタルスタンプラリー” を企画中です。期間中に喫茶店利用者様にデジタルスタンプを集めて頂き、規定数を集めて頂いた方に、抽選で景品が当たるという企画です。引き続きご協力をお願い致します。

大阪珈琲商工組合 常務理事 檜垣良市

# 大阪珈琲商工組合 ドミニカ共和国 産地研修先行視察

2023年11月30日～12月9日

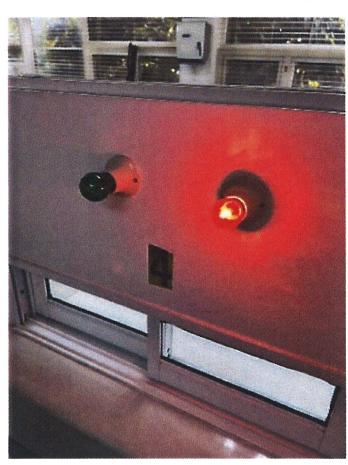
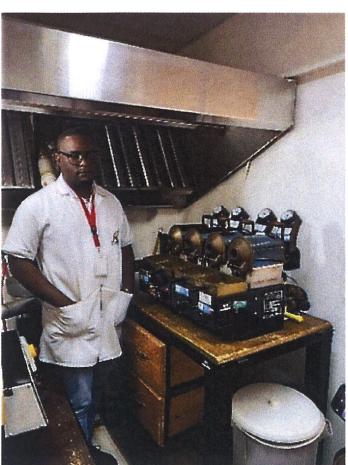
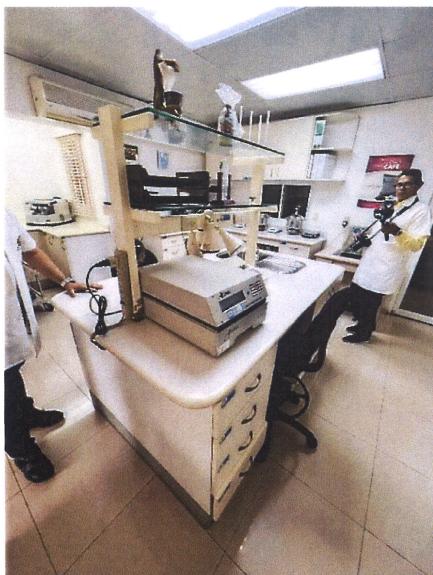
ドミニカ共和国に夜中到着後少し休憩。

ドミニカ共和国のコーヒーを輸出する為に必ずチェックする政府機関の INDOCAFE へ表敬訪問

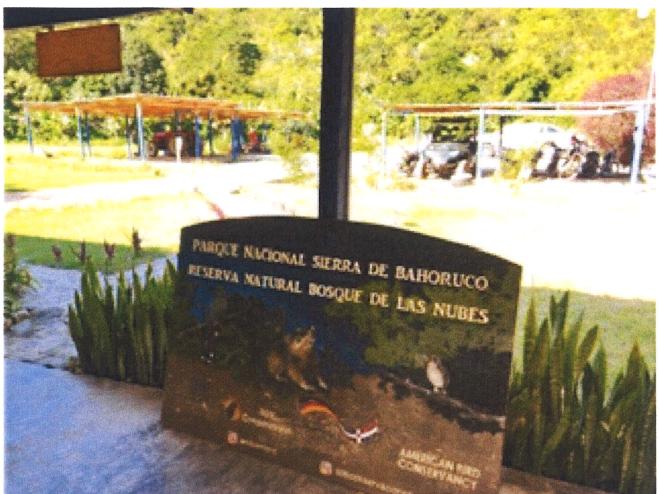
ここで、日本に送られてくるコーヒーの味や品質をチェックする、重要なドミニカ共和国のコーヒーのシステムです。



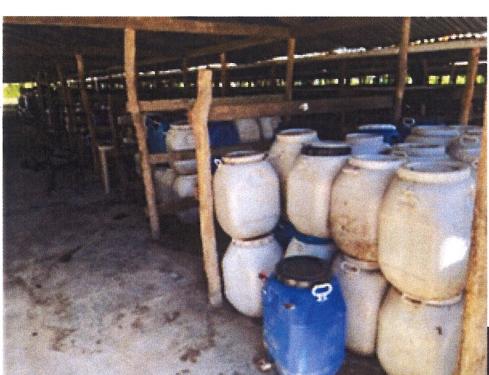
右は INDOCAFE (ドミニカ共和国のコーヒーはここでの認証がないと輸出できません。)



