

VISIT TO NAKAYAMA ROASTERY!!

2013. 07.31

シサムコーヒーの特徴

- ・ 丁寧に育てられ、水洗式の精製により、形がきれいに整った豆を使用。
- ・ しっかりと深煎り
- ・ カカオのような香り、ビターチョコのようなまったりとした味わい
- ・ すっきりと飲みやすく、それでいて適度な飲みごたえも十分。
- ・ 苦味もしっかりあるので、ミルクと合わせてカフェオレにも向いています。
- ・ アイスコーヒーにも向いています。



中山焙煎所さん訪問記&インタビュー

中山珈琲焙煎所は、京都府木津川市にあります。ほとんど奈良県との境にある京都最南端の場所です。長閑な木々の景色を眺めながら車を走らせると、見えてきました。倉庫のような建物にかっこいい「NAKAYAMA COFFEE ROASTERY」とチンパンジーのアイコンマークが。



店内はこぢんまりとしていながらも、すっきりとしていて、何ともお洒落。ほぼ壁一面を占める大きな窓ガラスからは長閑な山間が見え、明るい光が店内を包み込んでいるよう。インテリアや食器などは、爽やかなスカイブルーとレモンイエローを基調として揃えられています。ほうろうのランプや豆を入れるための古いトランク、古民具など、随所に中山さんのこだわりが見えます。店頭に並んでいるコーヒー豆の名前もhoney chocola, chill chillなど可愛く、まるで昔の映画のワンシーンのようなレトロな写真と共に紹介されてお洒落です。

コーヒーをローストする香ばしい薫と共に現れた、爽やかなイケメン焙煎家の中山さん。

中山さんは現在33歳。コーヒー豆の通信販売、焙煎所の運営のほか、移動カフェや出張ドリッブ、ワークショップなど活動の幅を広げている、今注目度の高い焙煎家さんです。

「ギフトで貰ったコーヒー豆に淹れ方の説明書がついていて、その通りに淹れるととても美味しくして。手間ひまをかけるだけでとても美味しくなることを知り、それがきっかけで2008年から焙煎を始めました。最初は銀杏煎りで手網焙煎していましたが、次第に機械も揃えるようになって、移動販売をスタート。2010年の暮れに実家近くで店をオープンしました。」

小さい頃からずっと見ている見晴らしの良い景色、馴染みのご近所の方に見守られながら、中山さんはコーヒー焙煎に取り組んでいます。グラフィック・デザインも全てご自分でされるという中山さん。チンパンジーのロゴ・マークは、なんと中山さんがさる年だから！



コーヒーを焙煎するときに一番気をつけていることでもあり、楽しみでもあるのが、「お客さんに美味しいと言ってもらえること」だそうです。スペシャルティコーヒーにこだわる理由については、「スペシャルティコーヒーの特徴の一つは、トレーサビリティがしっかりしていること。出所がはっきりしている豆は、自分としても安心。」と話していらっしゃいます。

今回焙煎して頂いた、フィリピンのシサムコーヒーの印象について、「豆が揃っていてきれいな状態でした。そこから、大事に育てられたことが分かります。」と答えて頂きました。

カップング体験

中山さんはコーヒーの最終の煎り具合を決めるために、4つの異なる煎り具合の豆を用意して味や香りの特徴をテイスティング。シサムスタッフも試しました！

1. 小さなカップにコーヒー豆を挽いたものを入れ、まずはドライの状態で香りを嗅ぎます。
2. その後、カップにお湯を注ぐと、挽いたコーヒー豆がぶくぶくと上に膨れ上がってきます。それを崩しながらまたそこから立つ香りを嗅ぎ、スプーンで3回ほどかき混ぜるようにして、またそのスプーンを嗅ぎます。
3. 最後に、上に溜まった砕いた豆を取り除いたあとのコーヒーを、空気を含むようにズズッと音をたてて飲みます。

最初は全部おいしく感じていましたが、徐々に味の違いが分かるように…
浅煎りだと小豆のようなフレッシュな香り、深煎りはダークチョコレートのような香ばしい香り…
シサムコーヒーは、このカップングの過程で極深煎りの豆にしようと思いました。
シンプルにおいしい、新鮮なコーヒー豆の出来上がりです！



シサムコーヒー焙煎の流れ

「コーヒーの煎り具合と味を決めるのは、ガス圧、排気、適温、時間」とのこと。
しかし、その時々豆の状態や環境によって微調整は必要。焙煎家の腕が試されます。

1. 窯を温め…
2. 170℃くらいの適温で生豆を投入。シャランシャランと軽快な音が響きます。
3. 水分がとび、約7分後には豆がパチパチと1分間ほどはぜます。豆がうっすら茶色く。
4. 約10分後にまた豆がはぜだします。シサムコーヒーは深煎りなので、煎り上がりはこの2度目のハゼから数分後。そのタイミングが重要！この時は豆の様子が変化するのも早いので、中山さんは慎重に中身を確認します。
5. 排気全開で煙を逃し、ベストタイミングで豆をザーッと窯から出します。香ばしい薫がわーっと湧き立ちました！
6. 豆をしばらく冷まし、状態が良くない豆があればハンドピックして、完成！



コーヒーの美味しい淹れ方レッスン☆

1. コーヒーをペーパーフィルターにセットしたら、約80℃～90℃のお湯を注いで、蒸らすために30秒待つ。
2. ゆっくりとお湯を注いでいく。必ず真ん中から注ぐこと。豆がもこもこと山のように膨らんでくるように、のの字をかきながらお湯をかける範囲を外側へ広げていきます。ペーパーフィルターに直接お湯がかからないように気をつけること。
3. 適量(豆15gに対して200cc)に達したら、コーヒーが薄くなるのでストップ。

※コーヒーがおいしい温度を保つために、サーバーやカップを温めておくことも大事。
※シサムコーヒーはカフェオレも◎！カフェオレにする時は豆12gに対し100ccで濃く淹れて、温めた同量の牛乳をそのうえに注げば完成です。

