

コートビニール年生



パリスタ世界チャンピオン

粕谷哲

山田コロ [イラスト]

sanctuary books



はじめに

Introduction

コーヒーはずっと ブレンド一択のあなたへ。

基本的にコーヒーは好き。

カフェでコーヒーを飲むことも、コンビニでコーヒーを買うことも、自分で豆を買ってきて淹れることもある。

でもコーヒーはコーヒー。コーヒーの銘柄を見ても、それがどんな味がするのかほとんど区別がつかない。

エチオピア、グアテマラ、コロンビア、モカブレンド……といった文字を見ても、味に一体どういう違いがあるのか謎。

(百グラム千円の豆は、百グラム百円の豆と比べたら、十倍おいしいの?)

値段が違ったとしても、それだけの価値を感じられない。

(ブレンドください。一番、普通のやつ)

カフェで注文するときも、豆を買うときも、いつも結局「ブレンド」の中から選んでい
る。

（あ、味が薄い。今日はお湯を注ぎすぎたか）

自分で淹れているけど、毎回、適当に淹れているのでよく失敗しがち。正直、自分で淹
れるよりも、コンビニのコーヒーの方がおいしいかも？　と思う日もある。

長年コーヒーが好きで、ほぼ毎日飲んでいるような人も、コーヒーとそんな関係が続け
ている人は多いのではないだろうか。

そんな人のために、この本は生まれました。

この本は、ただの会社員から、いきなりコーヒーの世界チャンピオンになり、今は「コ
ーヒーの伝道師」をつとめる僕が、〃コーヒー〃という身近なようでいて実はよくわから
ない存在を、わからない人目線でわかるように解説した「**コーヒーのことがなんとなくわ
かった気になる**」**コーヒーの入門書**です。

元々僕自身も、「コーヒーにこだわっている人」ってなんとなく賢そう、面倒くさそう、
暮らしとかおしゃれそう、と近寄りがたい雰囲気を感じていました。

でも本来コーヒーなんて大昔、エチオピアのヤギ使い（カルデイ君）が、テンション高くなって踊り狂っているヤギを見つけて、そのヤギが食べていたもの（コーヒーの実）を飲み物として口にしたのがきっかけだと言われているくらいのもんです。

つまり「テンションを上げるために飲む薬」のような存在だったのですから、コーヒーはコーヒー、喫茶店だろうが、コーヒー豆のお店だろうが、全部まとめて「コーヒー」と呼べばいいし、「味の違い」なんてどうでもいい、という見方もできます。

それでもなんとなく「コーヒーの世界ってなんか難しそう」という印象があるのは、偉い専門家の方々が執筆している入門書や、こだわりのカフェ店主によるコーヒー話や、コーヒー豆売り場のPOPに書かれている説明などが、どれもこれも「レベルが高すぎる」からじゃないでしょうか。

僕は外ではスタバのコーヒー、家ではインスタントコーヒーばかり飲んでいきます。正直言って、コーヒーならなんでも好き。それでも僕は「飲みたいコーヒー」を妄想して、その味を再現することにかけては、誰にも負けない自信があります。

なぜか。コーヒーの世界を理解するために必要なのは、正しい解説や歴史的背景ではなく、遊んじゃう姿勢^①であって、まさしく僕はコーヒーをまるで昆虫採集や理科実験のよ

うに捉えることができているからです。僕はこの本でそんな「コーヒーの遊び方」をみなさんに伝えるために全力を尽くしたいと思います。

遊び方さえ覚えてしまえば、コーヒーのパッケージを見ても、店主の豆の解説を聞いても、コーヒー豆売りのPOPを目にしても、楽に理解できるようにするはず。

そんなわけで、この本は「**コーヒーに少し詳しい人は怒り出すかもしれない**」、「**コーヒーの世界をめっちゃくちゃ単純化した本**」をめざして作りました。

そもそも「**コーヒーの味の違いを知る**」というのはそんなに難しいことなのでしょうか。

実際、食へのこだわりの強い大富豪の方でも、「なんでもいいから**コーヒーをくれ**」という方がたくさんいらっしゃいます。

不思議なのです。

僕は**コーヒーの大会**で世界一になりましたが、味覚にはそれほど自信がありません。

無添加か添加物入りかの違いも迷うし、**コーヒー**というものは結局、インスタントに牛乳を入れるのが一番おいしいんじゃないかと感じる日もあります。

それでも「コーヒーの味の違いは誰でもわかる」と断言できます。

たしかにどういうお店で飲むか、どういうお店で豆を買うか、どんな豆を買うか、熱いか冷たいかぬるいか、などの条件によって、コーヒーの味のパターンは無限になります。

それでも「主要なキャラクター」と「その魅力の引き出し方」さえつかめば、コーヒーの違いははっきりわかるようになります。

アイドルグループのメンバーの中から自分の「推し」を見つげられると、そのキャラクターの立ち位置、役割、他のメンバーとの関係性などから、だんだん全体像が見えてくるように、さらにそれぞれの魅力を引き出す、演出家やプロデューサーのような存在がいるように、コーヒーの世界にも同じような世界観が当てはまります。

