《会報第27号　平成25年11月》

疲れた頭をリフレッシュさせたり、くつろぎの時間を与えてくれたり。コーヒーには、そんな効果がありますね。

肌寒くなってきたこの季節。コーヒーをよりおいしく楽しむためのアレコレをお知らせします。

コーヒーはどのくらい焙煎（ロースト）するか、どんな豆を使うか、どのようにブレンドするかで香りや味わいが変わります。それぞれの違いを簡単に紹介しましょう。

コーヒーの銘柄と特徴

コーヒーは、赤道付近の熱帯、亜熱帯地方の国々で生産されています。同じ国で生産されたコーヒーでも、品種や標高、土壌などの違いにより、香りや味わい、コクなどに違いが出ます。

主なコーヒーの産地と銘柄の特徴をまとめると、次のようになります。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 銘柄 | 主な産地 | 特徴 |
| ブラジル | ブラジル | ほどよい酸味と苦みがあり、ブレンドによく使われる |
| ブルーマウンテン | ジャマイカ | 香り、コクのある深い味わいの最高級品  甘み、酸味、苦みのバランスが絶妙 |
| モカ | イエメン | さわやかな香り、酸味のある味わいが人気 |
| キリマンジャロ | タンザニア | 深いコクと強い酸味があり、ストレートが人気 |
| マンデリン | インドネシア | コクが深く、かすかな甘みと苦みのバランスが取れている |
| コロンビア | コロンビア | 豊かな香りとほのかな甘みでマイルドなおいしさ |
| コナ | ハワイ | 酸味と甘味のバランスがよく、ブレンドによく使われる |
| グアテマラ | グアテマラ | ほどよい酸味と香りがあり、なめらかな味わいでブレンドによく使われる |
| ロブスタ | ベトナム | 独特の香りと苦みが特徴で、ミルクを入れて飲むことが多い |

ローストの方法

生のコーヒー豆をローストすると、褐色に変わり、香りや味わいをうまく引き出すことができます。

ローストの方法には、大きく分けて次の3種類があります。

* 浅煎り：淡い褐色で強い酸味が残るのが特徴
* 中煎り：褐色で香りがよく、苦み、酸味ともにあるのが特徴
* 深煎り：黒に近い褐色で、苦みが強く、酸味は少なくなるのが特徴

ブレンドの方法

様々な個性をもつコーヒー豆をブレンドすると、味に深みが増し、さらにおいしくなります。好みに合ったブレンドを調合するのも楽しいです。

ブレンドには、ベースになるマイルドな豆、酸味や苦みが強い個性的な豆、風味のよい豆の3つをブレンドするのが基本です。ブレンドに適した豆は、コロンビア、ブラジル、モカ、グアテマラ、マンデリンなどです。

おいしいコーヒーを入れるコツ

コーヒーを入れるための器具は、様々なものが販売されていますが、ここでは、ペーパーフィルターを使った、おいしいコーヒーを入れるためのコツを紹介しましょう。

1. コーヒー豆は器具に合わせて挽く
2. コーヒーの粉は計量スプーンで人数分を正確に計る
3. 浄水機をとおした水を、注ぎ口の細いやかんで沸騰させる
4. 沸騰させたお湯は1分ほど冷ます
5. 初めに少量のお湯を細く注ぎ、30秒蒸らす
6. 粉が膨らんだら、人数分のお湯を一気に注ぐ