

1. 課題 コーヒーブレンド

2. 課題を選んだ動機と目的

コーヒーは、コーヒーノキの種子を焙煎し挽いた粉末から、湯または水で成分を抽出した飲料である。この飲料は世界で最も多くの国で飲用されている嗜好飲料であり、家庭や飲食店、職場などで飲用され、また、コーヒーの専門ショップも多数存在する。筆者は、中高生の頃から学期末試験に近づくと毎晩の試験勉強時にはインスタントコーヒーを飲み、社会人になってからはコーヒー豆から朝昼の食後に飲む習慣となった。これらの期間は眠気覚ましのためであったと思う。しかし最近朝は眠気覚ましのほろ苦い味を好み、昼にはフルーティーな香りと酸味から至福のひとつときをもつようになった。

いずれも苦みと酸味に偏らず適度の美味しさと風味を味わいたく、市販のブレンドコーヒーでは満足できないため、苦みと酸味のコーヒーブレンドを試み、この配合量、温度、炒り方に着目して好みの結果が得られるかどうかを実験した。

3. 実験計画

3-1. コーヒーの選定と淹れ方

コーヒーブレンドの種類は、①苦み味を代表するコーヒー豆はフレンチ深煎り、②酸味の代表はキリマンジャロ浅炒りとした。また、いずれも中挽きとして、ペーパーフィルターを用いるドリップ方式とした。

なお、コーヒーの淹れ方は「おいしいコーヒーの入れ方(基本編)」下記 <http://www.youtube.com/watch?v=nyq-cY6ppi> を視聴した。

3-2. ブレンドの配合

朝のコーヒーは、材料①：②=7：3，昼のコーヒーは材料①：②=3：7の比率とした。

3-3. ドリップ時の温度

沸騰湯と90℃湯の2通りとした。

3-4. 実験内容

朝はブレンド配合前者での温度差結果で風味を判定する。

昼はブレンド配合後者での温度差結果で風味を判定する。

4. 実験結果

4-1. 実験写真



写真-1 2種類コーヒー購入(H26. 5. 1)

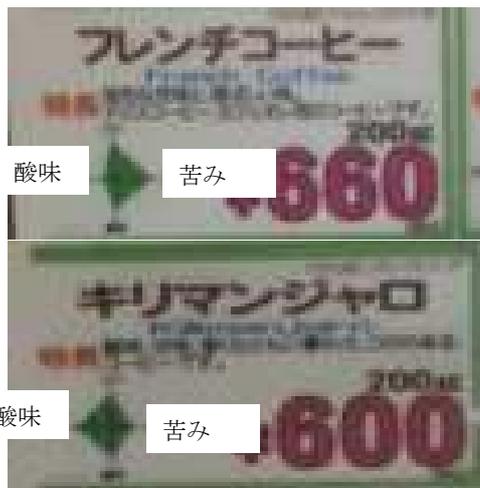


写真-2 苦みと酸味の割合(H26. 5. 1)



写真-3 沸騰湯(H26. 5. 2)



写真-4 淹れ立て(H26. 5. 2)



写真-5 朝のブレンド(H26. 5. 3)



写真-6 90℃湯(H26. 5. 5)

4-2. 予備実験結果

フレンチ 100%とキリマンジャロ 100%を沸騰湯で風味を確認した。
フレンチの苦みは確かに強かったが、キリマンジャロの酸味はさほど強くなかった。
いずれも多少のミルクをいれたら美味しさが増した。

4-3. 朝の結果

1)沸騰湯で淹れた場合

ほろ苦い味と酸味も確認し、ミルクなしでも満足した。
ただし、あまりまろやかさが感じられない。

2)90℃湯で淹れた場合

1)と同様にほろ苦い味と酸味も確認し、ミルクなしでも満足した。
まろやかさが感じられるのは10℃低い淹れ方かもしれない。

4-4. 昼の結果

1)沸騰湯で淹れた場合

苦みは少し、酸味の程よい美味しい風味が感じられ、知人も賞味して美味しいと言った。ミルクも入れても良かった。

2)90℃湯で淹れた場合

風味はさほど変わらないが、まろやかさとこくが強く感じられた。
この結果が最もコーヒーの美味しさが感じられた。

5. まとめ・考察と今後の課題

フレンチコーヒーはストレートより、ミルクを加えれば酸味がなくても満足できた。
朝は今回の配合ブレンドで適度に美味しさが感じられ、沸騰湯と90℃湯で淹れた場合とでは90℃湯の方がブレンド配合に関わらず、まろやかさが感じられる。
昼は酸味の程よい美味しい風味が感じられ、まろやかさとこくがあった。

酸味の強さではキリマンジャロよりもモカマタリの方が強いと以前から感じられ、今後はフレンチとモカマタリとのブレンド配合を試み、風味や好み度を確かめたい。
ブレンド配合も4:6も試み、風味がどの程度違うかも確かめたいと考える。

-以上-