



ピノコパパの
エッセイ集か
ら

コーヒーポットの
話

pinokopapa

コーヒーポットの話ー1ー

ネルドリップでコーヒーを入れる時、お湯を垂らすのにコーヒーポットをつかいます。家庭用品とか台所用品、西洋雑貨の売り場の片すみに置いてある、そのコーヒーポットって、実は日本の発明なんです。

発明とはおおげさでした。改良ほどのことかもしれません。しかし、その改良が、おいしいコーヒーを飲みたいという日本人の切なる要望からであったとしたら、ん？、日本人ってそんなにコーヒーが好きだったっけ、そもそも、コーヒーなんて何時頃から飲みだしたの？と思わざるを得ません。それでも、日本人はおいしいコーヒーが好きなんです。なにせ、インスタントコーヒーまで作り出したんですから。インスタントコーヒーの出現は驚かされました。それ以来、インスタントといえば、インスタントコーヒーの事になりました。これによって、お湯に溶くだけで、さほどおいしくありませんがコーヒーが飲めるようになりました。今では、フリーズドライの技術を洗練させてインスタントでも、あのおいしさです。そのうえ、インスタントコーヒーをどうやったらおいしく飲めるか、ということまで追求します。ご存知でしょうか。インスタントコーヒーをおいしく飲めるようにするには、いつも通りいきなりお湯を注ぐのではなく、一端常温の水で溶いて、それから熱いお湯を注ぐようにするといいそうです。いきなりお湯をそそぐと、インスタントコーヒーのパウダーのなかのでんぶん質が糊化して、香り成分やうまみ成分を包み込んで、苦味だけが残ってインスタント特有の、ちょっと嫌味な味だけが残ってしまうのだそうです。

さてコーヒーポットの話でした。ただ美味しいコーヒーが飲みたいという熱意が、日本人に色々な工夫をさせました。ここで、ただ単にコーヒーポットとっておりますが、日本で工夫されたコーヒーポットの正しい呼び方はドリップポットであります。

ポットの材質は琺瑯であったり、ステンレスであったりと色々あります。材質はなんでも構いません。お湯を沸かす薬缶から、湯が導かれる鶴首のような注ぎ口と、その先端の形状が大切なのです。その鶴首状の注ぎ口をみると、ちょっと異常に見えますが、薬缶に取り付けられた根元から先端まで同じ細さで、本当に鶴の首のように曲がって上に立ちあがっています。そして、先端の形状はパイプをそのまま切断した楕円形ではなく、ちょっと摘ままれて更に細くなり、ポットを傾けても一気にお湯が出ないようになっています。角度を強くすると、先端からは絹の糸のような細さでお湯が落ちます。少し緩めると、ぼたぼたと点滴のように一滴ずつ落とすことも

できます。コーヒーを点てる時、このお湯の量が大切でした。

コーヒーポットの話 - 2 -

日本人が今のようにコーヒーを飲み始めたのは、そう昔の事ではありません。以前にも書きましたが、インスタントコーヒーが出現する少し前からでありました。ざっと70年前と書いていただいて、ほぼ正解かと思われます。つまり、戦後、間もなくからであります。勿論戦前、いやそれ以前からコーヒーははいつて来てはおりました。それこそ、長崎の出島から、細い糸のように日本のどこへかに届いていたようです。しかし、異国のものの物珍しさほどのことで、その色と苦さにへきへきして大して話題にもならず、文章にもほんの一行ほど残っているだけです。

