

2016年度 第3回ミニセミナー報告書

開催日時：2016年11月9日（水）18時30分～20時30分

場所：UCC コーヒーアカデミー東京

講師：川口雅也氏（UCC コーヒーアドバイザー、UCC コーヒー抽出士）

題名：「コーヒーの基礎を学ぶ～美味しいコーヒーでお客様に喜ばれるお店づくりを～」

2016年度第3回ミニセミナーは、コーヒーをテーマに開催しました。久しぶりに夜の時間帯での開催となりましたが、相談役、幹事を含めて26名が集い、短時間ながらも充実したセミナーとなりました。

はじめに UCC 東京アカデミー様のショールームにて、焙煎前のコーヒー豆に触れたり、栽培方法等を伺いながら原材料の基礎知識を学び、その後ペーパードリップ、フードペ어링の実習を行いました。

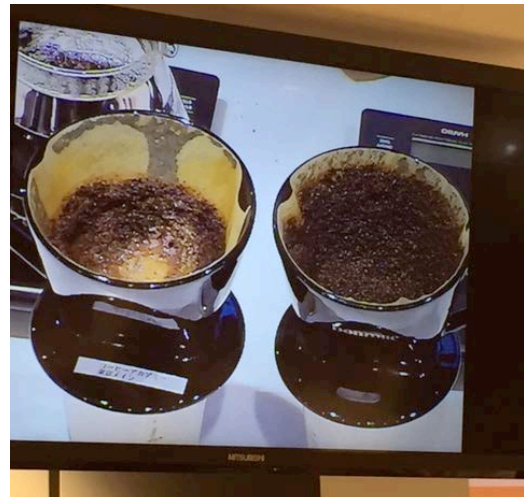
1. ペーパードリップについて

1) お湯の注ぎ方の違いによる比較

ペーパードリップにおいては、お湯の注ぎ方が味わいを左右する大きなポイントとなる。そこで、お湯を3回に分けて注ぎ込む“3投式”と1回で注ぐ“1投式を実演して頂いた。

【画像左が3投式、右が1投式】

正確な計量を行い、同じ量のコーヒーとお湯で点てたにも関わらず、3投式と1投式ではドリップしたときの状態は全く異なる。左側3投式のドリッパー中央に見られる細かい泡状のものはいわゆる“雑味成分”が留まったものである。比較して右側の1投式では“雑味成分”がフィルターに留まることなく、カップ内に落ちてしまっているのがわかる。試飲してみると、3投式の方がはるかに味わい深く、その歴然とした差に全員が驚かされる結果となった。



2) ペーパードリップ3投式の実習

《ペーパードリップの基本》

- ①器具類を湯煎し、あらかじめ温めておく。
- ②コーヒー豆を入れるフィルターは底面と側面の折り目を互い違いに折ってドリッパーに密着させ、コーヒー豆を入れたら、平らに均す。
- ③“蒸らし”は必ず行う。（“蒸らし”はコーヒー豆から出るガスを抜き、均一にお湯が染み渡るようにお湯の通り道を作ることが目的。）
- ④抽出する際のお湯の温度は92～96℃が適温。

上記の基本を踏まえ、講師のお手本を見た上で、各自が 3 投式のペーパードリップにチャレンジした。

2. フードペアリング

1) “レモンピール”、“ハイカカオのチョコレート”とのペアリング

軽い酸味を感じるライトコーヒーと苦味を感じるダークコーヒーにそれぞれレモンピールとカカオ分 90%のチョコレートをペアリングし、その相性を比較した。単体で味わうとそれぞれに美味しさがあるのに、組み合わせて味わうとライトコーヒーにはレモンピール、ダークコーヒーにはハイカカオチョコレートの相性が良く、逆の組み合わせではそれぞれの美味しさを打ち消しあってしまうように感じられた。

2) “オレンジピール入りのブリオッシュ”とのペアリング

クラブ・ド・サントノーレで事前にご用意した「オレンジピール入りのブリオッシュ」とのペアリングをご提案頂いた。川口講師ははじめ、オレンジの酸味との相性を考慮して、酸味の強い「キリマンジェロ」とのペアリングを想定していたが、実際にパンを試食してみると、オレンジの酸味はそこまで強調されておらず、ブリオッシュのバター風味をより強く感じたことから、予定を変更し、酸味はまるやかでコクのあるコロンビアコーヒーを組み合わせることになった。

日頃パンを味わうことは多くても、コーヒーとの相性まではなかなか考える機会がない参加者にとって、「味わいの強さや性質が同質のものを組み合わせると成功しやすい」というフードペアリングの基本を体感することができた。

【セミナー風景：レモンピールとダークチョコを使ってフードペアリングを体験】



3. コーヒー豆の保存方法について

コーヒーは湿度、高温、酸素、紫外線に弱いため、保存方法は冷暗所が望ましく、粉の状態ではなく、豆のまま 1 回分ずつ小分けにして冷凍保管するのが一番良い。

《総括》

今回のコーヒーセミナーは原材料の知識や美味しい入れ方の基礎を学ぶ『入門編』でしたが、会員の皆さんからは“知らなかった・・・”、“やっていたなかった・・・”という声が多く聞かれました。カフェを併設するベーカリーも多く、美味しいコーヒーの提供が重要なサービスの一部となっている今、知識や技術を深めてゆくことにより、コーヒーとパンの距離は更に近づき、お互いの価値を高められる可能性が存分にあることを改めて実感しました。

そしてコーヒーについて、とても丁寧に、情熱を込めて講義して下さった川口講師のお話の中では『万人うけするコーヒーはない。“それぞれのコーヒーから溶け出すべき成分を十分に引き出すこと”、“雑味を出さないこと”が美味しいコーヒーを点てる上で最も大切である。』という言葉が強く印象に残りました。パンとコーヒー・・・扱う材料が違っても、“技術や知識は素材の良さを引き出すためにある”という原点に立ち返ることもできました。

参加した全員にとって、パンの材料を計量することはあっても、コーヒー豆やお湯の量、ましてや蒸らし時間まで正確に計ってコーヒーを点てるのは初めての経験となりました。緊張しながらも、少しでも川口講師のお手本どおりに入れられるように・・・とチャレンジし、各自が点てたコーヒーの味をグループの中で飲み比べながら一喜一憂するのはとても楽しく、充実したひと時となり、新たな興味への扉を開く機会となりました。

今回のミニセミナーを全面的にサポートして下さいました川口雅也講師と UCC コーヒーアカデミーの皆様に変更して御礼申し上げます。

以上