

近年のエスプレッソコーヒー熱の高まりもあってか、生活者のコーヒー嗜好は、エスプレッソコーヒーをベースとしたバリエーションコーヒー、あるいはコーヒーの原点でもあるドリップコーヒーを嗜好するカフェの数が増加傾向にあるようだ。

しかしこれから喫茶店、カフェの企画コンセプトを検討する上で避けては通れないことは、コーヒーの抽出方法やコーヒー豆の種類を理解し、企業、個人のコンセプト（方針）に合わせた独自のコーヒーの味を生み出すことが重要なポイントになることを理解しておくことだろう。安定的にコーヒーの味を抽出したいということで高価なコーヒーマシンを購入する個人や企業も増加しているが、ただ単にコーヒーの提供がしやすいという理由だけで、コーヒーの抽出方式を選定することはさほど難しいことではない。ただし、独自のオリジナルコーヒーを生み出し生活者においしいコーヒーを提供したいと思うのであれば、さまざまなコーヒーの淹れ方や具体的な理論も併せて学んでおくことをお勧めする。つまり大切なことは、コーヒーの抽出方法によって、コーヒーの味は微妙に異なってくることを忘れてはならない。

1. ハンドドリップ（ペーパードリップ）方式 「豆の種類は中細挽き」

1 抽出方法のポイント

◆豆の味をストレートに引き出すハンドドリップ方式

このペーパードリップの良さは、コーヒー豆の味を直接的に表現できることであり、コーヒーの抽出の方法や手順も少しの訓練で簡単にできることだろう。ただし、豆の味をストレートに表現できる反面、抽出する人の技術力によって豆のクセが直接的に反映されてしまうという面もあり、常に複数のオペレーターが作業をす

る場合には注意しなければならない。しかし特段難しい技術力は必要ないものの、多くの客席を持ったカフェや喫茶店の場合には、コーヒーの提供スピードやオペレーションが煩雑になることを理解しておかなければならない。特に抽出のポイントは、豆の選定、豆や水の分量、蒸らし工程の時間であり、それが

おいしいコーヒーを入れる原点だと理解しておくこと。また湯の注ぎ方一つで、表現できるコーヒーの味の幅が広がっていくことも、ペーパードリップならではの真髄である。抽出方法は、いくつかの方法や理論はあるものの、一般的な方式を理解しておきたい。

coffee recipe

基準：コーヒー粉の種類
（中細挽き）

【分量1人前（例）】
豆：12g
水：160ml
湯量：95℃

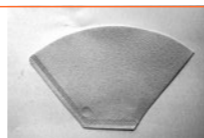
【注意】

湯の温度が低いと味が出にくく、高すぎると旨み以外の雑味も一緒に出てしまうことがあるため、沸騰した湯を抽出用ポットに移し替えて、適切な温度を維持することが大切である（あるいは抽出ポットの温度を一定に保つ仕組みにしておく）。

【準備する備品】

■ペーパーフィルター

ペーパーの細かな繊維質に油分が吸着し雑味が濾過されるため、スッキリとした味わいとなる。



■ドリッパー（陶器製、ステンレス、アルミなど）

コーヒーの温度変化を起こさせないことが大切。



■計量スプーン

一杯ごとにコーヒーの量が分かるように仕様を設定しておくことが大切である。



■はかり

コーヒー豆を的確に量るのに必須。サーバーとドリッパーを載せて使用すれば湯を注ぎながら計量できる。



■ポット

一定の量でコーヒーに湯を注ぐために必要不可欠であり、ゆっくり湯を注ぐために細口を重視することがポイントである。



コーヒーの淹れ方／手順

hand drip

1

使用器具を温める



ペーパードリップに限らず、全自動のコーヒーマシンを使用しない場合には、常に備品を一定温度に温めることが基本である。ドリッパーやサーバーは90℃程度の湯を注ぎ温めておくこと。

2

ペーパーフィルターを折る



ペーパーフィルターはドリッパーの形に合うように、側面と底の部分を互い違いにしっかりと折るとドリッパーに密着しやすくなる。

3

フィルターをドリッパーにセットする



ペーパーフィルターは、ドリッパーと隙間なく密着するようにセットすることが大切。

4

セットしたペーパーフィルターにコーヒーの粉を入れる



コーヒーフィルターに湯が全体に行き渡るように、コーヒー粉を均等に入れること。

5

コーヒーを蒸らすための湯（40ml）を注ぐ



ポットを持ち、「の」の字を描くようにコーヒーの粉全体にムラなく湯を注ぐ。ペーパーフィルターに湯をかけないように注意すること。

6

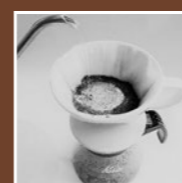
蒸らし（約20秒）の粉を蒸らす



コーヒーに湯を注いだ後は約20秒蒸らす。コーヒーの粉からガスが出て表面がふくらみ、コーヒー全体に湯がなじみやすくなる。

7

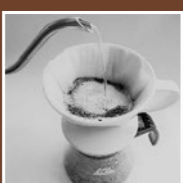
抽出の1回目、湯を40ml注ぐ



コーヒー粉の中心から100円玉ほどの円を描き、粉の膨らみを崩さないように注意すること。

8

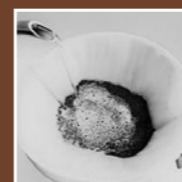
抽出の2回目、湯を80ml注ぐ



1回目の湯量が3分の1ほど減ったら2回目を注ぐ（1回目で注いだドリッパー内の湯の高さを保つイメージで注ぐこと）。

9

抽出の3回目、湯を40ml注ぐ



コーヒーの粉の表面が少し沈んできたら3回目を注ぎ始める（湯を注ぐ量が多くなるべく一定になるように意識する）。

10

最後の一滴まで抽出して終了



コーヒーの粉がフィルターの役割をして雑味成分を吸着してくれるので、最後までしっかりと抽出する。カップは温めておいたものを使用すること。