

●商品のお問い合わせ先

株式会社 YHコンサル

稚内市恵比須1丁目3番12号

☎0162-24-0181

これぞ北の逸品・WAKKANAI de

いいもの 見つけた



★プレゼント



プレゼント商品

「落士の珈琲」

2箱(合計14パッグ入り)

今回ご紹介した(株)YHコンサルの「落士の珈琲」を、抽選で5名様

様にプレゼントいたします。ご希望の方は、おハガキに「落士の珈琲」と書き、①住所 ②氏名 ③年齢 ④職業 ⑤電話番号 ⑥ジャスト・ナウに対するご意見、ご感想等をご記入のうえ下記まで郵送ください。

●送先/〒097-0022

稚内市中央3丁目9番6号

稚内信用金庫

ジャスト・ナウ編集部行

●締切/2022年8月31日(水)

(当日消印有効)

●当選者の発表/商品の発送

をもって換えさせていただきます。※9月中旬頃発送予定

読者のお便りコーナー

★ジャスト・ナウ、初めて読みました。為になる認知症の方との触れ合い、心がけること。着物のアレンジなど心に残りました。(稚内市・70代女性)

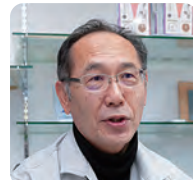
★写真もたくさんあり見やすいです。紹介している方の意思や志していること、今現在の状況がわかりやすく書かれていて、読んでいてすぐ理解しやすいです。これからもジャスト・ナウを続けてください。毎回楽しみに読んでいます。(豊富町・40代女性)

★旭川にある事業所やお店の情報まで載っていて詳細に取材されているので嬉しくなりました。私は車に乗れないので、お店に直接行けるのは少し先かな。(笑)(旭川市・60代女性)

★紹介されている噂の店や北の逸品の店を是非訪ねてみたいです。これからも魅力的な店、宿、北の逸品を紹介してください。(札幌市・60代女性)

その昔、珈琲は薬でした。宗谷岬で津軽(弘前)藩士たちが飲んだ珈琲を再現した

★「落士の珈琲」



株式会社 YHコンサル
代表取締役
原 良紀さん

にまで及ぶようになりまして。近海に出没するロシア船に脅威を覚えた幕府は、遂に1807(文化4)年、津軽(弘前)藩に北方警備の令を発することに。しかし東北とは比較にならない厳しい自然環境と、ビタミン不足などがたたり、水腫病(身体の組織の間にリンパ液などが多量に溜まった浮腫状態)によって多数の死者を出してしまいました。悲惨を極めた派兵は一時中止されましたが、藩士らが亡くなる4年前の1803(享和3)年に、実は、蘭学医の広川翯が記した記書『蘭療法』に、水腫病に珈琲が薬効がある旨が書かれていたのです。このことを知っていれば、多くの命を助けられたかも知れません。そうして1855(安政2)年、再び蝦夷地警備にやってきました津軽(弘前)藩士たちには、水腫病の予防薬として珈琲が配給されることになったのです。豆は出島から入ってきたで

江戸時代末期、西欧の列強は鎖国を続ける日本をおびやかす、その手は次第に蝦夷地(北海道)

しょうから、長崎の蘭学者など、いわゆる特権階級層の間で、すでに嗜まれていたことは想像に難くありません。しかし宗谷岬周辺に派遣された藩士の中には、武士以外に農民や漁師も多く含まれていました。そのことから、日本で庶民が初めて珈琲を口にしたのは稚内だった、という事実が分かってくるのです。『落士の珈琲』を販売するYHコンサルの原社長からそんな物語を聞きました。★**稚内の珈琲の歴史を語り継ぐために**「かつて市内では、自家焙煎の店・稚内珈琲店で『煎豆湯』という名の珍しい珈琲を出していました。この街の珈琲の歴史にちなんで江戸時代の古文書を元に再現した珈琲でしたが、閉店とともに失われてしまいました。それと前後して、稚内市歴史・まち研究会を通して交流を深めることになった弘前市の成田専蔵(珈琲店経営)さんが、ティーバッグで誰もが簡単に古来の味を楽しめる『落士の珈琲』を開発していたため、発祥の地である稚内でも販売させてほしくて、私とその代理店窓口になりました。市内外での認知不足は否めませんが、稚内の歴史とともに浸透していくことを願っています。」

「かつて市内では、自家焙煎の店・稚内珈琲店で『煎豆湯』という名の珍しい珈琲を出していました。この街の珈琲の歴史にちなんで江戸時代の古文書を元に再現した珈琲でしたが、閉店とともに失われてしまいました。それと前後して、稚内市歴史・まち研究会を通して交流を深めることになった弘前市の成田専蔵(珈琲店経営)さんが、ティーバッグで誰もが簡単に古来の味を楽しめる『落士の珈琲』を開発していたため、発祥の地である稚内でも販売させてほしくて、私とその代理店窓口になりました。市内外での認知不足は否めませんが、稚内の歴史とともに浸透していくことを願っています。」



メールでのお問い合わせはこちらから。



落士の珈琲

名称: レギュラーコーヒー(粉)
生豆生産国名: コロンビア、ブラジル 他
内容量: 8g(1箱7パッグ入り)
製造者: カネエ紙工業(株)
販売者: (有)弘前コーヒースクール
成田専蔵珈琲店
青森県弘前市大字城東北2丁目7-4

宗谷岬で津軽(弘前)藩士たちが飲んだ珈琲を再現



簡単でおいしい飲み方①のばす/コーヒーパッグのスティックを真っ直ぐになるように伸ばす。②熱湯を注ぐ/コーヒーパッグをカップに入れ、熱湯(約160ml)を注ぎ、しっかり浸透させる。③上下させる/20~30秒後スティックを上下させながら抽出。1分程度上下させると、しっかり抽出することができる。

●ドリッピングからすると邪道な淹れ方と思われがちですが、どっこの味は正統派。飲む時に急須や茶碗で風情を楽しむのも一興。味は、酸味がかなり抑えられ、マイルドながらもコクと甘みを感じられます。