つまり、主要キャラクターがいて、それぞれのキャラクター性がある、そのキャラクター性を引き出す「挽き方」「淹れ方」があるのです。

推しのキャラクターを家に連れて帰ってきて、その魅力をできるかぎり自分の力で引き出してあげたい。

そういう想像ができるようになると、一杯のコーヒーに対して、今までになかった、な

んとも言えない感情が湧いてきます。「コーヒーなんてどれも一緒。ただの黒くて、苦い飲み物」と考えていた自分が過去のものとなるでしょう。

本当にひと口、ひと口、愛情がほとばしるんです。

たとえば、おいしい浅煎りのエチオピアを飲んだら、え？ ジュース？ フルーティーとは知っていたけど、もう普通に果物の味と香りですよ。しかも「すべての果物の思い出」が詰まっているかのようなさわぎ。ぶどうのような甘さ、グレープフルーツのような酸味、よくわからないけどとにかくザ・フルーツ。

直後に、ふと我に返ったように味がコーヒーになる。爽やかな酸味とダシのような旨味がちょこんと舌の上ののる。ああそこにいましたか。もっと味わいたい。でも水のようにさらさらっと流れていく。「待つて」という心の声も虚しく、ああ喉の奥に消えていつてしまった……。

たとえば、おいしい深煎りのグアテマラを飲んだら、口に入れる前からもうおいしい。香ばしい、を通り越して香りが甘くさえある。そのままスーンと息を吸い込むとノンアルなのに酔っ払ってしまいそう。口当たりはまるやかで、ブラックチョコレートのごときフ

レーバーもありながら、その苦味を包み込むやさしい甘さが上回っていて、舌の上を完全支配。

なんととっても味の濃厚さがすごい。でもごくつと喉に通すと、意外とさらつとした感覚で、あとにコーヒーの甘さ以外なにも残されない。そんなはずはないだろうとまた口に入れて確かめたくなる。

そこまでいくと、町で気になるコーヒー店を見つけるたびに入りたくなるし、知らない**コーヒー豆を見つけるたびに「家に持ち帰りたい」と思うようになっていきますよ。**

なにより僕の思うコーヒーの最大の魅力は、**人生の浮き沈みそのままコーヒーの味に反映されること**でした。

たとえば僕が会社員をしていた頃、激務のせいもあったのか1型糖尿病という不治の病になり入院するのですが、そのときに「飲んでもいいし、病気の予防にもいいから」ということで、コーヒーの道具を全部そろえて淹れました。

そのとき淹れたコーヒーがあまりにもまずかった。

それが悔しくて、どうすればおいしくなるんだろうと、毎日一つずつ改善点を見つけて

は、やり方（豆選びや淹れ方）を変えて、コーヒーをおいしくしていきました。

そして「昨日のコーヒーよりもおいしい」と感じられるたびに、少し自信がついた。並行して、なんとなく人生もうまくいくような気がしたのです。

そんなことをくり返し、実際、入院から1年で会社を辞め僕はバリスタになり、その2年後にコーヒー日本一になり、さらに1年後にコーヒー世界一になります。もちろん運の要素も大きいのですが、強烈にまじったコーヒーがおいしくなっていくという手応えは、心をすごく助けてくれました。

やってみれば予想と違うことが起きる。でもそれが楽しいんだってことに気づけると、人生もコーヒーも楽しくなってくる。

自分のために淹れたコーヒーは、まさに最高の精神安定剤なのです。

ここまでいろいろ申し上げましたが、心のどこかでは「コーヒーなんて別になんでもいいよね」と思っている自分もいます。駅前のコーヒースタンドでも、いつも飲んでいいブレンドでも、なんならインスタントコーヒーでも、みんなそれぞれのおいしさがああるわけですから。毎日同じコーヒーを飲むことを習慣にするのも悪くない。

