

プロに教わる、おいしいコーヒーの入れ方教室

丸亀支部厚生活動報告

11月8日（日）9時から、飯山総合学習センターにおいて、丸亀市今津町の喫茶「珈琲倶楽部」のオーナーである 大西 一暢氏 のご指導のもと、「おいしいコーヒーの入れ方教室」を開催しました。

コーヒーの入れ方だけでなく、コーヒー豆ができるまでの過程や、それに携わる人びとの話、コーヒー文化の本場である、ヨーロッパの話など、様々なことをとても楽しく、分かりやすく教えてくださいました。また、普段は目にすることのない焙煎前の生豆や、コーヒーを入れるための色々な道具なども用意していただき、とても良い経験ができました。

○ 生豆について

- ・コーヒーの産地は標高が高く、雨季と乾季がはっきりしているところ。
(=人が行きたがらないような陰しい場所。)
- ・コーヒーの実は、さくらんぼのような赤い実で、その中にある種の硬い殻の中の部分がコーヒー豆。オレンジ色や黄色などの実もあり、実の色がコーヒー豆の名前の由来になっていることがある。



○ 焙煎について

- ・コーヒーの味は、豆の焙煎の具合で大きく変わってくる。ほんの数秒で全く違う味になる。
- ・日本の焙煎技術は大変優れている。なぜかという、昔は、高級な豆はまずヨーロッパに行き、次にアメリカに渡り、余ったものが日本に入ってきていたため、日本人はなかなかよい豆を手に入れることができず、その豆をいかにおいしくするか・・・と工夫を重ねたため。

☆焙煎の8段階活用（全て後ろに“ロースト”を付ける。 Ex.ライトロースト）

ライト・シナモン・ミディアム・ハイ・シティ・ブルーシティ・フレンチ・イタリアン

← 浅煎り

(酸味が多い)

深煎り →

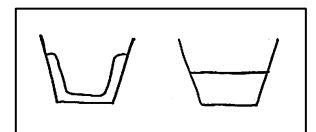
(苦味が多い)

☆同じ豆でも焙煎の具合で味が全く変わってくるので、色々な味を楽しめるそうです!!!

○ コーヒーの入れ方



1. 豆を挽くときはリズムよく♪
2. ペーパーはなるべく白いもの（漂白済み）のものを使う。（茶色のものはパルプの臭いがコーヒーに移ってしまう。）
3. 粉を入れたら“ありじごく”に!!（右の図参照）



4. 約90℃のお湯を渦を描くように優しく注ぐ。お湯がペーパーにかからないように注意。（下図参照）



← コーヒーの粉の一番上のラインより上にはお湯を注がない。

5. 1回目は最後まで落とし、2回目以降は泡（=灰汁）が消えてしまうまでにお湯をたす。最後は全部落とすきらいうちにドリッパーを外す。

大西氏の“プロの技”に、参加者全員が見とれてしまいました。

コーヒーのいい匂いに包まれて、本当に素敵な時間を過ごすことができました。