ドミニカ共和国・大阪珈琲商工組合ミッション  
Dulchikafe、バラオナ・ポロの精選工場に到着



動物保護・自然保護の認証も取っている精選工場であり、インフューズドコーヒー（嫌気性発酵等の設備もある）



上記は乾燥設備（雨や霜に影響しない様ハウス）

中はインフューズド（嫌気性発酵）とハニープロセス」の乾燥場

## 農園視察 1ヶ所目

バラオナ・ポロのビエンビエン農園



上記右写真はコーヒーの木の根が曲がっており生育しない為、抜いた写真。

昔からのブルボン種やティピカ種も栽培



左：高尾珈琲 常務

右：中村専務理事

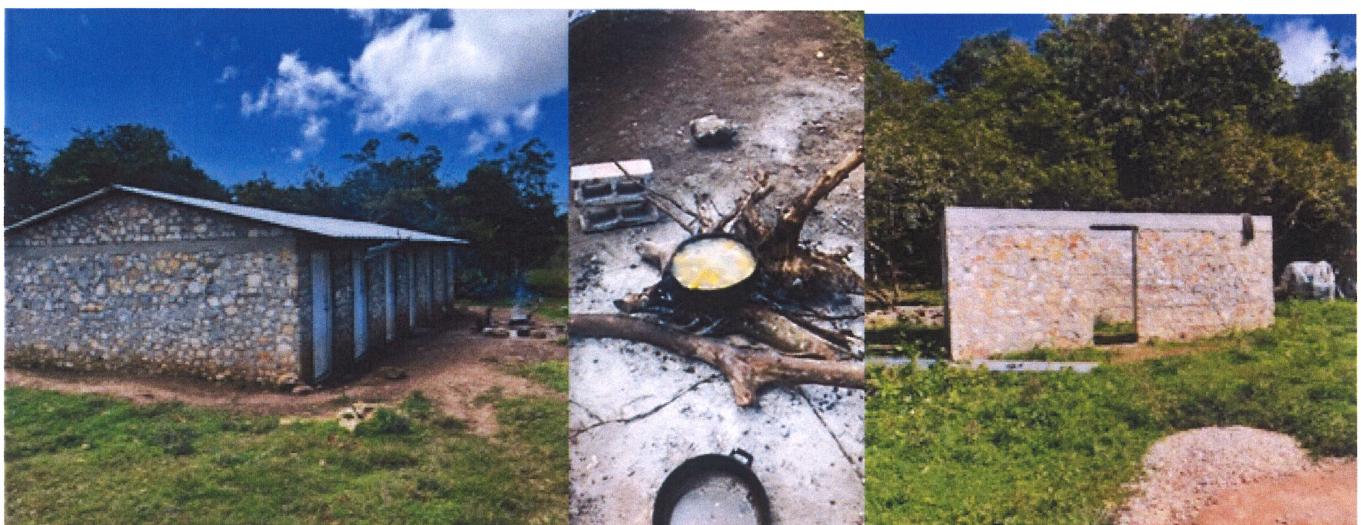
2020 年コロナ中に植えた私のコーヒーも元気です（右斜め上）



農園視察2ヶ所目 バラオナ・ポロのランサ農園



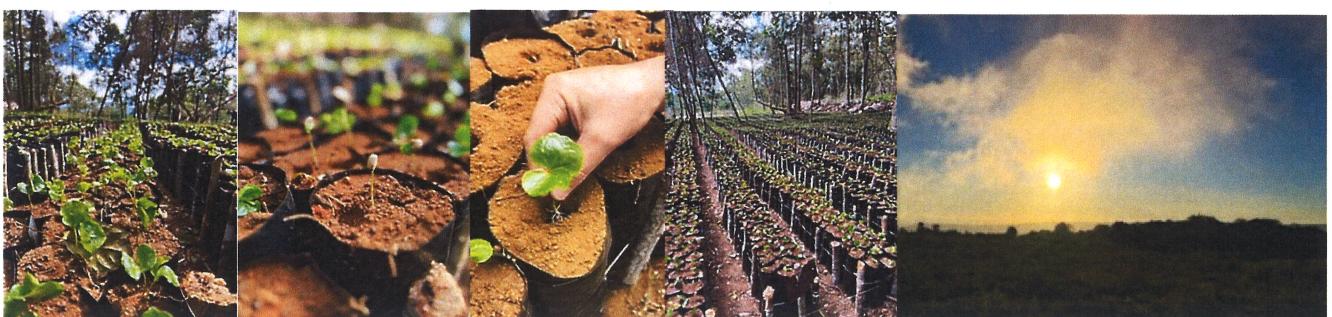
左・中：苗木を植える際にその地域の気候に合わす為、土をポットに入れる作業



左：現地従業員の寮 中：従業員の昼食（かぼちゃを煮ている） 右：建築中の従業員の待機場所



上・下：農園の苗床の様子 コーヒーは根がまっすぐでないと育たない為、まっすぐな物を選別



### 農園視察3ヶ所目 バラオナ・ポロのヨランダ農園

少しばかりの休憩で皆なでパエリア食べて満足

ブルボン・ティピカ・カツーラ他、いろんな品種が植わっています。



パエリア大会世界1位になったレシピのパエリアをいただきました。



精製工場での勉強会 どのような工程でどの順序でどのようにしているのかを説明



## カップピングの勉強会

評価の仕方、味の取り方などを講習し（SCAA方式）旨さを堪能し勉強後、評価してもらいました。



中村氏も高尾氏も真剣に聞いていただきました。

ビエンビエン農園で訪問記念植樹 大阪珈琲商工組合として植樹してもらいました。品種はゲイシャ種



## 開拓前の農園予定地を訪問

普段見ることのできない開拓前の農園を道なき道をバギーで進み、標高約 1400mを見学しました。



## コーヒーの水洗場を見学及び体験



肥料工場見学 農園内でオーガニック肥料を製造しています。



苗木置場見学 品種ごとに葉の形が違います。



大阪珈琲商工組合は、ドミニカンコーヒーのミッションで組合の代表として、日本のコーヒー関連で、初めてドミニカ共和国外務省を公式に訪問しました。

大臣と面会し、大阪の組合への協力を求め、大臣もドミニカンコーヒーを日本に広めて欲しいとの意見を交換し、お互いにコーヒーへの関心を深め、快諾して頂きました。



ドミニカ共和国 外務省 外務副大臣へ表敬訪問致しました。





大阪珈琲商工組合として組合員の皆さんでは現地視察に行きましょう！ 以上

大阪珈琲商工組合 常務理事 丹後大志

## 『ステップアップセミナー 第1部』

令和6年3月6日（水）午後1時15分より大阪産業創造館に於いて、各組合より計53名の参加者の中、『ステップアップセミナー』が開催され大阪珈琲商工組合 高尾理事長の開会のご挨拶によりスタートしました。



