

## 秋の読書やリラックスタイムにおすすめ 自宅で「至高のコーヒー」を楽しむための3つのこだわり

～スペシャルティコーヒーの達人が伝授する“至高のコーヒー”の淹れ方～

- 💧 コーヒーはほとんどが水！まずは水にこだわろう
- ☕ 自分好みの味を探し出す コーヒー豆にこだわる！
- 🕒 淹れ方にこだわって味の変動を体感しよう！

三菱レイヨン株式会社(本社:東京都千代田区、社長:越智仁)のグループ会社である、浄水器、医療用水処理装置の販売を行う三菱レイヨン・クリンスイ株式会社(本社:東京都中央区、社長:池田宏樹 以下、当社)では公式サイト(<http://cleانسui.jp/>)にて“水のことをもっと学んで、毎日の生活をより賢く”をテーマに、水にこだわったライフスタイル情報を発信する「クリンスイ アカデミー」を開設しています。

気温が下がり、自宅で過ごす時間が増えてくるこれからの季節。読書やリラックスタイムのおともにコーヒーを飲む方も多いのではないのでしょうか。そこで今回は「クリンスイ アカデミー」から、スペシャルティコーヒーの達人 堀口俊英氏が教える“至高のコーヒー”を自宅で楽しむための3つのポイントをご紹介します。

### ■コーヒーはほとんどが水！まずは水にこだわろう

#### 💧 水道水の雑味を除去する浄水器は必須！

コーヒーを淹れる際に重要なことは、素材の欠点をできる限り少なくすることです。素材が良ければ「美味しく淹れる」ことを徹底すればいいのですが、素材が悪い場合「欠点を隠す淹れ方」をしなければいけません。それは、美味しく淹れることより難しいのです。この場合の素材にはもちろん水も含まれます。日本の水道水は他の先進国と比較しても高い水準ではありますが、それでもさまざまな雑味があります。それは、塩素や、貯水槽や水道管の汚れやサビの臭い。これらがコーヒー本来の味を損なってしまうのです。

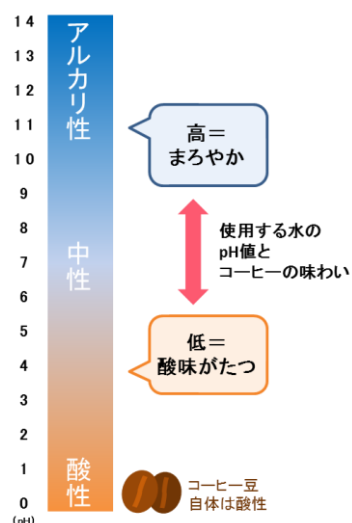
そこでプロが必ず使用しているのが浄水器です。当然ですが、コーヒーの成分の99%は水。コーヒーにこだわって水にこだわらないということは、重要な要素を見落としているも同然なのです。煮沸させるというもひとつの手段ですが、一般的には10分以上沸騰させ続けないと雑味は抜けないといわれています。したがって、毎回煮沸させるというのは少し手間かもしれませんね。

#### 💧 コーヒーに向いている水は？硬度とpH値に要注目！

雑味が抜けても、水にはそれぞれの性質があります。まずは水の硬度に着目してみましょう。日本で飲まれている水は、水道水を含めほとんど軟水といわれています。したがって、ミネラルウォーターを使用する場合も、まずは日本人が慣れ親しんだ軟水を使用すると違和感がありません。ちなみに、軟水と硬水ではコーヒーの味がかなり異なります。ミネラルウォーターの表示を見比べて、自分の好みの硬度を探してみるのもよいでしょう。

また、硬度よりも重要なのが pH 値です。pH 値とは、水素イオンの数を数値化したもので、値によって酸性やアルカリ性といった分類をします。では、コーヒーに適した pH 値はというと、これは人によって異なります。コーヒー自体は酸性なので、アルカリ性の水を使用することにより中和され、滑らかな味わいになります。一方で、酸性の水を使用することにより、より酸味を強く感じるのです。

浄水器の中にもアルカリイオン整水器など pH 値を調整できるものがあるので、さまざまな水を使用して、自分好みの味わいを探してみるのも面白いのではないのでしょうか。



## ■ 自分好みの味を探し出す コーヒー豆にこだわる！

### ● 「美味しい」の条件とは？ コーヒーの味を構成する4つの要素

水選別の次は、いよいよコーヒーを選びます。

しかし、種類が多すぎて何を調べばいいかわからない、そんな方も多いのではないのでしょうか。まずは、コーヒーを選ぶ際の基準を学びましょう。コーヒーの味とは、4つの要素で構成されています。

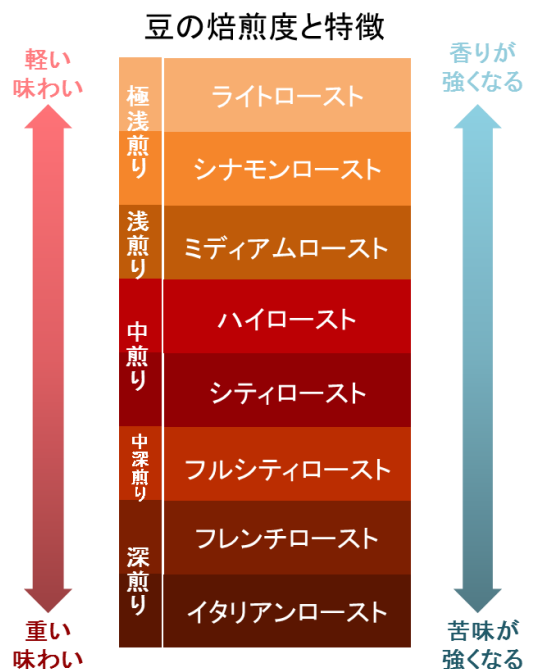
- ◆ 1つは、コーヒー特有のフローラルな「香り」です。
- ◆ 2つめは、柑橘系果実のようなほどよい「酸味」。これは、酸化した酸味とは全く異なるものです。
- ◆ 3つめが、コクや舌触りといった「ボディ感」。
- ◆ そして4つめが、「アフターテイスト」、つまり余韻です。

