



Flavor coffee

いんちきドリップ法

(誰でも出来る抽出法です)



それは、カップテストからはじまった・・・
焙煎の実験をしながらカップテストをしたかったんです。
うちの店の場合、通常松屋式という抽出法を使うんですが、これには重大な欠点があるんです。
それは、どんなコーヒーでもうまはいつてしまって焙煎の欠点が隠されてしまいうんです。それと、腕によって味がおおきく違ってしまいうため焙煎の微妙な差よりも抽出の差のほうが影響が大きくなってしまいうのです。
(これって、本当は松屋式の長所なんですがねえ・・・)

「超お気楽抽出法」
焙煎をチェックするための抽出ですから、まずくてもいいと思いました。
そこで、まったく蒸らしなし、沸騰したてのお湯でドリップしました。
(ちなみにお湯は、どばーーーーっという感じ注ぎます)
当然、コーヒーの粉はお湯に浮いちゃって成分が溶けてくれません。
そこで昔こった二度ごしをやりました。
(抽出液をもう一度、コーヒーの中を通すやり方)
二度ごしでも粉が浮くようなのでもう一度とおしてやりました。

そうしたら・・・うまいじゃん！
てなわけで、カップテストは、一人用のコーヒーメーカーを使うことにしました。

(写真・コーヒーでドリップしている)



いんちきドリップ法・取り扱い説明書



お湯を ” どばーーーーっ ” と注ぐ

コーヒーは、こまかく挽いてドリッパーにいれます。

粉は、平らにしても穴をほってもなんでもOKです。

人数分のお湯を沸かしたら、なーーーーも考えずに ” どばーーーーっ ” と注ぎます。

(めっちゃめっちゃ大胆に、そしていいかげんに・・・)

お湯を細くだとかそんなこと考えずに、” どばーーーーっ ” がポイント!

ちなみに、一度目の注湯あとは、あり地獄のようにコーヒーの粉がすり鉢状にかべにくっついた状態になっています。

これは、コーヒーの粉がお湯に浮いた状態であった証拠です。

本来のドリッパならば完全にダメなんです、この抽出法ではたいした問題ではありません。

(写真左・サーバーでお湯をさしている)

(写真右・一度目注湯後のドリッパー)



ドリッパしたコーヒーをもう一度ドリッパする

一度目と同じようにコーヒーの抽出液を ” どばーーーーっ ” ドリッパします。

簡単にいえば、コーヒーかすの中を2 - 3度抽出液を通すだけなんです。

そうすると、コーヒーの持っている嫌味などが最初にでてきても、2 - 3度目にコーヒーかすの中を通したときにコーヒーのカスに嫌味なんか吸着されちゃってひじょーーーーに飲みやすく ”マイルド” になります。

ちなみに、ていねいにいれたコーヒーよりは、味がやっぱり落ちますけどね

(あたりまえかぁ・・・)

詳しくは[二度ごしを試そう](#)を参考にしてください。

こんなときに利用してください

この方法の1番オススメは、アウトドアです。

別に、サーバーが二つ必要なわけではなく、なべでも何でもいんです。

2つのいれ物があればOKなんです。

それと、パーコレーターやなんかを持っていかずにすみすから荷物が少なくてらくちんです。

この方法では、お湯が沸かせればあとは何もむずかしい操作がいらないのではじめての人でもコーヒーをたてたことのない人でも大丈夫です。

喫茶店ぐらいのコーヒーならばバッチリできます。

(ても・・・できれば、真面目にコーヒーをいれてほしいなぁ・・・)