今回は3部制となっており、まず第1部は『喫茶店の活性化と今後の可能性について』～利益を生み出す仕組み創り～と言うテーマで株式会社アップターンの代表取締役であり、多くのセミナーと著書を執筆していらっしゃる東海林 健太郎氏を講師としてお迎えし、多くの飲食業が抱えている店舗を展開していく上での数々の疑問や店舗運営に関する考え方を管理会計的な角度も踏まえシンプルにご説明頂けたと思います。

まずは最初にお店のコンセプトについて。

### コンセプトって必要ですか？

#### コンセプトとは？

小さいお店ほど同質化させないためのコンセプトが必要！

#### コンセプトの必要性

同じようなお店やサービスが氾濫し、  
すぐに物まねされていく時代だからこそ、明確な想いがそこにはないと  
■伝わらずに同質化し理もれしていく  
■周りに左右されすぐにブレが生じてしまう  
■働いている人の考え方が定まらず方向性がバラバラになってしまいます  
というような現象が発生し、店舗の崩壊を招いてしまいます。

コンセプトとは、迷った時のより所であり、判断基準となります。  
必ず、作成して下さい！！

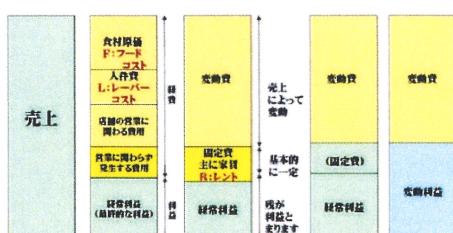
### 具体的に発想する

Who だれに	誰に利用してもらいたい、喜んで欲しい 具体的な顔が浮かぶほど、想像が膨らみます
When いつ	どんな店で、どんなタイミングで、頻度で、時間帯別で 利用頻度が明確になると実施すべき内容が明確になってきます
Where どこで	場所はコラボや店舗だけではなく外に広げてみる テイクアウト需要、出張需要でも可能性は高まります
What 何を	提供するもの（メニュー、空間）、体験して欲しい、感じて欲しい どう感じた時にそのお客さまは再来店に来がっていくのか
How どのように どうする	どう提供する、どう変化を付ける、どう伝える、どう伝げる 人は理解できないと行動に移してもらえない
Why なぜ 何のために	何のために、あなたにとっての社会性・独自性・経済性 お客さまに対しての貢献、喜びが自分に循環する
How much どれくらいの費用で	利用して頂きたいお客さまが満足する金額帯 そこから原価率、投資金額が決まってくる

沢山の同じようなお店やサービス形態が氾濫する中、店舗のコンセプトをしっかりと持つことで差別化を図り、方向性を明確に。

次は売上と利益の仕組みを理解する。

### 売上と利益の仕組み



売上から営業に必要な経費を差し引いたものが変動利益。  
そして、そこから固定してかかる経費を差し引いた分が最終的な利益となります。  
そのため、固定費が低く設定できた方が運用はしやすくなります。

### 固定費と変動費に分けると自店が見えてきます！

まずは固定費と変動費に分けます。  
【固定費】 固定費はその月一日もお店を開けていなくても支払わないといけない費用を言います。

家賃（R：レンタル）、社員の給与、厨房機器等のリース代、初期に購入した机や椅子・棚・装飾等の減価償却費 等

【変動費】 変動費は店舗の運営が始まって、初めて発生する費用のことを言います。

代表的な変動費は、  
食料原価（F：フードコスト）  
パートアルバイトさんの人件費（L：レーバーコスト）  
それ以外のその他諸経費

水道光熱費、広告宣伝費、事務用消耗品費、通信費、旅費、衛生管理費 等

\*固定費とは、一日も営業しなくても発生する費用のことを行います。  
つまり、これを超える利益を出さない限り赤字になることを、月初一日で宣言されていると言えます。

