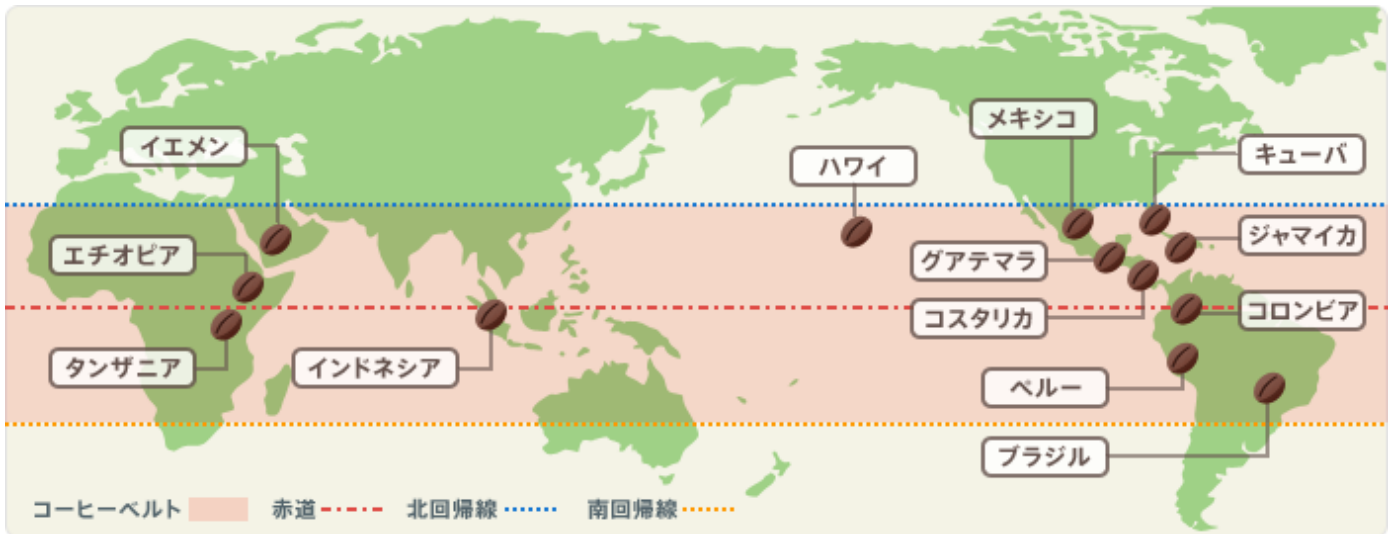


コーヒーカップをつくろう



コーヒーって何か知っていますか？ 実は果実の種に当たる部分で、梅干しで言えば「種」の部分です。周囲の果実を取り除き、種を乾燥させてから焙煎すると、みんなの知っているコーヒー豆になります。このコーヒー豆を挽いて湯または水にて抽出した物をコーヒーと呼びます。コーヒーにはカフェインが含まれ、受験生の眠気覚ましに良く使われます。ただしカフェインの過剰摂取は危険²だとも言われていますので、昔「バカになるから飲んではいけない」と言われたのは³、あながち嘘では無いのかもしれない。

さてコーヒーの歴史については他で述べるにして、コーヒーの種類について解説をしておきます。コーヒーの発祥はエチオピアだと言われています。それがモカの港から出荷されヨーロッパに伝わったとされています。最初のコーヒーは薬代わりだったので煎じて飲まれていました。それがトルコ経由でヨーロッパに伝わったため、トルコのコーヒーは原産地に近い飲み方をするようになっていきます。つまり鍋でグツグツと煮込む方式です。煮込んだコーヒーを上澄みだけ飲むというのがトルコ式。これがドンドンヨーロッパに近づきイタリアまで来るとエスプレッソになります。



ここではまだグツグツ感が残っています。ちなみにエスプレッソの意味はエクスプレスと同じで、素早く大急ぎでという感じです。つまり時間を掛けずに素早く抽出することで美味しく仕上げるようにしているのです。実は熱を加えるとカフェイン分は飛んでしまうとされていて、熱を出来るだけ加えずに抽出する方法が考えられていました。究極のところではダッチコーヒー。ダッチは「オランダ人」とか「オランダの」という意味ですが、オランダ人のコーヒーは熱を加えません。ウォータードリッパーと呼ばれるタイプのもので、一滴ずつ水をたらして時間を掛けて抽出します。この方法の欠点は(加熱していないので)雑菌の繁殖が早く、出来上がった直ぐに飲んだ方が良いということです。最近では冷蔵庫でつくるタイプのダッチコーヒーメーカーも出ているので、とても簡単に安全に味わえるようになりました。



