

鹿児島研修レポート

(平成 27 年 9 月 9 日～11 日)

直営部 尼崎つかしん店 大橋良美

工場見学について

見学先：中利缶詰株式会社 霧島工場

『和栗のモンブラン』に使用している栗を扱っている工場。

収穫した栗を冷蔵庫内にて 24 時間以上水に浸し、皮を柔らかくした後、大きさの選別、そしてナイフで一つ一つ皮を剥く。ここで「渋皮栗」と「剥き栗」とわかる。

渋皮を剥く際に傷ついたりしたものはすべて全部剥き、きれいに渋皮がついたもののみを渋皮栗として加工する。



中利株式会社は栗野ペーストなども取り扱っており、栗のペーストにする際は栗を半分に割って中身を取り、手作業で栗の皮を取り除き、こねてペースト状にして製造している。剥き栗をゆがいた後に砂糖水に 24 時間つけて甘煮を作る部屋や、湯がいた後に手作業で栗を一つ一つきれいにする部屋など、それぞれの工程に人を配置し、人の力で丁寧に仕上げている。



鹿児島ケーキ屋めぐり(コーヒー店)で学んだこと

ケーキ

HIMITHUKICHI: 特注の石窯オーブンがあるお店。

店内に入ると左側に窓があり、
工房が見えるようになっている。
洋菓子の種類も豊富。



コーヒー

Noah Coffee: 沖永良部島にコーヒー農園があり、鹿児島の

焙煎所で焙煎し、販売している珈琲専門店。

8年ほど前からビニールハウスを使わず、
沖永良部島でコーヒーを育て続け、現在に至る。
年間収穫量 50~60kgほど。



ヴォアラコーヒー: スマートロスターで焙煎している

挽き売り販売店。

ドリップコーヒーやカフェラテなど

テイクアウト可能だが客席なし。

通販もやっており、月1トンほどコーヒー豆を
販売している。



その他コーヒーの研修で感じたこと

この度、鹿児島研修に参加させていただき、良いものを作るためには人の力が必要ということを知りました。栗工場ではひとつひとつ栗の皮を剥くため人件費がかかり、商品の値段が高騰してしまっていますが、その分より良いものを継続的に作るために配慮と工夫を重ねていました。栗を剥くことを内職としてシニアの方の仕事として提供し、たくさんの人手を使い異物混入を防ぎ、栗農園の担当者とも密にコミュニケーションを取り渋皮栗を作るためにはこれほどの時間と人の力を使って作っているということを知ってもらおうという気持ちが伝わりました。

Noah Coffeeでは地道にコーヒーを栽培しておりビニールハウスに手を出したくなる時もあるけれど、自然の力で何とか珈琲豆を育てたいという思いで8年がんばっているとおっしゃっていました。この研修でももの作りの意識を再認識し、良いものを提供したいという気持ちをきちんと軸にして業務に反映していきたいと思います。ありがとうございました。