



# Flavor coffee

## 一杯だしの極意

本当のプロの技



一杯だしはむずかしい？



はっきりいって、一杯だしはむずかしいです。松屋式のドリップで五杯だしで説明しているのは簡単だからなんです。（詳しくは[松屋式コーヒーのいれかた教えます](#)を参考にしてください）

五杯だしで3週間にゴらないコーヒーをつくるのは自信がありますが一杯だしで一週間にゴらないコーヒーをつくるのはちょっと自信ないです。プロがそんなんですから、素人の方が一杯だしをやるのは結構大変なんです。ただし、素人の方の場合はそれほどたかいレベルを求めているのではないので試しにやってみておいしくはいったらめっけもんというつもりでやってみてください。たぶん、うまくいくはずですよ。

（写真・蒸らし作業）

一杯だしはなぜむずかしい？

コーヒーの抽出で重要なことは、うまみの成分だけを溶かして渋みの成分はコーヒー豆の中に残すことです。そのときに使われる原理は、

- ・うまみは溶けやすく渋みはとけにくい。
- ・うまみは、高い濃度の水溶液中にも溶けることができる。
- ・渋みは、低い濃度の水溶液中にしか溶けることができない。

これが、ドリップの基本原理なんです。五杯以上のコーヒーをだす方がドリップが簡単なのは、高い濃度の水溶液（コーヒー液）を作りやすいからです。

（写真・3分間の蒸らし作業）



一杯だしでは、コーヒーを何グラム使うべきか

うちの店では、コーヒーは一杯（120cc）あたり10gと指導しています。一杯だしの場合でもコーヒー豆のうまみの量は一定ですから10gでいいはずですよ。しかし、そうは甘くありません。なぜならば、10gのコーヒーを使ってコーヒーをだすと高い濃度の水溶液（コーヒー液）が出にくいのです。そのため、うまみと渋みが混ざったようなコーヒーになってしまうのです。それを防ぐ簡単な方法がコーヒーの粉を15g使って一杯だしを行うのです。そうすると、最初の40ccが非常に濃くだすことができ、渋みが溶け出すのを防ぐ働きをしてくれます。

（写真・コーヒーを40ccづつ、ビーカーに分けてだす）

参考実験

この試験管のコーヒーは、左側3本が15gのコーヒーを使って3本のビーカーに40ccづつだしたコーヒー液です。右側3本は、同様に10gのコーヒーで作ったものです。

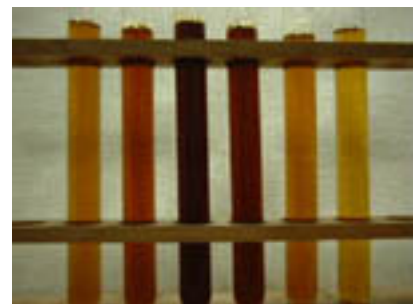
（どちらも、内側から外側に抽出している）

写真で見るとわかるように左の試験管の方が明らかに濃くできています。特に、最初のコーヒー（左から3番目）は濃いのがわかると思います。コーヒーをいれるのがうまいかへたかの違いは、前半でいかに濃い成分をだすことができるかなのです。

つまり、3本のビーカーのコーヒー液の濃度の差が大きいほどちょうどにコーヒーがはいったということなのです。

（写真左の試験管3本・15gのコーヒーを使ってだす）

（写真右の試験管3本・10gのコーヒーを使ってだす）





### コーヒーのいれかた（一杯だし）

- ・ 15 g のコーヒーをペーパーにいれる
- ・ 粉のひきは普通びきぐらい
- ・ 軽く穴を掘る
- ・ まんなかにお湯をていねいにできるだけ細くさす
- ・ 粉にお湯がいきわたったらお湯をさすのをやめる

（写真・お湯がいきわたった状態）

### 抽出

- ・ できれば、3分間の蒸らしをする（めんどくさいときは、1分でもよい）
- ・ お湯をためないように気を付けながら細く湯をさす
- ・ コーヒーが、50ccから70ccぐらいまででたらやめる（この量は、自分で何度も試して決めてください）

（写真・ていねいにお湯をさす）



### 好みの濃さに薄める

抽出したコーヒー液をスプーンなどでなめてみて、いやみがでていなければ成功です。沸騰したお湯をカップに注いで薄めてください。好みの濃さに薄めれば出来上がりです。

（写真・好みの濃さに薄める）



### 番外編

基本的に一杯だしは、お湯をいかに細くさすかが問題になります。この一杯だしではドリップポットというどちらかというとプロの道具を使いました。（通販で売っています）しかし、普通の人はそのようなものを持っていないと思います。そこで利用してもらいたいのは、急須なんです。やかんでお湯を沸かして急須にお湯を移して使うのです。急須を使うとけっこう細くお湯がさせます。とりあえずは、急須を使ってコーヒーをだしてみてください。

（写真・急須を使ってコーヒーをだす）



### 一杯だし専用ドリップポット

一杯だしの極意は、いかにお湯を細くだすかにいきつきます。つまり、いかにお湯を細くコントロールするかが味を決めるといっても過言ではありません。そこで、素人の方でもお湯が、細くコントロールできる装置を開発しました。詳しい説明は[一杯だし専用ドリップポット](#)をみてください。



ちなみに、このドリップポットの特長は、

- ・水量が非常に安定して一定である（穴の位置から水面までの高低差が変化しにくい）
- ・お湯が口から斜め下に落ちる構造でお湯の落ちる位置をコントロールしやすい。
- ・ドリップポットの重心が手のひらの中でありドリップポットの重さが傾きを変化させるように働かない（ドリップ中に疲れて湯が多くでることがない）

（写真・一杯だし専用ドリップポット）