紅毛船にて”カウヒイ”というものを勧む、豆を黒く炒りて粉にし、白糖を和したるものなり、

焦げくさくて味ふるに堪えず

誰の文章とお思いになりますか。太田蜀山人であります。彼にしてこの程度の認識でした。そして、他の日本人もほぼ同様であったと思われます。

コーヒーポットの話 - 3 -

日本人はコーヒーを淹れることを、コーヒーを点てるといいます。茶道の言い方をそうとは思わず、普通に使っておりますので、自然とそういうのかとおもいます。その点てたコーヒーの美味さは、もちろん一にかかってコーヒー豆にあることは当然のことです。そうなると、コーヒー豆の銘柄とか焙煎の仕方とかが大事になります。私が仕事で定期的に尋ねていた所で、そのまへの道路挟んで向かい側に喫茶店がありました。その店では、いつも店先でコーヒーの焙煎をしておりました。そからのわき立つ香りの深さに、つい一杯と誘惑に負けそうになります。しかし仕事ですから時間がない。その巧妙なお誘いを振り切って、しごとに向かいます。帰りは車ですから、そんなことは忘れています。そうこうしているうちに、いつの間にかその喫茶店は消えてしまい、本屋になってしまっていました。炒ったコーヒー豆の粗熱を取る回転ドラムと電動ミルが、今も思い浮かびます。

さて、コーヒーに取りつかれた貧乏学生は、メリタのコーヒードリップと縦型の手回しミルは持っております。コーヒードリップはほかにカリタとハリオがありますが、たまたま行った

お茶屋さんにはメリタしかなく、それでも、それほど拘らず買ってしまいました。日本茶、抹茶、茶道具を専門のお茶屋さんにはメリタがあったんです。デパートにはコーヒードリップなど置いていなかったのにです。とまあ、そんな時代でありました。

そう考えると、つい豆はとか深入りがとか言いかけて口がムズムズしますが、いまも貧乏学生のころとそう変わった境遇ではありませんので、口幅たくく申し上げるのは僭越というもの。やめておきます。それより、ついこだわり、凝りに凝る私は、道具に目が行ってしまいます。たとえばコーヒーマイルは今でも大半が横にハンドルを回すもので、縦に回すダイヤミルなど殆ど見ることがありません。それでも、鑄鉄製の縦型ミルをとこだわって、米子の町から買って帰った時は嬉しかったことを覚えております。探し回って歩き疲れ、それでも手に入れたミルを持って駅まで歩いていた時は得意満面でした。後でそれを取り付けるのに苦労したのです。

コーヒポットの話 - 4 -

コーヒを淹れる際、どうしても必要なのがフィルターです。現在ではペーパーフィルターも大変よくできており、それで充分なのですが、こだわるのならネルドリップです。これは、維持するのが大変。毎日使うのなら、そのほうが未だ容易です。たまに使うとなると、たとえ冷蔵庫に保管してあったとしても、微妙に匂いが付き、一端匂いが付くと、どう洗ってもそれがとれま

せん。香りはコーヒのエッセンスですから、もうがっかりです。それでもトライしてみる価値はあります。スーパーで売っているコーヒであっても、本格的なコーヒポットととネルドリップにかかると、本格的な喫茶店のコーヒに変身します。私は最初、メリタのペーパーフィルターでコーヒを淹れておりましたから、友人にネルドリップを教えられ、はじめてネルで入れた時は驚きました。まず雑味がない。舌に何か触る感じもない。香りが澄んでいる。大変スッキリしたコクもある。と、いいとこづくめではありますが、これはペーパーフィルターと比較しての事でした。まったく同じコーヒから抽出したとは思えない美味しさです。私の好きなモカをその時入れたのですが、ネルで淹れると雑味を取り除くフィルターを通したような香りと酸味でした。いや、ネルフィルターはそんな役目を果たしたのです。コーヒの淹れ方は諸説ありますので、どう淹れてもよろしいけれど、使う用具としてネルが一番だと、今も思っています。もっとも、一二度使っただけで、以来つかってはおりません。ともうしますのも、ネルフィルターを使うには、まずネルフィルターの方の準備が必要です。買って来たばかりのフィルターは、糊が付いていますので、それを取り除かねばなりません。そのためには、最初に軽く水でもみあら

