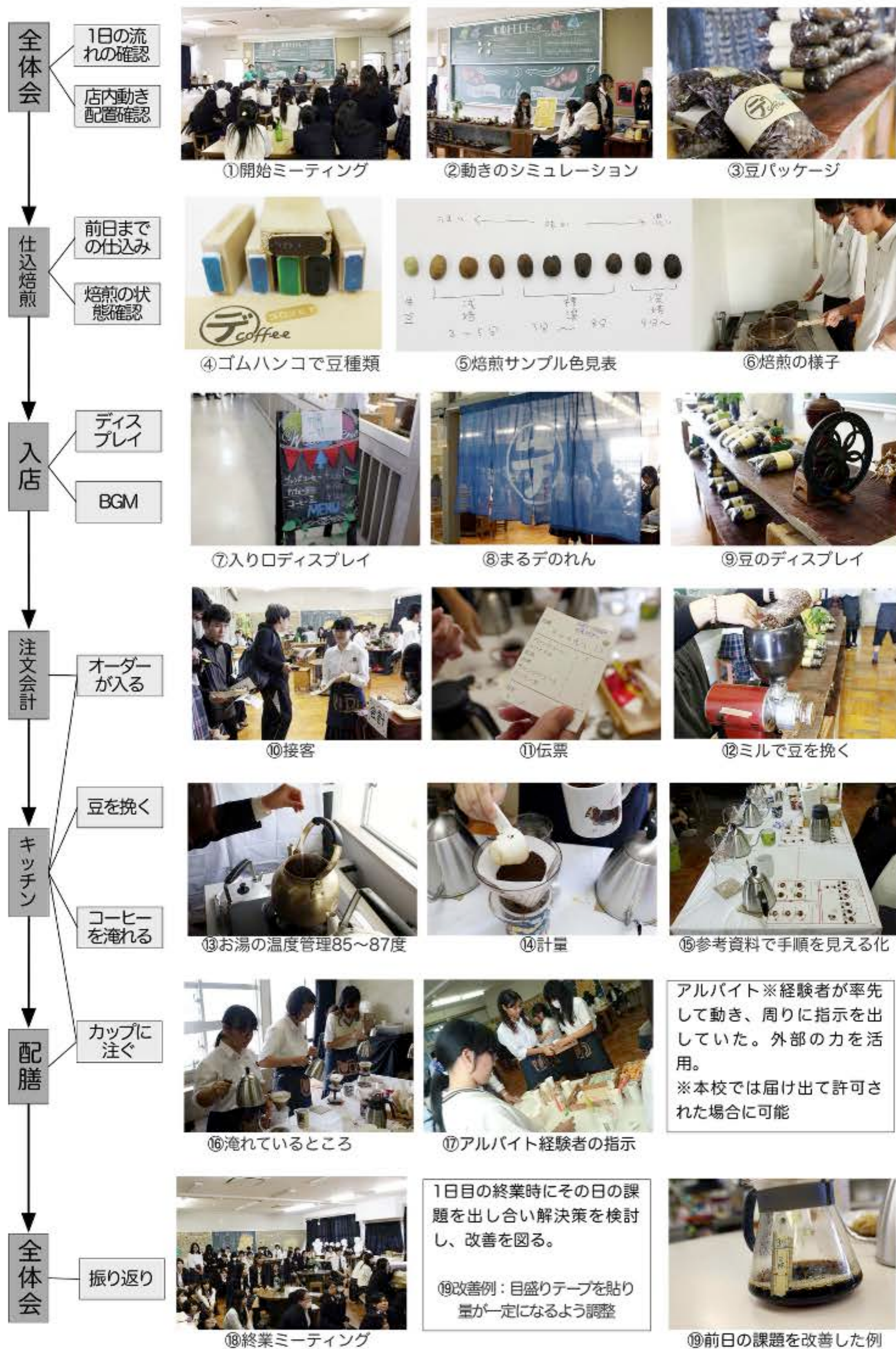


^{かんたん} [簡単コーヒー焙煎] ^{ばいせん} これだけわかれば美味しくなる

(担当：金城満 琉球大学おきなわこどもまんなかウェルビーイングセンター)