そして、店舗運営にかかる費用を【固定費】と【変動費】に分ける事で必要な経費が明確となり、それに対しての必要な売上であり必要な客数、必要な客単価が具現化され、未来に向けての計画と予算を細分化し、数字として可視化して行く事でメニュー やサービス内容のなど新しく取り組んで行く為の指針とする。

月の目標値が決まれば、週単位そして1日単位での目標値が決まり、月次の試算表を事後で見るよりも早く対策及び対応して行く事が可能となる。

その後、売上が伸びても利益の確保を考え【変動費】となる過剰な仕入れや人件費のUP等に気をつける。

#### そして、【集客から固定客化へ】について

近隣地域へのポスティングや来店の多い曜日や少ない曜日、来店の多い時間帯と少ない時間帯に対してのイベント実施やメニューの検討など効果を拡大していく。

LINEやポイントカード等リピートして頂く為の工夫とお客様との繋がりを大切に。

#### “口コミはお店で作りだすことが重要”

「文字数は30文字から長くとも50文字」「擬音や食感を入れるとより想像が膨らむ」

「商品をお伝えするショートメッセージを考える」「理解しやすく、口コミしやすく、発信しやすく」

「こだわりの食材やその産地などを情報として発信」「お客様があとで味と共に印象に残る言葉」

最後に

近年様々な理由により、あらゆるものが値上がりし、経済情勢が厳しい状況が続いておりますが、どの業態においても商品に対し、お客様に対し真摯に一步ずつ進めて行く事の大切さを改めて感じたセミナーでした。

そして、店舗を運営して行く上でしっかりと数字を把握し、コントロールする事、失敗しても又次につながる工夫を止めない事、とにかくスタッフ全員で積極的に

考えて行く事が今回のテーマである【活性化と今後の可能性】になる信じて、日々取り組んで行きたいと思います。

講師を務めて頂きました株式会社アップターン 代表取締役 東海林 健太郎様、本当に有難うございました。

『ステップアップセミナー』開催に向け、ご尽力を賜りました大阪珈琲商工組合 活動強化委員会 檜垣委員長はじめ委員会の皆さん、事務局の溝淵さんも有難うございました。参加者の皆様、熱心に視聴されとても有意義な時間となりました。

広報委員会 副委員長 森野 昌子

## 『ステップアップセミナー 第2部』



### 『ドミニカ共和国について』

ドミニカ共和国大使館より公使参事官の  
ジャミラ フエルソベ (Yamila Fersobe) 様を講師として  
お迎えし、株式会社インフィニティの水野 譲治様に通訳  
をしていただき、お話をして頂きました。



ドミニカ共和国大使館様は大阪珈琲商工組合の贊助会員でもある事から、昨年2023年の12月にコーヒー研究委員会の丹後委員長を代表として4名で視察旅行を行いました。

視察旅行では生産農園だけではなく外務省を公式に訪問された経緯もあり、今回【ドミニカ共和国】としてドミニカンコーヒーを日本に広めてほしいとのご要望の中、

大使館よりお越しいただきお話しくださいました。

最初にドミニカ共和国のカリブ海に囲まれた素晴らしい景色が広がる映像を視聴した後、首都である『サントドミンゴ』の説明とドミニカの文化及び歴史をお話しいただきました。

経済においては、近年安定した高い成長率により優れた経済状況である事や観光業だけではなく、商業的、工業的においても発展を続けている事を話され、その要因として国土が物理的に恵まれた位置にある事で空港や国際貨物港等が多くあり、葉巻、カカオ、コーヒー、ラム酒その他多くの産業と関わっている事をご説明いただきました。

個人的な感想としては何といっても美しい景色、大型クルーズ船も気になります。

カリブ地域では2番目に大きな国で、面積は九州地方より少し大きく、気候は1年を通して温暖で熱帯性、それからゴルフをされる方！一度は訪れてプレーをしたいのでは？そして同じくスポーツですが、野球のMLBの有名な選手の中にドミニカ共和国出身が多い事は皆さんもご存じでは無いでしょうか。

ラテン系で陽気でパワフルな方が多いのではと勝手に思ってしまいます。

今回、とても興味深いお話を伺う事が出来、旅行好きの私としてはワクワク聞かせて頂きました。ぜひ機会があれば訪れてみたいと思いました。

お話を頂きましたジャミラさん、通訳して頂きました水野さん本当に有難うございました。



広報委員会 副委員長 森野 昌子

## 2023年度 全日本コーヒー公正取引協議会 研修会

2024年3月7日(木)13時30分より大阪会場にて全日本コーヒー公正取引協議会・研修会が開催されました。東京会場(3月4日(月))・名古屋会場(3月6日(水))と大阪会場(3月7日(木))の3会場での開催となり、全日本コーヒー公正取引協議会の西野常務理事により説明が行われました。

