

# 焙煎

茂呂 良彦

コーヒー豆は、沖縄などでごく少量生産されているが、ほぼ輸入品である。海外の生産国でコーヒーの木に付いた実（コーヒチェリー）は、精製の工程を経て生豆（なまめ）として日本に輸入される。素人に手出しができるのはこの辺りからなので、焙煎にもチャレンジしている。

焙煎とは「煎る」ことだ。ほうじ茶、銀杏、ピーナッツ、カカオ、アーモンドなども煎るのだが、コーヒーは特殊だ。約 150℃から 250℃までの高温で煎るものは、他にはない。

生豆を加熱すると、熱で化学変化する。ショ糖、蛋白質、アミノ酸やクロロゲン酸等が熱分解されて、コーヒーの成分が生成される。どの位の時間でどの温度まで上昇させるかで、焙煎の程度が決まり、香りも味も大きく変わる。ライト/シナモン➡ミディアム/ハイ➡シティ/フルシティ➡フレンチ/イタリアンと、どんどん深煎りになる。同じアラビカ種で、モカは酸味が強いと言っても深く煎れば酸味は消える。マンデリンは苦みが強いと言っても、浅く煎れば酸味がきつくなる。その豆の特性を見極めて焙煎を行うのが、プロフェッショナルの条件であろう。

この先も長く楽しめそうな、コーヒーワールドである。私の現役最後の「談叢」もまた、趣味の話になってしまった。多謝。



生豆

焙煎豆



コンロで焙煎するとチャフという薄皮が跳ぶ。言わなくとも焙煎師が自動的に掃除するので、家人には好評である。