いし、つぎに薄く点てたコーヒーを用意して沸騰させ、フィルターを20分ほど煮ます。そのあと流水の下で軽く揉んで汚れや糊を取ります。これが第一段階。そのあと軽く絞って布巾で挟み、よく水気を取って始めて使うことが出来るようになります。ここで、ネルドリップをセットするコーヒーマシーナはドリップの下端が浸かるようなことがあつては台無しなので、丈の高いものを使うといいでしょう。または、少量ずつお入れになるかです。しかし、ネルドリップの特性として、ペーパーフィルターなどと違い、注いだ湯が抽

出中のコーヒーに長くとどまっているので、何杯か一度に抽出するときはコーヒー豆の量を少し控えたほうがいいようです。

さて、コーヒーを点ておわったネルフィルターは、次回のためによく手入れをしておかねばなりません。流水で洗うのですが、ネルの起毛を擦り減らせては何にもなりませんから、流水を受けている容器に浸し、両手で挟むようにして洗います。後に軽く絞り、容器に新しい水道水を張ってそれに浸して冷蔵庫で保管します。以上ですが、まず洗剤は使ってはいけません。ネルの起毛をすり減らさぬよう、もみ洗いは厳禁です。冷蔵庫の中も匂いの強いものは一緒に入れてはいけません。たとえタッパーで密封しても、なんだか匂いは移ってしまうみたいです。さらに水は一日に何度か替えたほうがいいそうです。それから、水は水道水がよくって、ミネラルウ

ォーターなんかは使ってはいけません。ミネラルウォーターでは雑菌が繁殖してしまい、腐敗臭のもとになります。それから、8時間ごとに冷蔵庫の水を替えてと言われても、忙しい身ではそればかりに係わってはおられません。そんなことから、ネルドリップは断念しました。

今回は、ドリップポットと水と温度の事です。

コーヒーポットの話 - 5 -

コーヒーにとって、水は重要です。かといって、これもまたミネラルウォーターなんかは使わないでください。関西であれば、飲用の井戸水が適しています。水道水でも十分です。要するに軟水が良いということです。関東は一体に硬水ですからお茶も出汁も美味しく出ません。寄り道をするなら、関西は昆布で出汁は十分出ますが、関東はかつお出汁でなければ水のミネラルが邪魔して旨みが出ません。これが関東の濃い味のもとではないかとおもったりします。このことは西洋もおなじこと。硬水であり、目立つほどコーヒー文化は育ちませんでした。ですからヨーロッパのコーヒーは首をかしげるブランド名です。日本のコーヒーの方がおいしいのです。

日本のコーヒー文化は、世界でも特有なもののようにです。なににでも凝る日本人はコーヒーさえも自分のモノにしてしまいました。例のインスタントコーヒーを作り出したのも日本人ですし、缶コーヒーもそうなんです。ちなみに、アイスコーヒーなる飲み方も日本人の発明です。それがいまでは外国でも缶コーヒーのほかにウーロン茶、ジュース、緑茶などの飲物が売られていますが、これが不味い。日本でも美味しい缶コーヒーを開発するのに、相当の年月がかかりました。そういえば当初の缶コーヒーは不味かった。それを缶の内側のコーティングの技術が開発され、香りと味を保てるようになって現在に至ったと聞いたことがあります。さらに、高温高圧で殺菌することが義務付けられているので、缶コーヒーは今でも鉄缶が使われ続けているのですが、最近、一部ブラックコーヒーのみアルミ缶でも大丈夫になったようです。いやあ、まったく日本人は凝り性なんですねえ。日本人、皆、おたく、と言っていいんじゃないでしょうか。ですから、東南アジアで日本の清涼飲料水のシェアがどんどん広がっていつてるのだと思いますよ。

