



焙煎度合による コーヒーの味の違い

先号と同じ書き出しになります
が、コーヒーは「種実を焼き、砕い
たものにお湯を通した飲み物」で
す。もともと植物の「種」であるコー
ヒー豆。緑白色をした木の種は、焼
かれる事ではじめてわれわれのよ
く知っている、焦げ茶色をした「豆
と呼ばれる食品に変わります。

想像してみてください。焦げ茶色
をしたあの「コーヒー豆」が、その
まま木に成っている…そのような
迷信を信じる人は少なくありません
たが、世間でおそるおそる言われ
るのが、コーヒーは産地によって味
が決まるのではないかという話です。

誤解を恐れずに言えば、コーヒー
の味は、産地によって決まるもの
は言えません。もちろん素材として
「原産地」があり、その土地土地に
気候風土がある以上、生産国によっ
て決まってくるキャラクターとい
うものは存在します。私個人の話を
すれば、まずは国ごとにとても緩やか
に存在する味わいの差異を理解する
事は、コーヒーの知識として入り口
に近い何かの場所に立つ事であり、

そこから勉強をはじめるとい
うのではないかという気持ちがあり
ます。

しかし、それでも味の違いを決
める要素のみを取り出して言うので
あれば、産地以上にはつきりと影
響があるのが、焙煎という工程であ
ることに疑いはないといえます。
コーヒーはあくまで作りたての料
理に近いものであり、焙煎（焼く）
という調理工程を経てはじめて、わ
れわれの前に食品として姿を現わ
すのです。



▲焼き分けられるコーヒー豆

調理工程を経た食品である以上、
味の嗜好は火の通り方にもろに左右
されます。あまり良い例えではない
かもしれませんが、コーヒーをめぐ
る言説の様々な解答に援用できる内
容なのでお付き合いください。例え
ば、鰹（カツオ）という魚があります。

同じ魚でも、火の通り方で、鰹のタ
タキ↓焼き鰹↓鰹節（カツオブシ）
へと、それぞれにまったく違う変化
をします。コーヒーも焙煎によって
浅煎↓深煎へと、火の通り方、生の
部分の残り方で、鰹のタタキからカ
ツオブシにまで変わるくらいに味わ
いが分化していきます。たとえば酸
味のあるコーヒーを求める方に中深
煎りのコーヒーが供されるのは、刺
身らしさを求める人に焼き魚が供さ
れているようなおそれがあり、そし
て火の通り方は、大きく保存期間な
ども影響します。刺身と鰹節で保
存方法や期間がまったく異なるよう
には、われわれはコーヒーを捉えて
いません。



▲ドイツ製プロバット焙煎機

次号は「コーヒー焙煎の不思議な歴史」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。

コーヒーに焙煎は欠かせないもの
です。産地がどこで、こういう味わ
いがある。その事はしかし、本来「そ
の焙煎度合だから」という事実と不
可分なものです。この産地の豆が、
この焙煎度合であるからこそこの味
がする。コーヒーの好みをジャンル
で捉えるには、世界地図の地域のみ
ならずそれがどのような火の通り方
をしているか、つまりどのような焙
煎度合であるかをあたまたの中に理解
する事が必要不可欠です。単純な農
産物がそのまま口にされる訳ではな
いこの飲み物。複雑でありながらと
ても深い、知れば知るほど不思議な
奥行きと広がりがあるのです。

カフェ・ド・ギャラリー アダチ

関市小瀬1833 TEL0575-23-0539