

ニューヨークのお茶事情について
＜コーヒー事情とスイーツ事情＞

23期 遠藤裕美

前回の「1. お茶事情」に引き続き、今回はニューヨークのコーヒー事情とスイーツ事情をお話いたします。

2. コーヒー事情

抹茶や緑茶が人気とはいえ、やはりニューヨークでは何ととってもコーヒーが愛されよく飲まれています。コーヒー専門店の数も相当数あります。一番店舗数が多いのは、やはり「スターバックス・コーヒー」です。マンハッタンにも相当数の店舗があります。余談ですが、マンハッタンではなかなか **rest room** を見つけるのは大変なのですが、「そんな時はスタバを利用するといいよ。」とも言われました。それくらいマンハッタンではスターバックスはあちらこちらに見かけます。朝の出勤時間にコーヒーを片手に早足で歩く人の姿も定番といった感じです。

さらに少しグレードのよいコーヒーを求める人は、専門店で購入するようです。「Bluebottle」、「Stumptown」、「Oriens」、「Joe coffee」等々人気のコーヒー専門店も数多くあります。

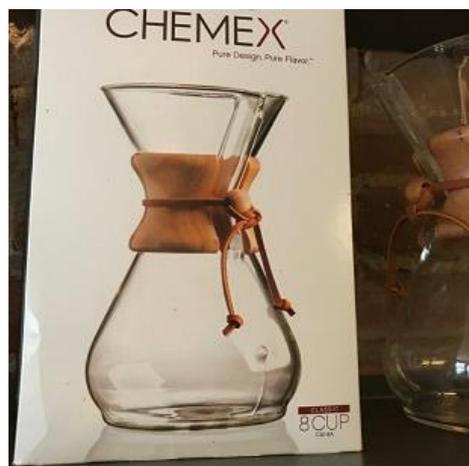
コーヒーの淹れ方は以下の4種類ほどあるそうです。

(1) machine brew

Drip 式で、一般的な器具での作り方です。

(2) chemex (右写真)

こちらは専用の器具と厚手のフィルターを使用して、ゆっくりと時間を掛けて抽出する方式です。コーヒー豆の純度の高い味が味わえるのと、1の方式よりも油が少なく抽出されるということで、こだわる方には人気のようです。



(3) french press

こちらも専用の器具で上から圧縮して抽出しますが、あまりポピュラーではなくなりつつあるようです。

(4) cold brew

いわゆる水出し方式です。ボトルに入れて冷蔵庫内で 12 時間ほど抽出する簡単な方法です。主に夏場に冷たくして飲む方法だそうです。ゆっくり濃い目に抽出され、味も美味しく人気だそうです。水出しコーヒーの缶コーヒーも販売されています。

私もこれらを一通り試してみましたが、同じ豆を使用しても、その淹れ方によって全く味が異なることがわかりました。使用する水は **filter water** がベストだそうです。

また、コーヒー店などに置かれているお砂糖の種類は、白砂糖、はちみつ、シロップ(混ざり易いそうです)、糖尿病等の方用のお砂糖やブラウンシュガーなどがあります。

ミルクは、レギュラーミルクのホールミルクやハーフ&ハーフ、そして最近ではアーモンドミルクも定番になりつつあり、スタバでも普通にポットに入れて置いてある所もあります。動物のミルクを好まない方、アレルギーの方などに好まれるようです。ほんのりと甘味があり、味もあっさりとしています。ミルクに関して言えば、スーパーでは、これもまた多種類のミルクが販売されています。

3. スイーツ事情

少し前に日本でも流行したパンケーキのお店などは今も人気ですが、ニューヨークでよく食べられる特徴的なスイーツを挙げるとすれば、まずは昔ながらの人気の定番の一つ、ドーナツかと思います。

知り合いの方によると、普段の朝食にもドーナツを食べるそうです。ドーナツ専門店も何件かありいつも混雑しています。トッピングはアーモンド等のナッツ系やオレンジ、パッションフルーツ等のフルーツ味など数種類あり、そのカラフルさとその大きなサイズに驚きますが、いかにもアメリカらしく豪快で見ただけでも楽しくなってきました。種類にも生地が厚い「イーストドーナツ」と、「ケーキドーナツ」と呼ばれるもの等があるそうです。鮮やかなピンク色に惹かれて買ったオレンジのドーナツは、中がもちりとしていて意外に甘すぎず美味しくて驚きました。店内での手作りです。このシンプルで素朴な安定した味が好まれるのかも知れません。

ただ、さすがに大き過ぎて一度には食べきれませんでした。



他に、ニューヨークと言えば、やはりカップケーキの存在も忘れてはならないと思います。

アッパーイーストのカップケーキ屋さんには、なんと店頭にかップケーキの自動販売機もありました。このお店のカップケーキは、デザインがおしゃれで洗練された感じでした。こちらも意外に甘さはあっさり目で、中のスポンジがしっとりとても美味しかったです。



アメリカでは、「レッドベルベット・カップケーキ」と言われるお菓子が伝統的で有名です。この赤い色はフルーツの色なのか何なのかと不思議に思っていましたが、ココアと重曹が反応して赤くなるのだそうです。その味は見た目よりもビターでした。

他に「マグノリアベーカリー」では、季節ごとに、例えばバレンタインにはバラの花びらをモチーフにした赤やピンクのカップケーキを販売したり、3月のアイルランドのセントパトリックスデーのお祭りの際には、シンボルカラーのグリーンやクローバーといったおしゃれなデザインのカップケーキも登場します。これらもまたニューヨークならではのアート作品のようなお菓子でした。



ニューヨークといえば、「チーズケーキ」の有名人気店も何件かあります。意外と甘さも程よく、重すぎずさっぱりとした味で簡単に食べられてしまいます。イチゴなどがトッピングされたものや、シュガーフリーのチーズケーキもあります。観光客にも人気です。バレンタインにはハート型のチーズケーキや真っ赤なフルーツなどが大胆にトッピングされて販売されていました。



他には今、焼き立てのクッキーをデリバリーしてくれるクッキー店が人気です。

焼き立ての温かいクッキーをなんと夜中の3時までデリバリーしてくれるそうです。一番人気はチョコレートピーナッツだそうです。他に少しスパシーなものも人気だとか。そして、甘いクッキーはミルクと一緒に食べるそうです。理由は少しでも甘さをおさえられるから…という事でした。一枚の大きさはかなり大きめのサイズでした。



今回は、アフタヌーンティー事情をお届けいたします。