

家で簡単 水出し飲料

コーヒー編



家でできる水出しコーヒーのいれ方



1. 紙のパックにコーヒーを入れる。

今回は県産の水出し専用コーヒーパックを使用しました



2. 容器に水を注いで、パックを入れ、しっかり水に浸す。

コーヒーサーバーだと、パックが出し入れしやすく、注ぎやすいですよ



3. ラップをして冷蔵庫で6~12時間保存し、パックを取り出す。

ルーツと味わい
 コーヒーのルーツは、アフリカのエチオピアで、6世紀ごろに発見されたという説があります。赤道を挟んで南北25度の間の「コーヒーベルト地帯」が産地ですが、地球温暖化で生産地が広がるなどの変化もみられます。
 コーヒーは、「焙煎」「挽き方」、そして「入れ方」の3段階で味が決まります。焙煎が深いほど苦みが強くなり、挽き方が細かいほどパンチの効いたしっかりとした味のコーヒーができますよ。
 「酸味が苦手」という人の声

水出しの魅力
 水出しコーヒー「ウォータードリッパ（ブリュ）」には2種類の入れ方があります。専用機器を使ってポタポタ1滴ずつゆっくり落とす方法と、水にコーヒーを浸して一定時間置く方法です。簡単なのは後者で、左ページで紹介しています。水出しは熱湯に比べて



FUJIYAMA COFFEE naturel Roster
 SCAAアメリカスペシャルティコーヒー協会カップングジャッジ
 藤山 健さん

保存期間
 水道水で作るなら、保存期間は冷蔵保存で最大2日間だと考えてください。前夜に作り、翌朝、パックを取り出して日中に飲み切るくらいの流れがいいですね。

Arranged Coffee

カプチーノ風カフェオレ

- 【用意するもの】
- 水出しコーヒー
 - 牛乳
 - 氷
 - ミルク泡立て器



- ① グラスに氷とコーヒーを入れる。
 - ② 牛乳をしっかり泡立て、スプーンで泡の部分をすくってグラスに入れる。
- ※シロップを入れたい場合は、①で先にコーヒーに混ぜておく。

甘酒コーヒーロック

- 【用意するもの】
- 凍らせた水出しコーヒー
 - 甘酒



- ① 水出しコーヒーをグラスに入る大きさに凍らせておく。
 - ② グラスに氷を入れて、甘酒を注ぐ。
- ※甘酒は市販のもので、麴でも酒粕でもOK。濃く感じたら水を足す。



ヒーの全成分が出きらないので、あっさりした味わいになります。コーヒーの初心者や、夏場にゴクゴク飲むには都合がいいかもしれません。基本的には水に浸すだけなので、技術や道具が要らず、気軽に作ることができます。

豆の選び方

コーヒー豆は、焙煎してから3日以上2週間以内の物を使いましょう。焙煎直後の豆はガスが出ているので、それが落ち着く2、3日後から飲み始めます。

コーヒーの専門店や自家焙煎しているお店などで豆を買うときには「すっきりした味」「苦みがガツンとある」「牛乳に合う」など、アバウトでもいいので好みを伝え、店側が選んでくれると思います。そのときに、購入した豆の産地や焙煎加減を確認しておきましょう。好みだと感じた種類を覚えていくと「自分の基準」ができていくので、コーヒーを楽しむ幅が広がります。

水出しコーヒーを初めて作るという人は、まずは好きなコーヒー豆の「中びき」を使うといいでしょう。

保存方法

豆は飲む直前に挽くのが一番。保存は豆の粒のまま、ガラスや陶器などの密閉容器に入れて冷暗所に保存します。

避けたいのは「におい移り」です。ほかの食品が入っている冷蔵庫での保存はお勧めしません。また、冷凍保存は、取り出すたびに霜がつくなど豆に良くない影響があります。長期保存が必要なら、1回分ずつ小分けにします。ラップなどで包み、さらに密閉できる袋に入れて、できるだけ空気を抜いて冷凍保存すれば、1回分ずつサッと取り出せます。

できれば、100g単位など早く使い切れる分量を購入しましょう。また、豆だけでなく、フィルターなどの紙製品もしっかり密閉できる袋などに入れ、におい移りに注意しましょう。

SDGsに出がらしの活用

コーヒーの出がらしは、よく乾かした後、布袋などに入れると脱臭剤になります。トイレや靴箱などに使ってみてはいかがでしょうか。効果は3日ほどです。また植木鉢の表面などに少しまくと、水を含む性質があるので、土の保湿剤代わりに使えます。

ぴったりスイーツ

水出しコーヒーとぴったり合うのは、シナモンドーナツと黒糖羊羹。どちらも個性的な味ですが、それがコーヒーに合います。スイーツを食べ、口に残っている間に、コーヒーも飲むと、口の中で新しい味わいに。コーヒーに砂糖がなくても十分なおいしさですよ。