全日本コーヒー公正取引協議会を巡る動向については、まずは「内閣府告示によるステマ規制」について説明が行われました。

2023年3月28日付内閣府告示により「一般消費者が事業者の表示であることが判別することが困難である表示」として、具体的にはステルスマーケティングが規制され、同年10月1日より施工されました。

位置づけとしては、景品表示法第5条第1号で「優良誤認表示」、第5条第2号で「有利誤認表示」が規制されていましたが、先の規制では消費者保護が十分達成できない不当表示があるとして、内閣総理大臣が指定したものです。

内閣総理大臣の指定は、次の7点です。

- ①商品の原産国、②無果汁の清涼飲料水、③消費者信用の融資費用、④おとり広告、⑤不動産のおとり広告、⑥有料老人ホーム、⑦一般消費者が事業者の表示であることが判別することが困難である表示。



つづいて、「コーヒー関係」として2点説明が御座いました。

まず一つ目は、モカコーヒーの名称の根拠について消費者庁より問い合わせがあった件について。

こちらは回答から1年以上経過しており、すでに解決されたとみられると、説明がありました。

二つ目はコーヒーに別の原料を加える事例について説明がありました。

インスタントコーヒーにコエンザイムQ10等の物質を加えて、瘦身効果があるように謡って販売されている商品があり、それらは医薬品医療機器等法(薬機法)、健康増進法、景品表示法に触れる恐れがあるとの事でした。

また似たような事例の問い合わせとして、レギュラーコーヒーに漢方の成分を加えて、健康効果があるレギュラーコーヒーとして販売したいが問題ないか、という問い合わせが何度も寄せられている件についても説明がありました。

こちらもコーヒー以外の物質を加えた時点でレギュラーコーヒーではないので、当然レギュラーコーヒーとは呼称出来ないと回答されたとの事でした。

以降は2023年度にコーヒー公正取引協議会に問い合わせの有った90問の中から、特に重要な問い合わせが紹介されました。その後は質疑応答の時間もあり非常に解りやすい説明会、研修会となりました。

大阪珈琲商工組合 広報委員会 副委員長 高岡伸伍

## SDGs とは

SDGs は、2015 年 9 月の国連サミットで 150 を超える加盟国首脳の参加のもと、全会一致で採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」に掲げられた、「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」のことです。

SDGs は、先進国・途上国すべての国を対象に、経済・社会・環境の 3 つの側面のバランスがとれた社会を目指す世界共通の目標として、17 のゴールとその課題ごとに設定された 169 のターゲット（達成基準）から構成されます。

それらは、貧困や飢餓から環境問題、経済成長やジェンダーに至る広範な課題を網羅しており、豊かさを追求しながら地球環境を守り、そして「誰一人取り残さない」ことを強調し、人々が人間らしく暮らしていくための社会的基盤を 2030 年までに達成することが目標とされています。

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



大阪珈琲商工組合は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています

# 組合員さんの活動を一部報告!!

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



大阪珈琲商工組合は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています



廃棄豆を消臭剤にする



使用済み切手を集めて寄付をする



コーヒーサンプルの賞味期限切れを染料にする



コーヒーグラウンズ（抽出後のコーヒー粉）を肥料にリサイクル



コーヒー生豆が入っていた麻袋を農家さんに利用してもらう



ペットボトルのキャップを集めて寄付をする



チャフを集めてパルプチップにして肥料とする



農園の苗を入れるポットをプラスチックから土に還るポットへ変更



コーヒー生産地の農場にクリスマスプレゼントを贈る



JAS認定品やフェアトレード品を扱う



持続可能な身体作りを心掛ける



健康診断を受けさせる



仕事の指南する

毎朝ラジオ体操をする



ボタニカルインキを使う



外灯をソーラーパネルに替える



屋根に遮熱塗料を塗り、建物内温度の上昇を防ぐ



A4コピー用紙を再生会社に引き取ってもらう



30%減のペーパーレス化を進める!!



電子帳簿化でファイリング作業の時間短縮



営業の伝票を3枚から2枚に減らす

# 蕎麦を楽しむ

有限会社田代商店の田代と申します。

今回は”そば打ち”的ことについて書かせていただきます。

私がそば打ちを始めたきっかけでございますが、前職場の知り合い（と言っても10歳以上年上の方ですが・・・）から勧めていただいた事でした。

その方曰く「君の年代で始めると60過ぎるころには、人に教えることが出来るようになっているだろうからそば打ちの先生になれるよ。そうしたら、そば打ちは定年前後で始める人が多いから、一流企業を定年退職したような人たちの”師匠”やで！」との事でした。

