

# 01 コーヒーの淹れ方

## コーヒーの味は条件によって変わる

コーヒーの味は良質な生豆、焙煎方法、抽出といった条件によって変わつてきます。

ここでは、美味しいコーヒーを作るために必要な条件について詳しく掘り下げていきます。



### 生 豆

コーヒー豆は、生産国から未加工のまま輸送されます。(生豆)  
コーヒーを美味しく飲むためには良質な生豆を選ぶことが大切です。  
良質な生豆とは、形・大きさ・色・厚さが均一で欠点豆が入っていない豆を指し、手作業で欠点豆や不要物を仕分ける「ハンドピック」と呼ばれる作業が必要です。

#### 良質な生豆を見分けるポイント

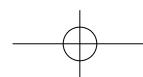
##### 鮮度で見分ける

- 1 ニューカロップ…収穫されたての豆
- 2 バーストカロップ…1年前に収穫された豆
- 3 オールドカロップ…2年以上前に収穫された豆

新鮮な生豆は水分を多く含み、緑色が濃くなっています。

##### 形・大きさで見分ける

厚みがあり、ふっくらしたものが良いとされています。  
粒が均一でセンターカットが綺麗に入っている豆が良い生豆といえます。  
また、異常な匂いのする豆は避けてください。



## 焙煎

コーヒーの味は、焙煎の際の熱の変化によって変わります。加熱にも段階があり、熱の入れ方で風味が変化します。豆の特徴を理解して、味のバランスを焙煎によって整えることが大切です。味だけではなく、豊かな香りを引き出すことも焙煎の仕方で変化します。

Part.2

コーヒーの淹れ方編

### 浅煎り

#### ライト・ロースト

⌚ 10分～14分

浅煎りの中でも最も浅い煎り方です。

うっすら焦げ目がついた小麦色で、コクはなく、テスト用として使用されています。

#### シナモン・ロースト

⌚ 14分～16分

見た目がシナモン色のためシナモンローストと呼ばれています。

ライトローストより香りはありますが、飲用にはまだ向きません。

### 中煎り

#### ミディアム・ロースト

⌚ 16～18分

アメリカンの風味を味わえる焙煎レベルです。

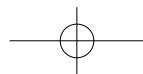
当たりは軽く、柔らかい風味です。

#### ハイ・ロースト

⌚ 18分～20分

深煎りの一歩手前の煎り方です。

家庭や店で飲むことのできる馴染みある焙煎方法で、一般的な豆はこの焙煎レベルが多いです。



## ◆ 粉の形状による味の違い

コーヒー豆の挽き方によって、コーヒーの味は大幅に変化します。例えば、粒子の細かい挽きかただと、表面積が広くなりお湯との接触が増えます。そのため、コーヒーの味が濃く出ると言われています。



### 粗びき

粗びきは粒子が大きい為、多めの粉を入れて抽出すると美味しい淹れることができます。大きさはザラメ糖ほどで、苦味は少なめです。

### 中粗びき

ザラメ糖より少し小さいですが、豆の種類によってはこの大きさが最も美味しい飲めるものが多いです。

### 中挽き

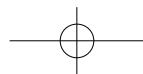
グラニュー糖より少し大きめで標準の大きさといえるでしょう。ペーパードリップなどに向いています。

### 中細挽き

グラニュー糖程の大きさで、市販のコーヒーに多い挽き方です。癖がなく飲みやすい味になるでしょう。

### 細挽き

市販のコーヒー比べ、細かい挽き方です。苦味とコクが味わえるので、アイスコーヒーにも向いています。



## 抽出

コーヒーの抽出方法には様々ありますが、淹れ方によって味は格段と変化します。器具によって粉の量や入れるスピードなどが異なる為、それぞれに特徴の違いがでてきます。

### ① ペーパードリップ

コーヒーペーパーに粉を入れてお湯を注ぐだけの方法です。  
最も王道で、簡単にコーヒーを抽出できます。  
少量のお湯を先に注ぎ、蒸らしてから抽出します。  
お湯は一定の速度で細く注ぐことがポイントです。



Part.2

コーヒーの淹れ方編

### ② ネルドリップ

布フィルターを使用して抽出する方法です。  
コーヒーの美味しさを最も引き出すことが出来ますが、  
ペーパーに比べ、手入れや管理が必要です。  
ろ過のスピードが早い為ゆっくり抽出することがポイントです。

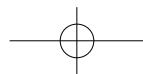
### ③ サイフォン式

ガラス製のフラスコとロートを使ってコーヒーを抽出する方法です。  
熱されたお湯が上部に上り、コーヒー粉と混ざり合い抽出される仕組み  
になっています。  
使いかたは難しくないですが、ガラス製の為取り扱いに注意しましょう。



### ④ 直火式エスプレッソ

イタリアでは「モカ」と呼ばれ親しまれています。  
二層に分かれた部分にお湯と粉を分けて入れ、沸騰したお湯が粉と混ざり合いポットに噴出  
する抽出方法です。深煎りの豆を粗びきで使用しましょう。



## ➊ マシン式エスプレッソ

専用のミルで粉に細煎りにして抽出します。  
コーヒーの風味を凝縮させるため、強い圧力をかけることがポイントです。

## ❷ 水出し

水から抽出する方法です。  
時間をかけて抽出する分、まろやかな風味を感じることができます。  
深煎りの豆が適していると言われています。

## ❸ フレンチプレス

ポットにお湯とコーヒーを注ぎ、シャフトをセットして抽出します。  
粉とお湯が長い時間触れているので、コーヒー豆本来の風味を最も感じられます。

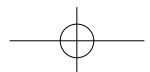
## ❹ イブリック

銅製の長い柄のついたもので抽出する方法です。  
トルココーヒーを入れるときに使用することが多いです。



## ❺ パーコレーター

粉をバスケットのセットしてから湯を入れて火にかけると  
蒸気圧で湯がポットに循環して抽出が行われる仕組みになっています。  
日本での使用は少なく、馴染みはないですが、アウトドアに適しています。



## 03 ラテアート

### ラテアートとは

ラテアートとは、カフェラテやカプチーノなどの表面にあるフォームミルク（泡立てられたミルク）の表面にハートなどの模様を描くことを指します。

中でも、フォームミルクを注ぎながら模様を描いていくことをフリー泡アといい、難易度の高いものです。これを習得するには練習が必要です。

もう一つは、爪楊枝などを使って模様を書いていくデザインカプチーノがあります。こちらは比較的簡単にできるので、初心者でも習得しやすいです。



### クレマの役割

エスプレッソ表面に浮かぶ細かい泡のことなどを指します。ブラウン色のクレマは、エスプレッソの香りを閉じ込めておくことが出来る役割があります。

クレマの層が厚く、きめ細かい泡ができたエスプレッソは美味しいエスプレッソの証拠であり、砂糖を加えても崩れず、ゆっくりと馴染んでいきます。