でも「いっぱい選べた方が面白くない？」とは思うのです。

（ケーキと一緒に飲みたいから、深煎りのグアテマラにしようかな）

コーヒー売り場で、コーヒー豆を選べるようになったり……。

（パナマのゲイシャならこれくらいするよね）

コーヒーの値段の価値がわかるようになったり……。

（すっきりめに淹れたいから、お湯の温度を下げよう）

淹れるときも、ちよつと工夫できるようにになったり……。

（使い古しの豆がたまつたから、氷出しコーヒーにしようか）

ストックしている豆に合わせて、違う淹れ方ができたり……。

そんな機会が訪れるたびに、「ああ、僕はコーヒーで遊んでいるなあ」とついにやけてしまうのです。

「スーパーの豆」で止まっている人も、チェーン店でいつも同じ豆を選んでいる人も、スペシャルティコーヒーに興味はあるけどなかなか買えない人も、コーヒーの世界に少しだけ深入りしてみてください。きっとその小さな勇気が、あなたの毎日をちよつとだけ面倒くさく、そして楽しいものにしてくれることでしょう。



コーヒー 一年生⁰⁰ 目次

Contents



第1章 1 コーヒーの基本

はじめに	002
登場キャラクター紹介	021
プロローグ	025

味のイメージ	038
--------	-----

焙煎度	046
-----	-----

コーヒーの王道	051
---------	-----

パッケージ	058
-------	-----

第2章 2 普通に美味しいコーヒー

ブレンドコーヒー（スーパーの豆）	070
------------------	-----

はじめにほしい道具	079
-----------	-----

淹れ方①コーヒーを普通に淹れてみる。	083
--------------------	-----

淹れ方②安いコーヒーを最高に美味しく淹れる。	092
------------------------	-----

第3章

選んでおいしいコーヒー

ストレートコーヒー（コーヒー量販店の豆）	104
ブラジル	108
コロンビア	110
ペルー	112
ボリビア	114
エクアドル	116
グアテマラ	118
エルサルバドル	120
パナマ	122
ホンジュラス	124
コスタリカ	126
ニカラグア	128
ジャマイカ	130
エチオピア	132
ケニア	134
タンザニア	136

第4章

感動的に美味しいコーヒー

ルワンダとブルンジ	138
パプアニューギニア	140
イエメン	142
ベトナム	144
インドネシア	146
ハワイ	148
味わい分布図	150
保存	152
味わう	156
慣れてきたらほしい道具	161
淹れ方③間違はなくおいしくなる淹れ方	164
淹れ方④スタバのアイスコーヒーの淹れ方	173
シングルオリジン（コーヒー専門店の豆）	182
生産処理	188
品種	195

ティピカ	198
ブルボン	199
カトウーラ	200
S L 28 / S L 34 / ルイル 11	201
ゲイシャ	202
パカマラ	203
エチオピア原種	204
カトウアイ	205
カティモール	206
シドラ	207
ジャバ	208
ムンドノーボ	209
コーヒーにハマったら①	210
コーヒーにハマったら②	215
ハマってきたらほしい道具	220
淹れ方⑤ 楽だしめちやくちやうまい淹れ方	224
淹れ方⑥ 「深煎り最強！」の淹れ方	228

Contents



淹れ方⑦ どんなコーヒー豆でもおいしくする淹れ方

.....

232

淹れ方⑧ 遊んでおいしい氷出しコーヒー

.....

237

エピソード

.....

241

おわりに

.....

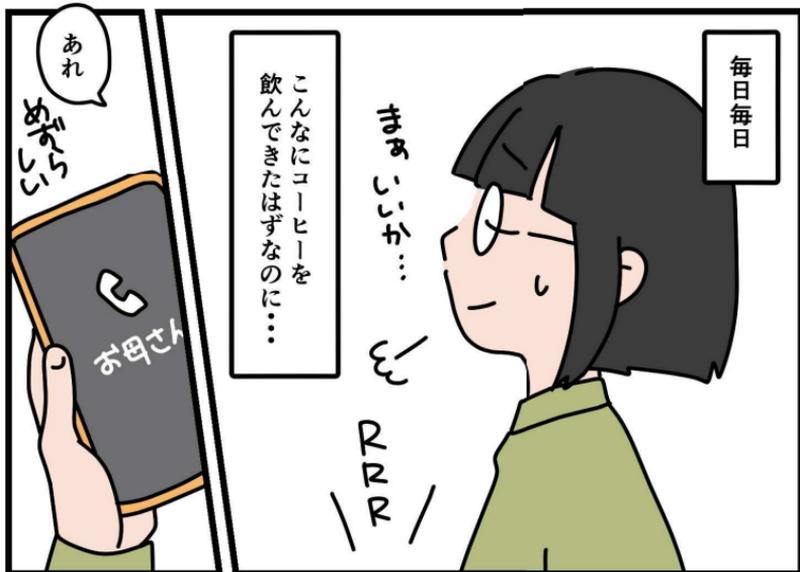
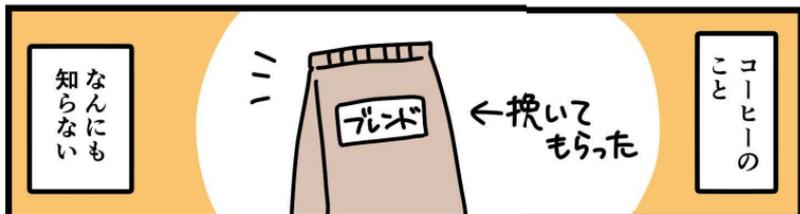
249

