

ラテアートの奥は深い

紫雲寺小学校 茂呂良彦

自分で読んでも面白くないものを書いても仕方ないので、修行中のことを書こうと決めた。

様々な場所で吹聴しているので、私が、ここ3年ほど、ラテアート修業をしていることを御存知の方もいらっしゃるだろう。最初に、ミルクを注ぐ場面を見たときに、なんだ簡単じゃないか、と思ったのが運の尽きだった。

最初は、初心者ありがちな、腕が悪いんじゃなくて道具が悪いんだ、という言い訳をしていた。確かにネ*カフェ・バ*スタや家電店で購入できる、豆をひくグラインダとエスプレッソマシンでは、カフェの味とラテアートをつくることは並大抵ではできない。プロが使う、エスプレッソが抽出されて出てくる口（グループヘッドという）が3つ付いているマシンは、100万円を超える価格がフツウなのだ。そんな高価な買い物はできないし、台所に置く場所がない。そこで、ちょっとお安い、セミプロ用のグラインダとエスプレッソマシンを揃えた。



さて、もう少しお付き合いいただこう。ラテアートの作成手順である。

- ① グラインダで深煎りのコーヒー豆を、細かくひく。これは、市販のペーパードリッパー用の粉よりも、ずっと細かくする。
- ② ひいた粉を、フィルターに詰めてタンパーで上から押し固める。この押す強さにも熟練が必要だ。
- ③ フィルターをマシンにセットし、スイッチを押してクレマ（泡）たっぷりのエスプレッソを28秒間抽出する。
- ④ 抽出している間に、牛乳に蒸気を吹き込んでスチームミルクを作る。スチームノズルの先端を、ピッチャーに入れた5.5オンスの牛乳の表面からわずかに潜った位置に入れ、スチームを吹き込み始める。チリチリした音が出て、泡が出来上がっていく。この泡が、小粒でなめらかであればあるほど、口当たりがなめらかで美味である。
- ⑤ エスプレッソにスチームミルクを注ぎながら、ピッチャーの先をエスプレッソ表面に近付け、引きながら左右に揺らすと、葉の模様を描くことができる。

プロのバリスタには、様々なラテアートを描くことのできる人もいる。世界大会もあるくらいなので、奥は深い。もうしばらくは、修業を続けたい。

