

会員の
ひろば

私のお薦めコーナー
美味しいものにこだわりたい！
[コーヒーと鉄瓶]

十 鳥 恭 一

1. はじめに

美味しいものは、時としてその満足感だけではなく、安らぎやゆとりを与えてくれるものではないでしょうか。一般的に「おいしい」と言われるものは、その食材の鮮度や種類、調理をする器具、提供する人の技量など様々な要件が重なり合って、誰かの「おいしい」を満足させるものが出来上がると考えています。

私の場合、自分でいかに自分好みのものを作ることができるか？ということを食べ物に限らず探し求めており、今回はその中でも「コーヒー」と「鉄瓶」についてご紹介したいと思います。

2. コーヒー

コーヒーは全世界的に嗜好品の代名詞ともいえる飲み物で、数えきれないほどの豆の種類(産地)や焙煎方法、抽出方法が出回っています。朝起きてコーヒーを飲む習慣がある我が家では、これを如何に自分好みにできるか、というところから考えてみました。

コーヒーは個人の好みがはっきりと出ます。例えば酸味の強いものが好きという方もいれば、苦みがはっきりしているものが好きという方もいらっしゃいます。これは主に豆の種類や産地、焙煎度合いによってその味付けが大きく変化してきます。我が家では南米あるいはアフリカ原産の豆を中～深煎りで焙煎したものが現段階でとても気に入っています。

コーヒー豆は焙煎前の生豆を小ロットで取り寄せています。いろいろなものを試してみたいので2～3種類を少しずつ購入するようにしています。

今回は南米コロンビア産の「ブリサスセクション」とアフリカエチオピア産の「ムリマニ・ンガラシ組合」という2種の豆を仕入れてみました。



写真-1 生豆と抽出した欠点豆

仕入れた豆はこのまま焙煎はしません。この状態からいわゆる「欠点豆」を取り出します。通称「ハンドピック」と言われる作業です。「虫食い」「未成熟」「欠け」「カビ」の豆を取り除きます。

この「ハンドピック」の作業はコーヒーの風味を実は大きく左右します。言葉で言うのは簡単なのですが、「えぐみ」が顕著に表れます。苦みに近い感覚ですが、実際に欠点豆のみを集めて焙煎したコーヒーは正直飲めません。おそろしく不味いです。

自家焙煎を行っているコーヒー店の多くはハンドピックを最低でも焙煎前と焙煎後に実施しているそうです。我が家でも焙煎前後で2度ハンドピックを行い、これらを除去しています。これだけでとてもクリアな味になります。

欠点豆の除去が完了しましたら、焙煎を行います。焙煎の機械はこれも様々なものがありますが、自宅で飲むだけの量ということで我が家では小型の電動焙煎機を使用しています。焙煎の時間を大まかに設

定し、その後は豆の裂ける音「1 ハゼ」「2 ハゼ」(パチパチと音がします)で焙煎状態を調整しています。このあたりが豆の状態により様々ですので、焙煎をされていて楽しいところでもあります。

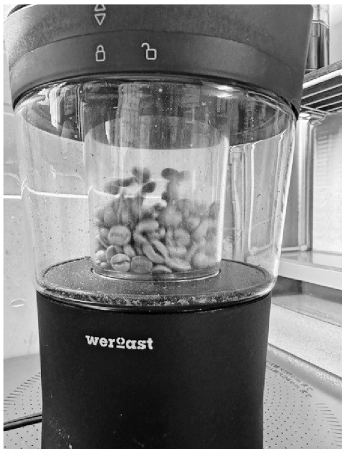


写真-2 ロースター焙煎中

焙煎も浅めですと酸味が強めに、深めですと苦みが強めに
出る傾向があります。ただ、これも豆によって異なりますので、都度調整をしています。あと、どのような焙煎機であつても結構な匂いがしますので、換気

が必須です。
焙煎後は少しなじむまで時間をおきます。ここまで出来た時点で、コーヒー専門店等で売っている「焙煎後の豆」と同じ状態になります。

ここから先はいわゆる豆を挽いてコーヒーを抽出するという作業になりますが、コーヒーはコーヒー豆と水(お湯)で構成される飲み物です。次はお湯のこだわりです。



写真-3 電動コーヒーミル

3. お湯(鉄瓶)

コーヒーを抽出するためにお湯を沸かすのですが、我が家では岩手県の南部鉄器を使用しています。抽象的な表現として「お湯がまるくなる」等の表現があり、これについては鉄瓶で沸かしたお湯と普通の水との差について学術論文レベルで多くの事例が紹介されていますので、ここでは割愛します。

鉄瓶は鉄分が多く摂取できるだけでなく、角がとれたようなやさしい口当たりの水(お湯)となるため、非常に飲みやすい印象を受けていました。このため、南部鉄器を求めて岩手県へ飛び、及源鑄造直販の工場からお気に入りの鉄瓶を購入してきました。

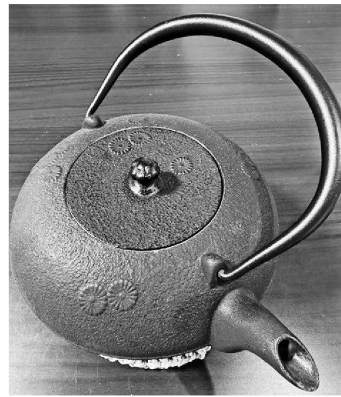


写真-4 及源鑄造の鉄瓶

夏はアイスコーヒー、冬はホットコーヒーにするのですが、アイスとホットでは豆の量と挽き方が異なるので、このあたりも工夫をしています。ホットの場合はドリップ、サイフォンなどいろいろな抽出方法がありますが、我が家は基本的にドリップで抽出しています。

鉄瓶で沸かしたお湯を 87 ~ 90℃まで落とし、ゆっくり抽出するのがちょうど良い感じになります。



写真-5 アイスとホットの抽出器具

アイスの場合は豆の量を増やし、挽き方を少し細かくした上で一晚滴下抽出します。

4. おわりに

どちらも美味しいコーヒーが飲めますが、ここまでの手間を「面倒だ!」と思うか「面白い!」と思うかは人それぞれだと思います。ただ、やはり何事でも面白がって興味を持ってやってみることは楽しいことなのではないかな?と思っていますので、ぜひ興味のある方はコーヒーに限らず、とことんこだわってみるのはいかがでしょうか?

十 鳥 恭 一 (とっとり きょういち)

技術士(応用理学部門)

株式会社地圏総合コンサルタント

