

# 秦基博の チャレンジ学習帳

## 第55回「ハタブレンドにチャレンジ」の巻

楽曲制作にコーヒーが欠かせない秦先生  
じゃあ思い切って自分好みのブレンドを！  
みんなにも飲んでもらえるようにしましょう！  
というわけで作りました「ハタブレンドコーヒー」です。

文＝金光裕史 撮影＝喜多村みか

text by Kanemitsu Hirofumi photographs by Kitamura Mika



ハタブレンドを作ってくれた山本さんと

—今回はオフィシャルファンクラブ「Home Ground」との共同企画で、コーヒーのオリジナルブレンド、その名も(ハタブレンド)を作ります！

秦「嬉しいです！ なくてはならない相棒なので。ちなみにいつもブラックで飲んでます」

—本日の師匠、萬国珈琲店の山本さんに好みは伝えてあります。

山本「香ばしくて苦味があるもの。酸味はなく、1日に何杯でも飲んで、気分がスッキリするブレンドですね」

—どう考えてもワガママなオーダーですね(笑)。

山本「確認したいのは、この香ばしさは深く炒った時のものなのか、浅炒りの甘い香りなのか、なんです」

秦「喫茶店で(ああ、コーヒー飲んでるな)って香りはどっちでしょう？」

—それ、豆とは全然違うんじゃないですか(笑)。

山本「いえ。おそらく街の喫茶店だと、ミディアムローストというコーヒーで浅炒りですね。コーヒーは豆によって最適な焼き加減があるんです。まずブラジルコーヒーを浅いのと濃いのを両方をたててみて、どっちの風味がお好きか、まず聞かせていただければ」

(ミディアムローストとハイロースト、試飲)

秦「(ゴクリ)これだとハイローストが好きです！

山本「じゃあブラジルのやや深めにローストしたものをベースにするのがいいですね。ほとんど酸味は感じられないです。あとはキレとかスッキリ・さっぱり感をどう出すかですね」

秦「もうこれでいい気がしてきました……」

—それじゃブレンドじゃないですか！ キレとスッキリ感！

山本「(何杯も飲めそう)ってところでオススメはメキシコですね。(キレ)はコロンビア。ブレンドに用いると、特有のマイルドな味わいとほどよい酸味、いわゆるボディ感、コクが出てきます」

秦「いいですね。そしてその奥にほのかな甘みがあるような……知ったような口をききましたけど(笑)」

山本「そういうアクセントを加えるなら……エチオピアとか。味わい

はスッキリしていますし、特有のフレーバーがあります。カリブ海の周辺のコーヒーは、特有のやわらかさがあるので」

秦「それ、どこかで使います。(カリブ海のコーヒーは特有の……)」

山本「こうやって味の軸となる豆を決めて、他を足していくんです——じゃあ軸となるブラジルを焙煎してみましょう！

(焙煎室へ)

山本「今コーヒー豆はまだ水分を含んでいて、12%くらいが水分です。これを焙煎して1%くらいにします」

秦「あ、バチバチ音がしますね。つまり豆を炒るんですね」

山本「はい。途中、豆の色をチェックして、ロースト具合を確認めます。

その豆にあった色がありますので。(20分ほど焙煎室でチェック)。

で、ここで1キロ、先程の話を元にしたブレンドを作ります。今焙煎したブラジルを300gと、既に焙煎済みのメキシコを300g。マイルドにするコロンビアを200g。アクセントでエチオピアのモカを200g。

本来は機械に入れて20キロずつ作るんですけど、ちょっと量が少ないので、こちらの一斗缶にいれて、振って混ぜて下さい」

秦「(一斗缶抱える)こだけワイルドな力仕事ですね！」

山本「ちょっとブラジルを焙煎しすぎたけど、味を見てください」

(豆から挽いたコーヒーを飲む)

山本「ではフィルターペーパーを下から折って、セットしたら中に粉

を入れます。隙間をなくして平らにして、この粉の中心から全体にまんべんなくお湯をかけてください。30秒間放置して蒸らします」

秦「これは何の意味が？」

師匠「新鮮なコーヒーだとほら、膨らんできます。でも実際はエキスが凝縮されていて、そこにお湯をかけていくので最初から美味しいコーヒーのエキスが落ちてくるんですよ」

秦「お湯は(の)の字を書くように注ぐんですね」

—では味をチェックしてみましょう！

秦「では(試飲)……困った、美味しいという以外の言葉が見当たらない(笑)。でもちょっと苦味がありますね」

山本「ちょっと深くローストしましたからね。少し薄くたてるとあっさりしてきますよ。グラムをほんの少し減らしてみますね」

秦「(試飲)あ！ 苦いけど嫌な感じではないです。スッキリしてるし、香ばしさはすごくいいし、酸味は抑えられています。コクも香りもいい。あとはこの苦みですね」

山本「焼きたては炭酸ガスが充滿して、味が粗くなっているんです。2日くらい経つと、今、舌の両脇に感じている苦みがコクに変わ

てきます。コーヒーのいい悪いは、お砂糖を入れると一目瞭然ですよ。いいコーヒーだと舌の両脇に感じている苦みがコクに変わるけど、悪いコーヒーだと苦みと甘みがバラバラに感じますから」

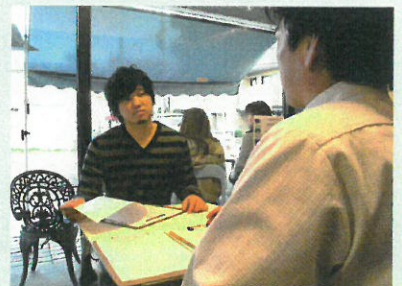
—じゃあちょっと砂糖を入れてみましょう。

秦「……(フワァァァァン!)マジですか! マジですね。本当に消えた! これがコクでやつか。すげえええええええ！」

—なんて自然なリアクション(笑)。

秦「おっしゃっていた苦みが全然ない! こんなにはっきりと違いがわかるってすごい。そして美味しい。ローストする時間を抑えて、少し置いたらいいですよ。ぜひこのブレンドをお願いします！」

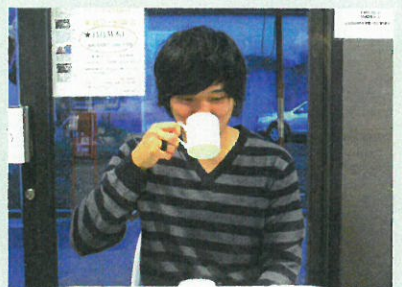
—ハタブレンド、完成しました！



まずコーヒーの好みを根掘り葉掘り(笑)



焙煎機から豆が出て来た瞬間。一気にです！



ハタブレンドを味わうひととき

お知らせ

本日お世話になった中野坂上の萬国コーヒーさんとコラボして作った「ハタブレンドコーヒー」は、秦基博オフィシャルファンクラブ「Home Ground」の会員限定商品となります。受注期間に通販サイト「Augusta Family Club」にてご購入いただけます。(12月5日から受注スタート!)以下のURLをチェック!

※「Home Ground」URL…<http://www.home-ground.tv/>

※「Augusta Family Club」URL…<http://www.augfc.net/>