フランスではコーヒーをドリッパーして、そこに暖めたミルクを混ぜます。これがカフェオレです。イタリアでもミルクを混ぜますが、ベースのコーヒーがドリッパーでは無くエスプレッソで、ミルクを混ぜたモノはカフェラ

¹ これを通称「天神様」と呼ぶのだよ。菅原道真公が梅を愛したという由来から。

² アメリカではエナジードリンクを飲んで死亡した例があると聞いている。

³ 私だけかもしれませんが…。

テ。泡立てたミルクを入れたものがカプチーノです。

ドイツのコーヒーは日本のモノに近く、ドリップして提供される場合が多いようです。ドリップにも幾つか種類があり、紙のフィルタを使ったペーパードリップや布を使ったネル⁴ドリップがあります。好みに寄りますが手軽さが売りのペーパードリップを使う人が多いようです。

世界一のコーヒー消費国である北ヨーロッパやアメリカではフレンチプレス⁵が流行していると聞きましたが、近年では色々な方法が考案されて、様々な飲み方が開発されているようです。

さてここからが本題です⁶。コーヒーと言っても色々あることは理解していただけたと思います。エスプレッソであれば60～80cc。カフェオレなら300ccと大きく開きがあります。自分は何用にカップをつくるのか、よく考えてからつくるようにしましょう。

形状にも工夫が必要です。コーヒーカップと（紅茶の）ティーカップの違いをご存じでしょうか？ 一つは抽出温度が関係しています。コーヒーの抽出温度は89～91°とされています。それに比べて紅茶は100°に近い温度で抽出します。これは紅茶の中心地イギリスで言われていることですが、ただ単にイギリスの水が不味いことが原因です。ミネラル分の多い硬水は雑味を出してしまうので、煮沸沸騰させる事でカルキを抜くという目的がありました。ただイギリス人の言う通りにつくってみると、100°のお湯でつくる訳ですから早く冷ましたい。そういう理由から紅茶のカップは薄く、飲み口が広がった形になっています。

逆にコーヒーは抽出温度が低く香りが逃げやすいので、カップの厚さはやや厚めで、飲み口が広がっていないモノが好まれます。イタリアではわざわざカップをお湯につけておいて温めてエスプレッソを提供するそうです。つまり写真では左が紅茶用、右がコーヒー用という事になります。

余談ですが、アメリカンコーヒーと呼ばれているモノは薄めたコーヒーではありません。日本人の勘違いナンバーワンですが、コーヒーのカフェインが熱に弱いという事は前述しましたが、カフェインを多く残すために浅煎りにし、色が濃く出ていないコーヒーのことを言います。工作中眠くならないようにカフェインを大量に採りたかったのです。だからアメリカ人が仕事にコーヒーを飲むなら大きめのマグカップを使う事になります。マグカップの場合容量は180～250ccとされています。



この前聞いてびっくりしたのは「ccって何ですか」と生徒に聞かれたこと。どうやらmlなら理解出来るらしいのですが、ccは聞いたことが無いと。時代の違いってこういうところに出てくるのですね。

という訳で（授業で）コーヒーカップをつくる⁷のですが、どのくらいの容量でどういう形をしていけば良いのか、しっかりと考えていてください。インターネット等を参考に調べ、簡単なアイディアスケッチを提出してもらいます（サイズを記入するか、実物大で描く）。用紙のサイズはA4。縦書きにして使ってください。提出は最初の授業。クラスと出席番号と氏名を右下に記入してください。では最初の授業でお会いしましょう。

⁴ 布の種類のこと。フランネルのこと。

⁵ 元々は紅茶を淹れるのに使われていた道具。

⁶ ごめんなさい。いつも前置きが長いと言われています。

⁷ コーヒーが飲めない人は、別の飲み物を設定してつくりましょう。例えばココアやホットミルク等。