- 資料 1 コーヒー生豆から抽出（カップに淹れる）までの全体の流れを浦添工業高校での実践を参考に見ていきます。
- 資料 2 「資料 1 の⑥焙煎の様子」を詳しく見ていきます。
本日の実技の主部分です、コツをつかむまでやっていきましょう。
- 資料 3 コーヒー生豆から抽出するためのお湯の温度管理から接客までの流れ。
- 資料 4 コーヒーの淹れ方の基本は 3～4 回に分けてゆっくり淹れる。
- 資料 5 今後さらに深く学ぶための参考サイトや動画を QR コードでまとめました。参考にしてください。

コーヒー生豆から抽出（カップに淹れる）までの全体の流れ（A 工業高校での実践を例に）



資料2 コーヒー焙煎は手順や原理がわかれば初心者でも楽しく美味しくできますよ



01 使用する道具とコーヒー生豆カップ一杯程度 (150~200g)



02 ピッキング、虫食いや未成熟豆を取り除く



03 強火で火から少し離して円を描く様に煎り網を動かす



04 豆がパチパチと音がしたら (ハゼ) 中火で焦がさない様



05 中の豆の状態を観察し弱火で均一になる様に動かす



06 ザルに移して粗熱をとる



07 ウチワや扇風機で急速に冷ます



08 最後のピッキングで焦げや焼け不足の豆を取り除き完成

上表の詳細や各工程での注意事項やコツが学べます(約4分半)<https://youtu.be/bOBzS2Ykhbl>

右のQRコードからも視聴できます➡



コーヒーを抽出するためのお湯の温度管理から接客までの流れ



コーヒーの淹れ方の基本は 3~4 回に分けてゆっくり淹れる (UCC サイトより)

コーヒーの淹れ方の基本

1 湯目

コーヒーポットの先を湯に近づけ、直径 2~3 ミリの細い注ぎで、中心部から外側へ「の」の字を書くようにていねいに注いでいく。湯が全体に染み渡ったところでいったん注湯を止める。

1 2 3 4 5 6

ふち際まで注ぐ。

ドリッパーのふちには湯を注がないように。湯が溢れる上、ふちの部分は湯が薄いので、深い湯槽が抽出されるため（やや湯量が増も可解）。

むらし

2 湯目

直径 2~3 ミリの細い注ぎで、中心部から外側へ「の」の字を書くようにていねいに注いでいく。

1 2 3 4

粉のふち（かさ）は上げないようにする。一定の通過層の中で透過を繰り返すことで、コーヒーの成分をしっかりと抽出するため。

中央がへこんできたら 3 湯目を注ぐ。

3 湯目以降

ここから後半の注湯。湯を少し太く出し、中心から外側へ「の」の字を書くように注いでいく。中央がへこんできたら次の湯を注ぎ、抽出量に達するまで同様の注湯を繰り返す。

1 2 3

今後さらに深く学ぶための参考サイトや動画を QR コードでまとめました
参考にしてください

- ・ ペーパードリップでのおいしいコーヒーの淹れ方【UCC】

<https://www.youtube.com/watch?v=INJJliA1RwA&t=1s>



- ・【世界 1 位のレシピ】簡単だけど美味しいコーヒーの淹れ方（初心者向け解説）

<https://www.youtube.com/watch?v=123zLI3JoRQ>



- ・【自家焙煎珈琲】チャンピオンの淹れ方！4:6 メソッド

<https://www.youtube.com/watch?v=WrxP576YhRI>



- ・【金城満の仕事】コーヒー研究

http://mk21.moon.bindcloud.jp/mk_st/



- ・【簡単コーヒー焙煎】この資料の「資料 2」

<https://youtu.be/bOBzS2Ykhbl>



コーヒーはあらゆる人が関心をもってネット上には多くの情報があります

上の 5 つ以外にもコーヒーに関する言葉で検索して知識や経験を増やしていくといいですね