

ちょっと トライ

食後の一杯や気分転換に欠かせないコーヒー。いつもはインスタントばかりだが、より香り高い一杯を自分の手で入れてみたい！本格的なドリップ方法をプロの元で学んできた。

ドリップコーヒー

日本は深煎りが人気

教えてくれたのは珈琲工房リバティ(下室田町)の店主、清水哲也さん(47)。自家焙煎のコーヒー豆を店頭やネットショッ



少量ずつ焙煎したコーヒー豆を約20種類販売している珈琲工房リバティ

産やコロンビア産は苦味と酸味のバランスがいいのが特徴。有名な「ブルーマウンテン」はジャマイカ産で、香り高く繊細な味わいが人気を集めている。

また、焙煎の程度による違いも大きい。日本では苦味の強い深煎りが人気だが、「軽めに焙煎した豆の酸味や甘味も楽しんでみてほしい」と清水さん。挽

み口で後者はコクのある濃厚な味わいだ。さらにサイホン式のコーヒーは味や香りがしっくりと感じられた。入れ方だけでこれほど違いが出るとはびっくり！

清水さんは「今回紹介した方法は一例。料理と同じようにコーヒーの入れ方はさまざまで、正解はない」と語る。豆の種類、焙煎、挽き方、入れ方…。組み合わせは無限だ。奥深いコーヒーの世界。自分好みの味を追い求めて試行錯誤するのも楽しそうだ。



化学実験のようなサイホン式を演繹する清水さん

焙煎、挽き方、入れ方…

自分好みの味を追求

店で販売する傍ら、豆の選び方やドリップ方法を紹介する教室を開いている。

コーヒーの味のほとんどを決めるのは、やはり豆。まずは産地や品種について教わった。

コーヒーの栽培地は赤道付近のアフリカや南米、東南アジアに集中し、その地帯は「コーヒーベルト」と呼ばれているという。よく飲まれているブラジル

き方によっても味のバランスが変わり、器具との相性も重要だ。

最後まで落とさない

次は、いよいよ清水さんが実践するドリップ方法を教わった。プラスチック製のドリップパーにペーパーフィルターをセットし、挽き豆(1人分20g)を入れる。80℃のお湯を口の細いポットで少量注ぎ、20秒間蒸らす。すると、粉全体がむくむくと膨らんできた。

それを崩さないように、真ん中に向かって次の湯を静かに回し掛け、後は一気にドリップパーの上部まで入れる。サーバーに落ちたコーヒーが200ccになったらすぐにドリップパーを外す。最後まで落としきってしまうと雑味が出てしまうのだそうだ。

同じ豆を同量使い、違うドリップ法も見せてもらった。今度は蒸らした後、3回に分けて湯を注ぎゆっくり抽出。二つの方法で入れたコーヒーを飲み比べると、前者はすっきりとした飲



膨らんだ粉の真ん中に向かって静かに湯を注ぐ

限定色「アカギレッド」

ステッドラー「925 25 ハイノート オリジナルカラー」



ハイノート前橋店が5日、前橋市朝日町にオープン！それを記念した特別なシャープペンシルが高崎、伊勢崎、前橋の3店舗のみで限定発売されました。ドイツの筆記具メーカー・ステッドラーの人気モデル「925 25」のハイノートオリジナルカラー、その名も「アカギレッド」です=写真。

アルミ製の軸は適度な重さがあり、長時間使っても疲れにくい設計。ペン先が長く、手元が見えやすくなっています。今しか手に入らない商品をお見逃しなく！

1650円。(ハイノート高崎店、☎027・363・1112)



BOOK

時をつむぐ会推薦図書

『へっこ ぷっと たれた』

こがようこ/構成・文
降矢なな/絵
童心社 950円(税別)



おいっちに、おいっちにと歩いてきたキノコ、あひる…が、へっこ(おなら)を、ぷっとたれました。リズムカルな言葉とユーモラスな絵。わらべ歌が赤ちゃんとの心を結びます。

『きほんの木 花がきれい』

姉崎一馬/写真
姉崎エミリー/文
アリス館 1500円(同)



日本の野山を彩る、花がきれいで目立つ樹木、桜、椎、栗、藤、椿など10種を紹介。木の特徴、葉の緑、枝ぶり、花の美しさ、香り、実…。人の暮らしとの関わりが分かる1冊。

『野生のロボット』

ピーター・ブラウン/作・絵
前沢明枝/訳
福音館書店1900円(同)



嵐の夜、無人島に流れついた五つの箱には新品のロボットが！一つだけ、偶然スイッチが入り…。野生動物たちから「怪物」と呼ばれながらも孤軍奮闘、生き抜くぞ！

上毛新聞社の本

「オンリーわんだふるノート」

赤羽 潤子 定価1000円(税別)

いつ何が起こるか分からない将来のために、自分の人生を整理する終活ノート。履歴、暮らし方、介護、治療、葬儀、財産、大切な人へのメッセージの7項目に書き込めば、最期まで自分らしく過ごせて、もしもの時は関係機関の対応もスムーズになる。著者は防災の専門家として日ごろ講演活動を行い、終活ノートの重要性を訴え続けている。

A4判、92頁。上毛新聞社出版部(☎027・254・9966)。