人々、食べることが大好きで何か特殊な得意料理などがあれば”かつこええなあ”くらいの軽い気持ちで始めてから20年以上たちます。

私は手先が器用ではない方、むしろ不器用な方なので”下手の横好き”で飽きずに続いております。

## 蕎麦についてのあれこれ

本題のそばの話に入ります。

蕎麦は体に良いとテレビで放送され、健康ブームの影響か関西の方でも日本蕎麦の専門店が増えてきつつあります。

また、関東ではよく聞く”蕎麦屋飲み”も浸透しつつ、本格的な蕎麦を出す一品料理メニューの店なども人気があり食に対する大阪らしいと感じさせられます。

こだわったお蕎麦屋さんなどに行くと、メニューに専門用語で蕎麦の説明が書かれていることが多いです。

十割蕎麦だと生そば（きそば）、生粉打ち（きこうち）、二八蕎麦、更科蕎麦、田舎蕎麦だと書いてあります。

前半部分、十割、生そば、生粉打ち、二八蕎麦の表現は蕎麦に使われている原料のそば粉の割合を指します。

十割、生そば、生粉打ちとはそば粉と水のみをつかって打った蕎麦になります。

そば粉のみだと出来上がった蕎麦はより香りを強く楽しめますがその半面、麺の生地の結合力が弱く、上手に打たないとぶつぶつと切れた短いそばになりやすいです。

蕎麦はすすって味わうものですので、短い蕎麦は論外！

そこで、蕎麦を打つ職人の腕が必要となります。

二八蕎麦とは”8割そば粉、2割がつなぎ粉（小麦粉）”もしくは”そば粉10に対して、

つなぎ粉2”の蕎麦をいいます。

細かく分けていきますとそれぞれ「内2」「外2」と呼び、少しつなぎ粉の比率が変わってきます。

「内2」・・・800gのそば粉と200gのつなぎ粉で1kgの出来上がり。

「外2」・・・1000gのそば粉と200gのつなぎ粉で1.2kgの出来上がり→1kgの出来上がりにするためにはそば粉83.3gと16.6gのつなぎ粉になります。

「外2」の方がつなぎ粉が少ない分、腕が必要となります。

すなわち、二八蕎麦と書かれても「外2」とわかるような表記がメニューなり店のどこかに書かれている場合はそこにこだわりをもっておられると考えられます。

次に更科そばと田舎そばですが、主な違いは”そばの実”のどの部分を使っているかです。

田舎そばはそばの実を殻ごと挽いた粉を原料として使用します。

そのため、全体に黒っぽく、黒い斑点みたいなのがそばの中に見られます。

殻ごと挽いているため、蕎麦の香りが強いですが、蕎麦のつながりが悪くなるせいか少し太めの蕎麦が多いです。

逆に更科蕎麦は実の芯部分だけを使用しており、白っぽい生地となります。

香りよりもど越しや甘さを楽しむことが出来ます。

## そば打ちについて

次に趣味としているそば打ちについて書かせていただきます。

まず、そば打ちに必要な道具を書きますと、こね鉢、麵棒、こま板、包丁、まな板、作業台（のしいた）後は作業中に出てくる粉を掃く”はけ”や”ちり取り”、作業前にそば粉に異物が混じっていないかを確認するための”ふるい”、計量カップ、打ったそばを乾燥から防ぐためのタッパーなどでしょうか。

上記のうちのあまり聞きなれない、そば打ち（麵打ち）のための道具を簡単に説明します。

まずは、こね鉢とはその名の通りそば粉をこねるための鉢です。

直径30~60cm位の大きな鉢でそば粉と（通常は）水を混ぜるために使います。

麵棒は、約1m前後の長い木製の棒です。



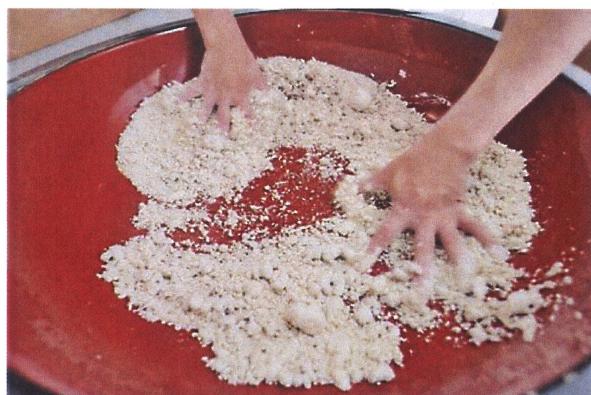
”のし棒”と”まき棒”的2種類があり、まき棒は2本使われることが多いです。こま板と包丁、まな板は作業の終盤で同時に使われます。まな板は麺体を乗せるための幅が長い物を使います。こま板は包丁で切る麺の幅をガイドします。できるだけ同じ幅の麺を切り揃えるために必要となります。包丁はそば切り包丁と呼ばれる少し特殊な形をしたものを使います。形としては中華包丁を想像していただければ一番形が近いかと思います。

