

コーヒーの
ある時間
Vol.3



ペーパードリップで
淹れる美味しいコーヒー

珈琲は「種実を焼き、砕いたものにお湯を通した飲み物」です。供し方は多種多様ですが、どれもその範疇にあります。ネット等で簡単に検索できるような方法以上のいろはを、私はこの限られたスペースで

のようにお伝えできるでしょうか。ペーパードリップは、最も汎用性の高い抽出方法です。そして文字通り、お湯を通す粉を紙で濾すという方法です。砕いた粉は「中挽き」、お湯は沸騰したものを常温のポツ

トに移すと「最適」、そして「蒸らし」が肝心です。「蒸らし」には、二回目以降の注湯の際、味が出やすくするために粉をふやかす効果があります。セットした紙に入れた粉が満遍なく湿り、なおかつ下にぼたぼた液が垂れないのが理想的な「蒸らし」の状態。ここをクリアすれば、抽出による珈琲の味の出方はお湯と粉の接触時間によって決まりますから、時間がかかると感じる人は注ぐスピードを速くし、

反対に薄いと感じる人は時間をかけてお湯を注いでみましょう。珈琲の美味しさは人それぞれ。味わいの感じ方に差はありますが、まずは「心をこめて」「ゆっくり丁寧に」淹れることを意識してみたいかがでしょうか。忙しい朝にでも一杯の珈琲を手淹れする時間があると、少しだけほっとして、豊かな気持ちになれます。美味しいコーヒーを淹れるための一番のポイントは、技術以上に、心を込めるための時間づくりなのかもしれません。

ペーパードリップで
おいしく淹れるコツ

Step 1 コーヒーメジャーで
1杯 (10g) を量りましょう。



お湯は沸騰したものを常温のポットに移し替えましょう。どの焙煎度合でも無理なく淹れられる温度 (80~90℃) が作れます。

Step 4

30秒経ったらお湯を注ぎましょう。

ゆっくりと満遍なく「の」の字を描くのがオススメです。

Point

気をつけて！
ペーパーのふちにお湯を当てないようにします。
お湯だけが滑って落ちてしまいます。



Step 2



粉はゆすって平らにします。

Step 3

粉にぴったりのお湯を注ぎ30秒待ちましょう。



Point

この時下のカップにコーヒー液が落ちないようにできるだけ注意しましょう。なおかつ表面に粉っぽさが残らないようにここが一番のポイントです。

Step 5

・カップ
・サーバー
に注ぎたい量を注いだら完成です。



Point

注湯時間に注意しましょう！
カップ1杯 (サーバー1目盛り)
何秒で注ぐかがポイントです。
①30秒くらい………あっさりした味
②45秒くらい………バランスのとれた濃度
③60秒くらい………しっかり濃い味
落ちる時間で濃度が変わります。

次号は、「焙煎度合によるコーヒーの味の違い」
についてお話しします。



小森 敦也 (こもりあつや)

1982年4月12日生まれ
岐阜県立関高校卒業。東京の大学を経て複数の会社勤務の後、関市のカフェ・ド・ギャラリー アダチに入社。カフェ・パッハのトレセンを経て、CQIのQグレーダー資格を岐阜県で初めて取得。2016年より代表取締役。現在店舗運営に留まらず、海外の農園を視察し、コーヒー豆の収穫や買付に携わる。

カフェ・ド・ギャラリー アダチ

関市小瀬1833 TEL0575-23-0539