実験！漆の実コーヒーを作ってみました！

浄法寺森林管理署
増刊号
月記

編集・発行
岩手北部森林管理署
浄法寺森林事務所
二戸市浄法寺町
小池２－１
TEL0195-38-2033

町内の喫茶店で知ったメニュー。かぶれるのはコワいけど、せっかくなので挑戦してみよう！おいしくできるかな？

スタート！

①晩秋のウルシ。豊作の年は鈴なりに実ります。高枝バサミを使って採取。（所有者の許可をいただいています。）

②たくさん集めたらロウ分を乾かすため、ストーブの近くでよく乾燥させます。

③乾いたら外果皮・中果皮をとっていきますが、これがかなりの手間･･･。お店では特別な精米機を使うそうです。

種子に旨味が詰まっているホー。

～漆の実の中身～

右：コーヒー豆
左：漆実（内果皮）

→内果皮の断面。内側に種子が見える

←外果皮
（パリッと薄い）

←中果皮
（ロウ分多い）

←内果皮
（とても堅い）

江戸時代にはこのロウ分からロウソクなどが作られました。

④取り出した内果皮は薄い黄色で一部凹んでいます。この量を集めるにも大変でした。コーヒー豆より小粒なので同じ一杯でもより多くの豆が必要です。

⑥コーヒーミルに投入。ガリガリ･･･。

⑤銀杏用の煎り網で直火焙煎。焦がさないよう一番神経を使う作業です。これより濃いこげ茶色にします。だんだんコーヒー豆っぽくなってきました。

⑦抽出中･･･。

ゴール！

完成！

⑧ジャーン！コーヒーとはまた違う香ばしさでとても良い香り。味はコーヒーとほうじ茶の中間といった感じかな。手間暇かけた分、美味しく感じました。もちろん飲んでもかぶれませんよ！