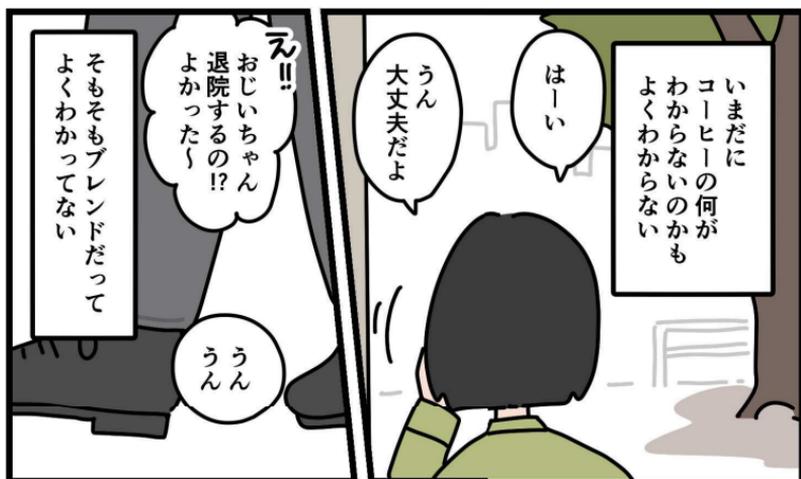
参考資料

.....

253







登場キャラクター紹介

カオル(主人公)



コーヒーは好きだけど、なんの知識もない会社員。祖父の喫茶店を継ぐと決意。

コヒヤ



「コーヒーの木」の妖精。突然カオルの前に現れて、コーヒー指南をはじめ。

ブンビル



みんなに頼られる力持ち。ナッツの風味が豊かな、まさにコーヒーの王道。

ポンビラ



さわやかスポーツマン。バター、キャラメルのようなマイルドさで魅了する。

ペルー



ちょっと内気だけど、本当はけっこうできる子。ほのかなバニラの香り。

ボンビラ



人当たりがいい将来有望な学生。コクがあって、ジャスミンの香りと桃の甘さ。

※各キャラクターは「コーヒー豆の味」を擬人化したものであり、国自体のイメージとは一切関係ありません。



グランドニン

仲間思いのやさしい優等生。カaramelやチョコレートのような濃厚なココ。



イクアドル

下町で生きる努力家の男の子。さっぱりとしたシトラス系の味わい。



パナマ

華やかなみんなのマドンナ。浅煎りにすると、まるでレモンティーのようなフルーティーさ。



エルサルバドル

前向きなラッキーガール。深いココがありつつ、オレンジのようなみずみずしさ。



コスタリカ

「スペシャルティ」を連発するモテ女子。熟したチェリーのような口当たり。



ホンジュラス

いつも近所を走っている女の子。とにかく軽くてさっぱりとした味わい。



ジャマイカ

いつも「青山」にいる高級志向の男の子。クセがなく、日本人に好まれる味わい。



ニカラグア

どこか神秘的な感じのする女の子。チョコレートの甘さとシトラスの香り。



ケニア

元気いっぱいの体育会系リーダー。ベリーのような明るい酸味でみんなを刺激する。



エチオピア

おとなしいお嬢様。花の香りと、ぶどうやベリーのようなジューシーさ。



ルワンダ

おしゃれな双子の兄。頭の回転が早い。ハーブのような独特な香りと、透明感のある複雑な酸味。



タンザニア

目立ちたがり屋のお調子者。「キリマンジャロだよ！」が口癖。はっきりにした酸味。



パプアニューギニア

自由気ままなふわふわ男子。印象を残さないほど、さっぱりと爽やかな味わい。



ブルンジ

おしゃれな双子の弟。少し口が悪い。ハーブのような独特な香りと、透明感のある複雑な酸味。



ベトナム

口数の少ないマッチョマン。地味だけど安定した味わい。陰でみんなを支える。



イエメン

エキゾチックなお姉様。ワインに似た香りと、どこか土っぽい味わい。



ハワイ

派手好きなお坊っちゃん。軽い酸味。よくバニラやヘーゼルナッツの香りを振りまいている。



インドネシア

高い身体能力を持つ格闘家。土、草、革のようなスパイシーさと濃厚な味わい。



コーヒー
一年生^の
プロローグ
Prologue

