

旨い珈琲を飲んでいるのは誰だ

気軽珈琲評論家　道場花子

コーヒーについては、「一家言あり」というかたがたくさんいます。「この淹れ方じゃないと」「このお店がいちばん」などなど。

私は、コーヒー通ではありません。「エチオピア産の豆の特徴は」なんて聞かれても、？？？です。でも、おいしいコーヒーは大好き。おいしいコーヒーを気軽に飲みたい。大手チェーンのコーヒーショップで、苦いばっかりの液体に何百円も払うなんて、イヤなんです。自宅で手軽に、お安く、しかもおいしい。そんなコーヒーを求めて、心の旅をしています。

コーヒー通の人から見たら、邪道かもしれない。でも、手軽で安くておいしければ、ええじゃないか。そんなふうに気軽に、「自分の珈琲」を探す旅に出てみましょう。

以下、花子流コーヒーのご紹介を。



# 淹れ方

ハリオールやネルドリップなど、あれこれ試しましたが、どうも区別がつかない。味オンチ？　ってことで、ふつうに、「コーヒーメーカー」に落ち着いています。

オススメは、保温ポットタイプ。メリタのSKT54は使いやすい。

# 豆を挽く

昔は、ＵＣＣやＭＪＢの粉コーヒーを買って、ドリップしていました。ああ、缶を開けた時の豊かな香り。ただ、時間が経つと、どうしても味や香りが落ちてしまいます。

そこで、豆のまま購入して、淹れる直前に必要量だけ挽くようにしました。ミル（グラインダー）は、手動式のほうが趣がありますが、毎日のことだから、手動だとけっこうたいへん。いまは、電動のものを使っています。

豆は、お気に入りのコーヒーショップがあれば、そちらで焙煎したてのものを買いましょう。ネットショップだと送料などの問題はありますが、ぐっとお安く購入できます。

# 豆を煎る

ここまででも、十分においしいコーヒーがいただけます。

ただ、コーヒー豆は、「焙煎してから３～10日のもの」が飲みごろ。焙煎したての豆を小まめに買えればいいのですが…。まとめ買いして２週間以上たってしまうと、風味がぐっと落ちてしまいます。

さらにこだわるかたは、自家焙煎にチャレンジしてみましょう。

といっても、家庭用焙煎機は、５万円以上します。手動焙煎機は、手が腱鞘炎になるなんて話も。「気軽に」とはいきませんね。そこで、ポップコーンメーカーで代用する方法を。

小さなポップコーンメーカーだと、１回50ｇ前後しか焙煎できません。それだと、「たくさん飲む」「家族が多い」という場合はちょっと厳しい。私は、大きめのポップコーンメーカーを使っています。これなら、一度に100～200ｇが焙煎できます。風を送るタイプじゃないので、チャフ（薄皮）が舞い飛ぶ心配もありません。

生豆は、コーヒー専門店やネットショップで購入できます。慣れてきたら、ネットショップでまとめ買いが、安上がり。

(注)家電製品の写真は、アマゾン（http://www.amazon.co.jp/）の商品写真を引用しています。

# ドリップバッグ

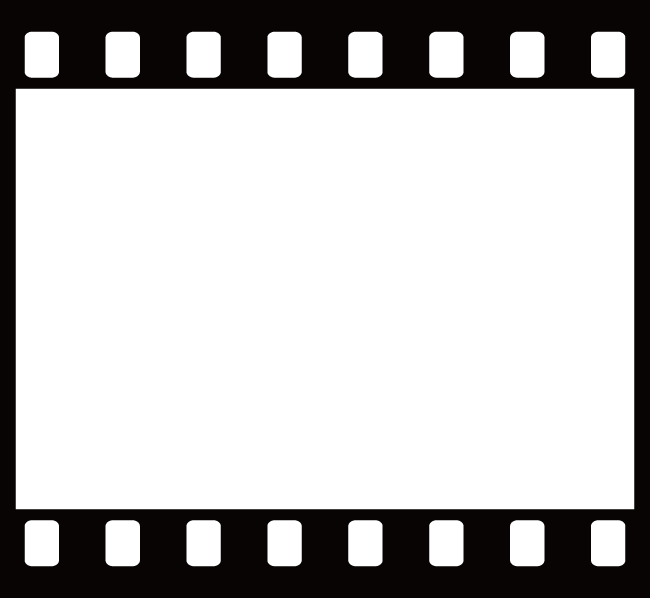
と、ここまで書いておきながら、悲しいお知らせです(/\_;)

最近は、ドリップバッグ式のコーヒーもだいぶ安くなってきました。通販だと、１杯30円前後で購入できちゃう。しかも、どういう技術なのか、味や香りが逃げないんですね。

「そんなにたくさん飲まない」「めんどうなのはイヤ」というかたは、ドリップバッグが便利かな。

ポップコーンメーカーでの焙煎方法を、ユーチューブにアップしています。興味のあるかたは、見てくださいね。

http://num.to/5928-4484-9453



焙煎後は、豆をざるに入れて、うちわなどですばやく冷まします。チャフが飛び散るので、かならず外でおこなってください。

未知の旅に、失敗はつきもの。あれこれ試行錯誤しながらも、自分の味覚・嗅覚を信じて、「自分の珈琲」を見つけてください。

Bon voyage!