

アーサー・レクティエーさんのコラムの英文をみたい方は、豊橋市国際交流協会のホームページ(<http://www.toyohashi-tia.or.jp>)をご覧ください。

アーサー・レクティエー Arthur Lechte

豊橋市国際交流員
Toyohashi City Coordinator for
International Relations



第5回 オーストラリアのカフェ・コーヒー文化

オーストラリアから日本に引っ越してから早くも一年が経ちました。すごく短いように感じましたが、この一年でいろいろな経験や出会いがあり、とても充実した時間を過ごせたと思います。日本での生活はとても満足しているのですが、一つだけ生活に足りない物があります。

「それはコーヒーです。」

オーストラリアという国は、イギリスの流刑植民地として始まった国ということで、紅茶文化が発展していると予想する人も多いですが、実はコーヒーの方が圧倒的に人気です。オーストラリアのコーヒー文化はかなり洗練されており、ヨーロッパ風のエスプレッソ系のコーヒーが主流です。これは、1950年代からヨーロッパ(主にイタリア系)の移民たちが多くのエスプレッソカフェを立ち上げ、80年代にはカフェブームと言っているほど本格的なカフェが増え、競争が激しくなりました。この時期にカフェラテやカプチーノなど、エスプレッソ系のコーヒーの人气が根付いたといわれています。

現在オーストラリアで注文が一番多いのは、カプチーノ、フラット・ホワイト、そしてラテの3種ですが、これらは見た目だけで期待できるかどうかを見分ける方法があります。それは「ラテアート」です。ラテアートとは、コーヒーの表面にミルクで描いた絵のことです。シンプルなハートやロゼッタから、複雑な白鳥などのデザインがあります。このラテアートは、ただ見た目が良いだけではなく、バリスタの技術とコーヒーの美味しさの表

れなのです。美しいラテアートに必要なのは、上質なクレマ(しっとり泡立てたミルク)そして何よりも経験です。基礎がちゃんとできていないと綺麗なラテアートはできません。

なので、オーストラリアの過酷なコーヒー市場ではラテアートが基本となっています。

国民一人当たりが消費するコーヒーは、年間3kg、大体90~100杯のコーヒーに相当します。この高い消費率を見て、オーストラリアのコーヒー市場で一稼ぎしようとした企業は少なくはありません。有名な例をあげると、世界一の人気を誇るコーヒーチェーン「スターバックス」です。しかし、そんなスターバックスですら、オーストラリアでは苦戦し、今では全店舗の4分の3が閉鎖されました。それほどカフェ同士の競争が激しく、客も味とサービスにとってもこだわりがある国なのです。

多くのオーストラリア人は、通勤中に一杯、昼前に一杯、昼ご飯と一緒に一杯、午後一杯、仕事の後にも一杯、という具合で、一日をコーヒーと共に生きています。

新しくオープンしたカフェを発見したら友達を誘ってワクワクを共用したり、カフェ情報を交換をしたり、そんな生活を、最近では少し恋しく思うようになりました。



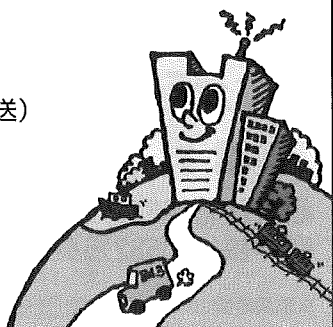
「ラテアート」で飾られたコーヒー

エフエム豊橋・ポルトガル語講座、放送中!!

・はなそうポルトガス
毎週火曜 12:45~
土曜 12:30~(再放送)

FM 84.3MHz

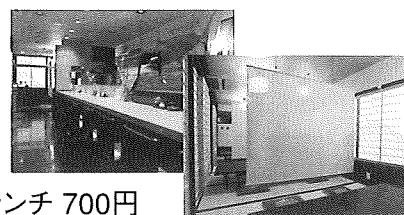
株式会社 エフエム豊橋
JOZZ 6AA-FM84.3MHz FM TOYOHASHI INC.
[URL] www.843fm.co.jp



うまいもんや
鯛松

Umaimonya TAIMATSU

日替り、松花堂ランチ 700円



〒440-0888 豊橋市駅前大通2-33-1 開発ビルB1F
☎0532-52-8601 <http://www.taimatsu.jp>
営業時間/11:30~13:45(平日のみ)
17:00~22:30(L.O.21:00)
定休日/日曜・祝日