

謹賀新年

謹んで新年のお慶びを申し上げ
今年こそ新型コロナ禍の速やかな収束を願うとともに
ご家族皆様のご多幸をお祈り致します

令和四年 元旦

阿部敏雄(敏翁)

小生旧年中、引き続きコロナ巣ごもり状態でした。
トピックスを三つほど挙げます。

- 一、読書三昧 後半は特に「死生学」と「スピリチュアリティ」に特化しました。
詳細は本ホームページに 2「死生学とスピリチュアリティ」と題して掲載してあります。
そこに書きましたが、今回読書を重ねる内に不死の靈魂の存在はありそうな気も
してきています。
- 二、アベマTV将棋チャンネルで藤井聡太の四冠に至る棋戦を数十局
ライブ観戦、彼の繰り出す妙手に感服しております。
尚、私のTV(東芝 65 インチ)のリモコンにはアベマTVのボタンがついて
いて簡単に見えるのです。
本年正月 17 日か始まる王将戦、渡辺王将(名人、王位と合わせて三冠)
よほど頑張らないと取られ、藤井五冠が誕生する事に成りそう。
本年もライブ観戦が楽しみです。
- 三、ちょっと贅沢
コロナ巣ごもりで、自宅で「ちょっと贅沢」が流行っていて
少し高価なコーヒーメーカーも売れ行き良好らしく、
その中に昨年 10 月に発売された、バルミューダの
BAJMUDA The Brew (@59400 円)が入っているのがテレビで放映されました。
丁度私もそれを手に入れて、楽しんで居たので、それを含めた近況を報告します。
昨年夏には、ネスレのコーヒーメーカー 「ヴァーチュオ」も入手し、昔から
使っているデロンギのエスプレッソマシンと 3 台を並べたところをご覧に入れます。



右がエスプレッソマシン、左がヴァーチュオ、真ん中が **The Brew** です。

右の手前にコーヒーホルダーが映っていますが、この金属製フィルターに、エスプレッソ用に細かく挽いた珈琲粉を詰めてエスプレッソを抽出するのです。ミルも、デロンギのものを使っています。

左の手前にヴァーチュオで使う専用カプセルを置きました。

小さいのが、エスプレッソ、40cc を抽出、大きいのがマグ、240cc を抽出するものです。カプセルは 20 数種類あって、それぞれにバーコードがプリントされており、マシンはそれを読み込んで抽出条件を設定し自動的に抽出します。これも楽しんで居ますが、ここでは **The Brew** に絞ってやや詳細を紹介する事にしたいと思います。

このマシンは、バルミューダが 6 年かかって開発したものだそうで、その開発秘話とも言うべきものが、バルミューダのホームページに載っています。

要は珈琲抽出の後期にえぐみが出やすいところを制御したものです。粉は普通の紙フィルタよりは少し多めに使い、後は杯数、モード(**regular**, **strong**, **iced** の 3 種)毎に注湯の温度、量 タイミングを制御するものです。

私の場合は、手持ちの自分で焙煎した豆(ゲイシャも含まれる)の外、数種類焙煎済の豆を購入して試しています。

気に入っているのは、豆は成城石井の「ブルーマウンテン・ブレンド」(200gで1300円と当店では一番高い)、これを **regular** で抽出、生クリームと蜂蜜を入れたものを適温までレンジ加熱。これに当店のフルーツケーキ(@1190円)を合わせるとちょっとした贅沢感を味わう事が出来ました。

もうひとつ、無印良品の「ラテ用ブレンド豆(200gで490円)、カフェラテ用のものです。通常は、エスプレッソ 40cc にミルクを 2~3 倍いれるものですが、これは、抽出液に等量のミルクを入れる様に焙煎度などに工夫されています。これを、**strong** で抽出、ミルクを等量、蜂蜜を入れ、レンジで適温にしたものは、実にスッキリしたカフェラテになっていて成城石井定番のプレミアムチーズケーキ(@900円)にピッタリでした。

コロナ巣ごもりで身体はすっかりなまってしまい、ゴルフも休んでいますが、頭の働きは、自分ではまだまだ大丈夫だと思っている所です。まだ車の運転もしていますよ。昨秋、踏み間違い対応を更に強化した車に乗り替えたばかりです。