

美味しいコーヒーをいれませんか？

村井 俊治



美味しいコーヒーを自分で入れられるようになると、コーヒーショップでお金を払って飲む気がしなくなります。スターバックスやドトールは人気の高いコーヒーショップですが、味はまろやかさに欠けます。インスタントは苦味があって問題外です。外国を回って美味しいコーヒーに出会った国はフィンランドです。フィンランドのコーヒーは、日本の「茶道」並みに「コーヒー道」の雰囲気があります。アメリカンコーヒーは「色つきお湯」と言った感じで全くいただけませんね。イタリアやフランスのドロツとした濃いコーヒーにたくさん砂糖を入れて飲むのは、カフェインを楽しむ感じで性に合いません。

前置きが長くなりましたが、どうしたら美味しいコーヒーを入れられるでしょうか。我が家には涙ぐましい試行錯誤の繰り返しの歴史があります。先ずコーヒー豆ですが、粉挽きは止めた方が良いでしょう。香りと味が落ちていることが多いので失望したことが多いです。生コーヒーを購入して焙煎するのは自信がありません。現在は東都生協から焙煎された豆を購入しています。コーヒーには、「苦味」、「まろ味」、「酸味」の3つがありますが、私は「まろ味」が好きです。「キリマンジャロ」などがこれに当たります。コーヒー豆の選択は好みによります。

我が家がたどり着いた方法は、ペーパーフィルターを使ったドリップ方式です。すべての容器を暖めておくのが第一ポイントです。コーヒー豆は2人分35グラム使います。スターバックスで推奨している分量は180mlで10グラムですが、私たちには物足りない濃さです。勿論コーヒーミルで、丹念に挽きます。図書館で「美味しいコーヒーの入れ方」などという本をたくさん借りてきては試しました。なかなか本の通りになりませんでした。ペーパーフィルターに挽いたコーヒーを入れたら真ん中に少し窪みを付けます。ここに熱いお湯をほんの少しずつ注ぎます。チョボ、チョボという感じです。ここが大切です。底からブクブクと泡が出てきて、なんとなく泡が盛り上がってきます。「の」の字で周りのコーヒーにもお湯を注ぎたい気持ちを抑えて、真ん中の泡の中心にお湯を注ぎ続けると輪が広がり気になっていた周りにもお湯が回ってきます。こうなったら多少多くのお湯を足していてもOKです。問題は最後です。全部出し切らないことがポイントです。半分くらい残して引き上げます。最後まで出すと、変な苦味が残し、台無しになります。満足する入れ方ができるのは、5回か10回に一度でしょうか。

私は、クリームに少々砂糖を入れて飲むのがベストです。パン焼き器で手づくりパンを焼き、手づくりジャムを付けて、美味しいコーヒーがあったら、至福の時と言えます。そして家庭菜園で取れた野菜のサラダがあったら最高ですね。

