





コーヒー豆の 硬さと味の関係性

「ハードビーン」や「SHB」、「SHG」などの用語はコーヒーの包装やカフェのメニューなどでたまに見かけますが、耳にされたことはあるでしょうか？

豆の硬さとは？

コーヒー豆の硬さは豆の密度を指しています。コーヒー豆を買い付ける際、国によってさまざまな評価基準がありますが、「硬さ／Hardness」はその評価基準の一つです。

アラビカ種は18℃～21℃の間の気温で一番よく育ち、実も比較的じっくり成熟します。じっくり成熟した実は成分がぎっしり詰まった、いわゆる「ハードビーン」になります。絶対的なことではありませんが、硬さはある程度豆の見た目から判断できます。「センターカット」という、豆の真ん中の縦長の溝のような線がありますが、少し空いていて、まっすぐなものは比較的軽く柔らかい豆で、密閉していてやや曲がっているものは比較的密度が高く、硬い豆といわれています。

硬さと味の関係性

一般的に、ハードビーンは比較的味が複雑で、甘みも強く、好ましく思われているため、比較的高い価格で買い取られます。グアテマラの豆の「SHB／Strictly Hard Bean」や中米各国の「SHG／Strictly High Grown」は高い標高で育った硬い豆を指しています。硬さは味だけでなく、焙煎にも影響を与えています。柔らかい豆の密度が低く、伝熱の妨げになる空気含有量も比較的高いため、焙煎の温度が高すぎると生焼けになりやすいと言われていて、一方、ハードビーンは密度と水分含有量が高く、熱が通りにくいです。どちらも焙煎の時に細心の注意を払わないと、出来上がるコーヒーに渋みや不快な酸味が出ます。



ハードビーン=いいコーヒー？

コーヒーの味を作る中で、標高はある程度の役割を担っていますが、実は他にもコーヒーの味に影響を与える要因がたくさんあります。コーヒーノキの品種、植える環境（土の質、水、使う肥料、病害虫の有無）から収穫後の精選処理（ナチュラルプロセス、ウォッシュドプロセス、もしくは他のプロセス）、その後の生豆の保管と管理、焙煎、そして抽出は全てコーヒーの味に影響を与えています。そのため必ずしもハードビーン／高標高の豆＝高品質、ソフトビーン／低標高＝低品質でなく、品質を評価する中で様々な要素を考慮する必要があります。皆さまも是非、様々な種類のコーヒーを試してみて、ご自身にとってのいいコーヒーとはどんなものなのかを考えてみてください。

Author

シー インハン



田代珈琲の フレーバーホイール

冬から春へと季節が変わり始める3月。

しばらくは寒い日が続くので、まだまだホットコーヒーが手放せませんね。田代珈琲ではたくさんの種類のコーヒー豆を販売しておりますが、どのコーヒー豆を買ったらいいかわからない、というお客様が多くいらっしゃいます。

田代珈琲ではそういったお客様の為に、コーヒーの風味特性を6種類に分類したフレーバーホイールというものを作成しました。（右図参照）販売しているコーヒー豆にはフレーバーが割り当てられているので、ひと目でこういった特性をもったコーヒー豆かが分かるようになっています。ご参考までに下記はよくお聞きするお客様の好みと、フレーバーホイールから選んだコーヒー豆の一覧になります。

■香りにこだわりのある方は

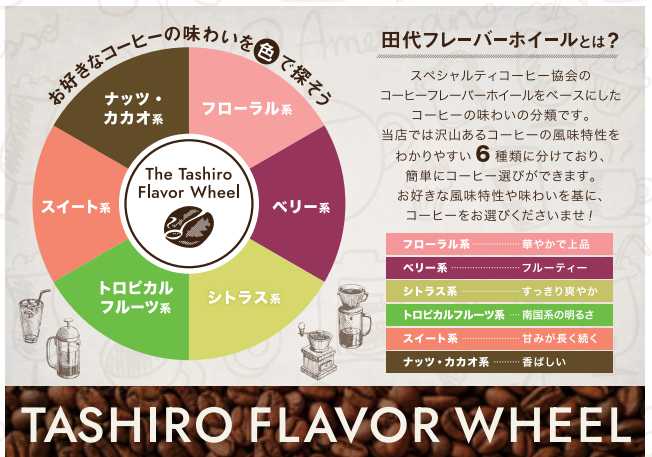
華やかで上品なフローラル系
エチオピア グジナチュラル ハイロースト
フルーティーなベリー系
エルインヘルト農園
南国系の明るさのトロピカルフルーツ系
コロンビア エルプラセール農園（阪神・web販売）
すっきり爽やかなシトラス系
ブラジル モンジョリーニョ農園

■酸味が苦手で、苦味も抑えたい方は

後口まで甘みが続くスイート系
コスタリカ ボナビスタ農園（旧ベジャビスタ農園）

■香ばしくコクのあるものが好きの方は

ナッツ・カカオ系
インドネシア ボンドックバル



TASHIRO FLAVOR WHEEL

もうすでに自分の好みのコーヒーに巡り合っている方も、時にはいつもと違うコーヒー豆に挑戦するのはいかがでしょうか。例えば、酸味が苦手な方は結構いらっしゃると思いますが、田代珈琲で取り扱っている酸味のあるコーヒーは上質な酸で、まるで果物を思わせるようなフルーティーな風味特性を持つものを取り揃えております。飲んでみると「こんなコーヒー飲んだことない！酸味のあるコーヒーも私飲めるんだ！」と自分のコーヒーの好みに新たな発見があるかもしれません。フレーバーホイールは東大阪本店ではもちろん、阪神梅田本店タシロコーヒーロースターズでも掲示しています。自分の好みの味、どのコーヒーがいいかわからない！チョコレートケーキに合うコーヒーはどれ？など気軽にスタッフにお声掛け下さい！お客様ひとりひとりに合ったコーヒー豆をおススメさせていただきます。まだまだコロナの影響でお待ち時間が増えていますが、少しでもお客様の日常に彩りを添えられるよう取り組んでまいります。

Author

田代 彩