おっと、また横道にそれました。コーヒーポットと湯の温度の事はまたのことにいたしましょう。

コーヒーは或る時一大変化を致しました。コーヒーを飲むという習慣は、エチオピアから始まりました。それまでは豆をそのまま食料として、食べておりました。それがどこをどう間違えたか、焙煎して粉に挽き、それを煮出して飲むようになります。まさにコーヒー発祥の地でありますから、それにふさわしいコーヒーセレモニーが日本の茶道のように存在します。これは、エチオピアとエリトリアにある伝統的文化で、この点も茶道に共通しております。その内容は、結婚前の女性が身に付けておかねばならない作法であり、冠婚葬祭や大切な客の来訪時に行われ

るおもてなしでもあります。セレモニーは、客の前で生豆を焙煎するところから始められ、その集まりの参加者全員が3杯ずつ飲むのが習慣で、そのため1時間半から2時以上かかるのだそうです。また、そのための様々の茶道具は、女性が実家からとか嫁ぎ先の家から受け継いでゆきます。ただ、ここで飲まれるコーヒーは素焼きコーヒーポットを七輪のような炉にかけて、煮出して淹れられるものです。ここに今のコーヒーとの違いがあります。

このコーヒーがヨーロッパに渡り、淹れ方にも変化が生じます。煮出すという方法に満足せず、疑問をもって改良を試みたのがフランス人でした。コーヒー豆の粉をリンネルの袋にいれ、お湯か水に漬けて浸みださせる、いわばティーバック方式に改良したのです。しかしこの方法はあまり普及せず終わりました。しかし、それが紅茶で復活するのですから、世の中捨てたもんじゃありません。

コーヒーポットの話 - 9 -

ここからのコーヒーを淹れ方は、もうどれも御馴染のものばかりになります。それは一種の革命でした。コーヒーの粉から煮出す方法から次第に離れます。まず粉に挽いたコーヒーを布袋に入れて煮出す方法から短い袋に変化して、ついには布ドリップになってゆきます。そこからドイツのメリタ・ベント夫人によって使い捨てのペーパードリップが発明され、今のメリタになってゆくのです。

フランスではトルココーヒーのポットの方法を参考にして浸漬法の器具が発明され、それがコーヒーサイフォンに繋がってゆきます。フランスではこれのほかにパーコレーターも工夫されます。

イタリアでは言うまでもありません。エスプレッソ方式が出てきます。濃いコーヒーの代名詞のように言われ、デミタスカップで飲むものと一般常識になっていますが、そんなことはありません。エスプレッソもそれぞれ好みの濃度で抽出し、楽しめばいいのです。

コーヒー豆の事は触れずにおきます。きりがありません。

いずれの淹れ方も、特徴があります。しかし気軽に楽しむなら、自分流で淹れてみましょう。

コーヒー豆の分量を計ることから始めます。おっと！淹れる方法を決めてませんでした。今現在一番手軽で美味しいコーヒーが飲める方法はペーパードリップですから、この方法とします

。もうかつてのように、フィルターペーパーがなにか異臭を混在させたり、無漂白でなければ心配だなどのご懸念は無用です。たとえ100円ショップのフィルターでも安心して大丈夫です。ではペーパーフィルターを使う方法とします。

さて、コーヒー豆の分量ですが、大体コーヒーカップ一杯が140mlですから、コーヒー豆は10～12gを計ります。挽き方も好みでと言いたいですが、中細挽きが適当です。もうすでに挽いてあるコーヒーを購入すると、それはだいたい中細挽きです。パッケージに書いてありますのでご確認を。

まず湯沸かし専用のポットを用意し、水を張って沸かし始めます。そのとき別にお湯を沸かし、できればドリッパーだけでもあたためましょう。そして、猫舌でなければ、コーヒーカップと抽出するコーヒーを受けるサーバーもあたためると、より一層美味しいコーヒーが味わえます。