次にそば打ちの工程を説明いたします。

工程としては、

- 1)水回し
- 2)練り、括り
- 3)丸出し
- 4)角出し
- 5)本のし
- 6)たたみ
- 7)切り

と大体の流れはこうなります。



工程を少し詳しく掘り下げますと

1) 水回しと2) 練り、括りはこね鉢の中で行われます。

こね鉢の中で、用意した粉（そば粉や小麦粉）とその重量の約半量の水を3回ほどに分けて全体になじませます。

最初は全体に水分が行きわたるように粉が粒状のまま全体を搅拌していきます。

この時点では、生地を粘土状にせず作業します。

この工程で重要なことは水分を均一に全体にまんべんなく行きわたらすことです。

水分に偏りが生じるとぼそぼそとした切れやすいそばになります。

混ぜていくと次第に大きな塊へと寄ってきますので、一つに固めてよく練りこみます。

陶芸で土を練っているのとよく似ています。

練りこんで生地の表面が滑らかになると鏡餅の様な形に整えます。

ここで、こね鉢から取り出し作業台の上で大きく薄く広げる作業に入ります。

まずは、3) 丸出しと言われる作業で手とこね棒を用いて鏡餅をピザ生地の様に広げていきます。

ある程度広がると 4) 角出しと言われる作業に入ります。

丸い生地をまき棒に巻き付け長方形の角を出すように 4 方向に伸ばしていきます。

無事に生地が 4 角形になると全体の厚みが均一に揃うようにのし棒で広げていきます。最終的には生地の厚みが 1.2 mmか 1.5 mmで揃えます。

作業台での工程でのポイントは全体の厚みをきっちりと揃えていく事です。

厚みにばらつきがあると出来上がりで麺の太さが違うものが出来てきて食感に影響が出てきます。

5) 本のしが終わると切りやすい大きさに 6) たたみます。

たたまれた生地をまな板にのせ、最終工程の 7) 切りに入ります。



こま板で麺を隠し、麺の幅の分だけを出していき、こま板にそって切っていきます。

もちろんこの工程で大切なことは、麺の幅を切りそろえていく事です。

切り分けたそばを適当な量に分けて完成です。



と駆け足で蕎麦の事とそば打ちについて書いてまいりました。

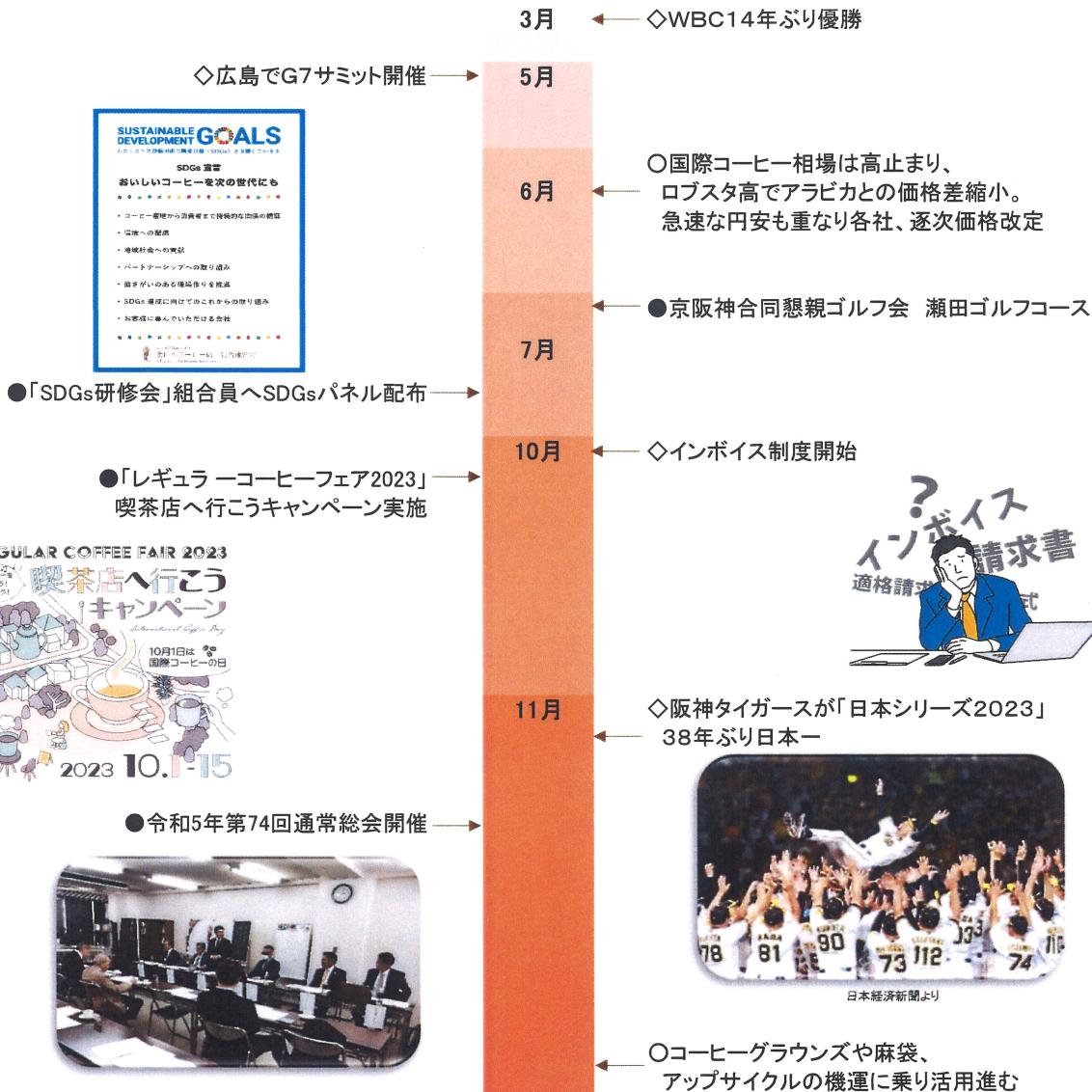
お蕎麦屋さんに行かれた時に少しでも思い出していただき、蕎麦を楽しむ一行となれば幸いです。

