



## ご家庭で淹れる 美味しいアイスコーヒー

少し難しい話が続きましたが、今号では季節的にも嬉しい、美味しいアイスコーヒーの作り方についてお話ししたいと思います。夏の暑い日に飲むアイスコーヒーの味は格別です。ご家庭で簡単に美味しいアイスコーヒーを淹れる方法には、どのようなものがあるのでしょうか？

挽いたコーヒー豆を使ってアイスコーヒーを作る方法は、大きくわけて二種類あります。ひとつは水でコーヒーを抽出する方法、もう一つが、お湯で出したコーヒーを冷やす方法です。「水で出すか？ お湯で出すか？」。この違いで、使用する器具や出来上がりまでの時間、味わいも変化します。



▲アダチのアイスコーヒーブレンド

アダチでは水だしでアイスコーヒーを作っています。湿らせておいたコーヒー粉に一滴一滴お水を垂らして作る水出しコーヒーは、お店ならではの、とてもリッチな味わいです。しかし、水出しならでは大変さもありません。まず、飲みたいと思っただけからすぐに飲むことが難しいという点。水出しコーヒーは、お湯で成分をつよく出す方法と違い、水と接触したコーヒー粉の表面から味が染み出してくるのを待つ、時間的な制約と付き合う必要があります。また比較的、器具が高価です。安価なものは、味のコントロールができる領域が少し狭いですが、抽出スピードのコントロール、コックの微調整のきくものは、性能のふんだけ値段もしっかりしています。最近各種メーカーが販売している、一晩粉を水に浸すタイプの廉価な水出し器具もあります。ライフスタイルや出来上がりの量などが器具とぴったりければ、試してみるのもひとつの方法です。

ご家庭で簡単に作るというテーマに沿っておすすめするのが、お湯で淹れたコーヒーを、冷やして作る方法です。お湯で出す場合、通常より少し濃い目にコーヒー液を作りまします。水で冷やすときに注意したいのが、毎度水の形や数の違いで、味が安定しないという点でしょうか。ここで二つ問題が出ました。まず、通常より濃いコーヒーとはどれくらいものか？ そして、目安となる水の数はどれくらいか？ という点です。

アイス用の濃いコーヒーとしておすすめしたいのが、シンプルに通常すくう一杯あたりのコーヒーの量を、コーヒーメジャーの山盛り一杯に増やす方法です。氷は出来上がり一杯に対して家庭用製氷皿の2、3個を目安にすると、味が作りやすいです。各種量のさじ加減は好みによつて調整が必要となる場面もありますが、共通しているのが少しだけ温度を落としたお湯で、ゆっくり丁寧



▲美味しいアイスコーヒー

に淹れるとコクが出るという点です。粗熱が取れたコーヒー液ができたら、そのまま水を入れたグラスに注いで完成。よく冷えたアイスコーヒーが良ければ、出来上がったコーヒー液は、冷蔵庫で冷やします。抽出は技術なので、抽象力によつてしか整理できない部分があります。細かな話は限りがありますが、大切なのは再現性。自分の気に入った方法で、無理なく楽しく、何度でも。ホットでもアイスでも、家庭でコーヒーを淹れるときの大切なポイントです。

次号は「市民社会とコーヒー」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・アダチ

関市小瀬1833 TEL0575-23-0539