この4つをバランスよく感じることで、はじめて“よい”コーヒーを体験したといえるのです。ただ、4つの要素を味の中から見つけ出すのは、さまざまなコーヒーに出会って培われる経験が必要となります。そこで、“よい”コーヒーを提供してくれる、“信頼できるお店”を見つけるところから始めるというのがよいかもしれません。“信頼できるお店”の条件とは、コーヒーの味の特徴やその理由を説明できること。そして生産者や焙煎の過程を熟知し、それに基づいた品質について説明できることです。要するに、納得のできる説明ができるお店なのです。そういったお店を見つけられれば、より豊かなコーヒーライフを送るための強い味方になってくれるはずです。

### ● コーヒー豆を選ぶ際は2つのポイントに着目！

さて、“信頼できるお店”を見つけたら、実際に豆を選びます。その際には、2つのポイントに着目しましょう。1つは、焙煎の度合いです。焙煎度は、一般的にライトロースト～イタリアンローストの8段階に分けて表示しています。浅煎りであるほど酸味が強く、深煎りであるほど苦味が強くなっていきます。2つめが、豆の鮮度です。コーヒーは乾物のように扱われがちですが、元々はフルーツの種。一種の生鮮食品と言ってもよいでしょう。従って、焙煎後の鮮度劣化は想像以上に激しいものです。鮮度を失ったブランドもののコーヒーよりも、鮮度の良いふつうのコーヒーのほうが、はるかに美味しいもの。焙煎してからどれくらい経ったコーヒーなのかは、味わいにおいても、抽出を行う際にも、非常に重要な要素です。せっかくコーヒー豆を専門店を買うなら、生産地ばかりではなく、ロースト日や賞味期限の確認を忘れずに。

また、それらの情報をきちんと表記しているお店は、コーヒーを生鮮食品として扱っている、信頼できるお店と言えるでしょう。これらの条件をコーヒーの4つの構成要素とあわせることで、コーヒー豆を選ぶ基準にしてみてもいいのではないでしょうか。



## ■淹れ方にこだわって味の変動を体感しよう！

### ㊦ 淹れ方で違いを楽しむためには 条件を一定にしよう！

いよいよ、コーヒーの淹れ方にこだわっていきましょう。しかし、コーヒーの味はさまざまな要素で変化します。焙煎度・鮮度はもちろんですが、粉の粗さ、抽出量(お湯の量)、お湯の温度、粉の量など…。毎回条件がバラバラだと、本当に淹れ方で味が変化したのかわからなくなってしまいうでしょう。そこで、まずは3つの条件を固定し、他の要素を調節することで味の変化を楽しみましょう。

- ① 粉の粗さは毎回同じものを使用する
- ② コーヒーの抽出量(お湯の量)を決める
- ③ お湯の温度を一定にする(90～95℃が適正)

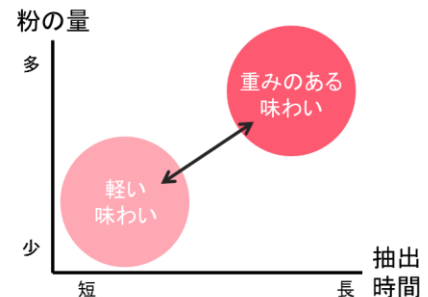
このように、コーヒーの味を左右する条件のうち、3つの条件を毎回同じにすることで、「淹れ方」による違いがより明確になります。

### ㊦ 粉の量と淹れる時間の変化で、味の違いを体感しよう！

入れる粉の量と、コーヒーを淹れる際にかける時間、この2つを調節することによって味の変化が楽しめます。粉の量を増やし、時間をかけるほど味は重くなります。反対に、粉の量を少なくし、時間を短くするほど軽い味わいになるのです。

水、コーヒー豆、そして淹れ方。それぞれにこだわっていくことで、自分好みの味がきっと見つかるはずです。さまざまな発見をして、もっと深く、もっと広くコーヒーを味わってください。

コーヒーの粉の量・抽出時間と味わいの関係



「クリンスイ アカデミー」ページ例

**Cleansui Academy**  
クリンスイ アカデミー

水のこともっと学んで、  
毎日の生活をより賢く！

クリンスイアカデミー (<http://www.cleansui-academy.com/>) では、  
達人が教える“至高のコーヒー”の淹れ方を写真付きで紹介しています。  
あなたの「理想の一杯」を追求するための記録シートも公開中です。

### —本件に関する報道関係のお問い合わせ—

クリンスイPR代理店:株式会社プラップジャパン(担当:藤井、後藤)  
三菱レイヨン・クリンスイ株式会社 広告宣伝部

電話:03-4580-9102  
電話:03-3669-4750

### —商品に関するお問い合わせ—

クリンスイサービスセンターSC係  
受付時間:平日10時～17時/土日祝日休み  
URL: <http://cleansui.jp/>

電話:0120-086-866(フリーダイヤル)