有限会社田代商店 田代宣達

# コーヒ一年表

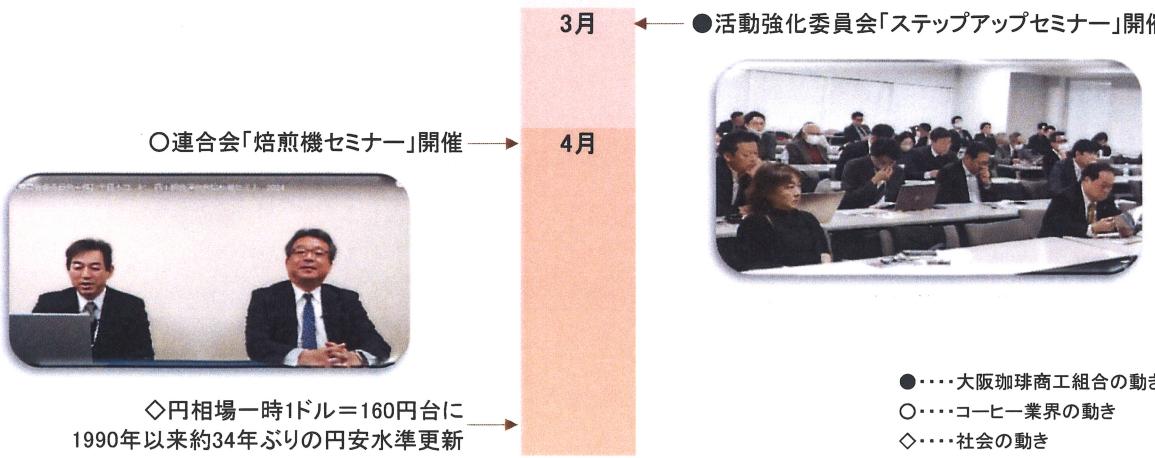


2023年



2024年

◇元日に能登半島地震 マグニチュードは7.6 → 1月



## 編 集 後 記

TOY BOXの29号発刊にご協力いただけました組合員の皆様に厚くお礼申し上げます。

新型コロナの5類移行から1年以上がたち、街の雰囲気もおおむね元の日常へ戻り、組合の活動も直接元気なお顔を拝見できる機会が増えてまいりました。

賀詞交歓会では、多くのご来賓の方々にもご参加いただき、盛大に新年をお祝いされました。全日本コーヒー商工組合連合会通常総会も大阪で開催され、7年に一度の大役を無事こなすことが出来ました。

組合主催のステップアップセミナー『喫茶店の活性化と今後の可能性について』では店のコンセプトの重要性が浮き彫りにされました。

ドミニカ共和国の紹介では、大使館様から講師をお迎えして行いました。

セミナーで紹介された写真やドミニカ共和国産地研修視察の報告写真のきれいな写真にも目を奪われしばし癒されました。

通常総会もつがなく開催され、総会後の協賛企業様のプレゼンでは多くの企業がSDGsを推進している旨をご報告いただきました。

SDGsは組合としても推進しており、組合企業でも多くの取り組みを行っています。

特に、コーヒー製造までの各工程で産出される麻袋、チャフ、コーヒーグラウンズと言った廃棄していたものを如何に、二次利用出来るようにするかは大阪の”もったいない精神”が活かされているような気がします。

また、全日本コーヒー公正取引協議会の研修会では、ステルスマーケティングについて取り上げられました。

いわゆる、”クチコミのふりをした広告”を規制していく旨ですが、同時に優良誤認を防いでいく事を確認しました。

行動規制が緩和され経済活動が戻ってきた半面、2021年よりの生豆相場の高騰と昨年からの円安傾向の影響下で原価は大きく上振れし、他にも会社経営にかかる様々なコストが上がり続けております。

円安や原油価格の高騰は他の日用品にも大きく影響を及ぼし続けています。

今後は社会的要因も含め、今以上により消費者に選んでもらえる商品を提供していく事が大切だと改めて感じております。

広報委員会 委員長 田代 宜達