



プロの技を学ぶ、 FCAJ会員体験記

レストランの厨房、アトリエやオフィス、商品の売り場等、食に関連のある現場で活躍するプロの方たちより伝授で、FCAJ会員がその技を学びます。

体験会員：佐藤 厚美さん

石川県在住。短大卒業後、事務職を17年勤める。退職し、地元テレビ局の番組の料理コーナーで助手を務める。現在は広告等のフードコーディネーターやイベントでの料理講師、雑貨・布小物作家としても活動。当協会2級（イベント・メディア）取得。



「コーヒー豆の焙煎」

スペシャルティコーヒーやサードウェーブといったトレンドが次々と登場し、注目度が高いコーヒーの世界。豆の種類や焙煎、ドリップ方法などにこだわった焙煎所やコーヒーショップが人気を集めています。今回の講師、板原昌樹氏が勤める「ザ クリーム オブ ザ クロップ コーヒー」では、店内で焙煎した豆をハンドドリップで淹れて提供。2012年、清澄白河にオープンし、サードウェーブの店が多数集まる一帯の中でも先駆的存在です。

体験者は、石川県金沢市在住の佐藤厚美さん。金沢は全国の都市の中でも、コーヒーやココアに支出する金額が最多で、焙煎所やコーヒーショップの数も多いそうです。

「毎朝ハンドドリップでコーヒーを淹れて飲むのが日課なのですが、豆や焙煎についてももっと詳しく知りたいと思い、応募しました」（佐藤さん）

焙煎に使ったのは、クセがなくスタンダードな味わいのブラジル産をベースに、コクのあるグアテマラ、中和的な役割のコロンビア、すっきり、華やかな味のエチオピアの豆を合わせたブレンド。これを浅煎りと深煎りの中間、中煎りにします。焙煎機は、直火に当たった釜が自動的に回転することで、全体に均一に火が入る仕組み。プロ仕様で、短時間の中で微妙な調整を何度も行う必要があって操作が難しいため、今回は一部の作業を手伝いながら、板原氏が焙煎する様子を見学させ

ていただきました。

「焙煎前の豆には青みがあり、その色が濃いほど、水分が多いということになります。その日の気温や湿度などによって水分の飛び具合が違いますので、それらを加味した上で火加減や加熱時間を微調整しています。また、火力を何度も変えるとそれだけ豆に負荷がかかってしまうので、火加減は焙煎士の腕の見せ所です」（板原氏）

焙煎具合は、焙煎機の小窓から色を見たり、途中数回「さし」と呼ばれるパーツで豆を取り出し、香りをチェックしたりして判断。佐藤さんも香りがかがせてもらいました。

続いて、焙煎したばかりのものと、5日前に焙煎したものとを飲み比べてみました。

「今日焙煎したものは香りが強いですが、5日前のほうがコクのある、まとまった味がしますね。同じ豆や焙煎具合でも、こんなに違いがあるのは驚きです」（佐藤さん）

「焙煎直後は豆の中に炭酸ガスが残っているので、少なくとも1日ねかせてガスを抜いたほうが良いのです」（板原氏）

この他、単一産地の豆を試飲したり、家庭での焙煎や保管方法なども教えていただき、佐藤さんは熱心にメモを取っていました。

■ コーヒー豆の焙煎の作業工程

ブラジル、グアテマラ、コロンビア、エチオピアのブレンドを中煎りしました。

- ① 写真(a)は焙煎前の青いコーヒー豆。焙煎機の上にある投入口に豆を入れる(b)。
- ② 焙煎機を着火し、温度計やタイマーをチェックしながら(c) 釜の中を100℃程度まで温める。
- ③ 写真(b)の投入口のつまみを引き上げて、コーヒー豆を釜の中に落とす。温度が下がってきたら、火力を強くして加熱する。140℃程度まで上がったなら水分は抜けている。
- ④ 火力を弱め、ゆっくりと釜の中の温度を上げながら焙煎する。途中、小窓からコーヒー豆の色をチェックする(d)。さしを引き出してコーヒー豆の香りをかぐ(e)。最初は浅い茶色で穀物のような香り(f)。釜の中からパチパチという音が聞こえてきたら、浅煎りから中煎りにさしかかった合図。これを1ハゼと呼ぶ。その後、180℃程度になったら完成。色は濃い茶色で、香りは香ばしくなる(g)。
- ⑤ 釜のフタを開け、手前のザルにコーヒー豆を出す。ハケまたは木べらで混ぜながら粗熱を取る(h)。
- ⑥ 深煎りにする場合は、更に火を入れ、再度ピチピチと音がしてきたら(2ハゼ)取り出す。色は中煎りに比べ、黒っぽい。



左は中煎り、右は深煎り。



天井高のある元倉庫を改装した店舗。大小2つの焙煎機を設置している。渋谷・ヒカリエにも店舗がある。



コーヒーは、お客様の目の前でハンドドリップして提供。各種Sが450円、Mが560円。コーヒー豆の販売は各種100g 850円。



チョコレートや菓子も販売。特にブレンドに合うのが、イタリア「トローニ・バッチ」のブラリネ入りチョコレート(324円)。



講師：板原 昌樹氏

1977年東京都生まれ。大手コーヒーショップを経て、2014年より「ザ クリーム オブ ザ クロップ コーヒー」清澄白河ロースターに焙煎士として勤める。

ザ クリーム オブ ザ クロップ コーヒー 清澄白河ロースター

東京都江東区白河4-5-4

☎ 03 (5809) 8523

<http://c-c-coffee.ne.jp>

体験者募集！

FCAJ会員だけの特別企画。経験の有無に関わらず、興味のあるテーマにまずはトライしてみましょう！ご希望の方は事務局までご連絡ください。希望者が多い場合は抽選により決めさせていただきます。体験の日時は、講師側と希望会員両者の都合により設定します。なお、体験講座の費用は無料です。交通費は実費でお支払います。

【体験テーマ】

天ぶら

旬の素材を生かした江戸前天ぶら。1924(大正13)年に創業し、全国に店舗を展開している老舗で、その技を学ぶ。

【講師】

天ぶら 新宿つな八

【受講場所】

天ぶら 新宿つな八(東京都内)

<http://www.tunahachi.co.jp>

【体験日】 2018年1月

【応募メ切】 11月30日