お湯が沸騰すると、湯沸かし専用のポットからドリップポットにお湯を移し替えます。このひと手間、またサーバー等も温めておく二手間がコーヒーの味を数段高めます。湯沸かし専用のポットで沸騰したお湯は当然100度なわけですが、サイフォンやエスプレッソの淹れ方からの連想で、お湯は熱ければ熱いほど良いという誤解があります。ほんとうは92度ぐらいが最適なんです。ですから、ドリップポットは、予めあたためるものの中に入れてませんでした。冷たいまままでお湯を移せば、コーヒーを淹れるのに適した温度になるからです。その点は、じつは日本茶とよく似ています。

まず、ドリッパーにペーパーフィルターをセットし、挽きたての粉をいれます。このとき、上は平らにならしましょう。また、この時押し付けてはいけません。ふわっと入れて、表面を軽くならせばいいです。つぎにそれをサーバーに乗せ、一息おいたお湯をドリップポットから静かにコーヒーの上に落としてゆきます。

コーヒーポットの話 - 10 -

さていよいよお湯を注ぎ始めます。落としどころはならしたコーヒーの真ん中です。お湯の量はまさに糸の細さで。落とし方は、静かに、そっと。ちょっとそそぐと、少しづつ円を描くように動かして、外側へ動かします。でも、コーヒーの外周は絶対にでないように。そして、ここで一息入れます。お湯を注いだコーヒーを見てみましょう。コーヒーはお湯を注いだだけなのに膨れて盛り上がってきます。泡も立ってきます。コーヒー豆の粉が湯で膨れてきたこともあり

ますが、粉一粒にお湯がしみ込んで、中に閉じ込められていた炭酸ガスが追い出されてくるのです。お湯の温度でガスが膨張するという理由もあります。ガスが追い出されると、湯がさらに染み通ります。粉も柔らかくなって更に抽出されやすくなります。ガスがコーヒーの香りを運び出してきてますから、部屋一面コーヒーの香りです。ですから、少し待ちましょう。蒸らすのは大事なんです。ここまでのお湯の量は、約20mlぐらい。このとき、サーバーに水滴などが落ちれば、入れすぎです。水っぽいコーヒーになってしまいますので、お気を付けください。

つぎに、お湯をつぎ足してゆきます。これも糸ひく細さで静かに落としましょう。お湯が満ちてくると、またコーヒーが盛り上がり、次第にへこんでゆきます。これを完全に凹ませてはいけません。次のお湯を足してゆきます。コーヒー一杯分、大体4~5回でこの作業はおわります。抽出されたコーヒーはサーバーに褐色の液体を落としてゆきます。最後の一回は大変大事です。コーヒー豆が盛り上がり、湯が落ちるとともに平らになって、次は凹み始めます。この時を見計らって、ドリッパーをさっと外しましょう。お茶と違い、最後の一滴にコーヒーの旨みなどありません。残っているのは雑味だけです。これを入れると嫌やな苦味が入ります。コーヒーは苦い物と決まってると言われてますが、一度飲むと癖になる苦味はこれではありません。どこか甘く香る苦味とでもいいですか、表現しづらいのですが、まろやかな風味こそ大人の味、コーヒー本来のおいしさです。

めんどくさいですねえ。道具を色々に用意し、お湯を一々沸かして、その上移し替えてまで淹れます。それも時間をかけて、ゆっくりと。しかし、それも人生のゆとり。ほっと一息、コーヒータイムです。お茶席でお茶を点てるように。また、アナログレコードに静電気防止スプレーを吹きかけて、レコードクリーナーできれいに拭いて、ターンテーブルを回し、アンプに火を入れ、ボリュームを0にして針を落とす。そして静かにボリュームを上げて行くと、お気に入りの音が聞こえてきます。カフェインを摂取するだけなら缶コーヒーかインスタントコーヒーで充分。スマートホンにイヤホンをつっ込めば音楽は聞けます。便利です。でも味気ない。一つ一つ手順を踏んで、お作法通りコーヒーを淹れて、またはアナログレコードに針をおとして、それから楽しもうじゃありませんか。誰かに、コーヒーでも入れて差し上げたら？