

【コーヒー「こつ」の科学】目次

はじめに

1. コーヒーを知るための基礎知識

- Q 1 コーヒー豆って豆なんですか？ コーヒーはどんな植物なのでしょう？
- Q 2 コーヒーの木のルーツは？ どんなふうにして広まっていったのですか？
- Q 3 コーヒーの木はどんなふうに着、実をつけますか？
- Q 4 コーヒーの栽培はどんな国・地域で行われていますか？
- Q 5 コーヒーの果実、種子はどんな形をしていますか？
- Q 6 コーヒーの果実はどんな行程を経て一杯のコーヒーになるのですか？

コーヒーブレイク

コーヒーは世界でどのくらい飲まれていますか？ どんなふうに使われていますか？

2. コーヒーの成分を知る

- Q 7 コーヒー生豆はどんな成分で構成されていますか？
- Q 8 深煎り豆ほどカフェインが少ないのでしょうか？
カフェインは体に悪いのでしょうか？
- Q 9 一杯のコーヒーにはカフェインがどのくらい含まれていますか？
前茶や紅茶よりも多いですか？
- Q 10 カフェインレスコーヒーはどんなふうにしてカフェインを除去していますか？
- Q 11 コーヒーの苦みの正体は何ですか？
- Q 12 コーヒーの酸味の正体は何ですか？
- Q 13 完熟果からとった豆ほど甘みのあるコーヒーになるのでしょうか？
- Q 14 コーヒー豆はなぜ焙煎すると茶色くなるのですか？
- Q 15 コーヒーの生豆を焙煎するといい香りがするのはなぜですか？
- Q 16 コーヒーに含まれているというクロロゲン酸ってどんな物質ですか？
- Q 17 コーヒーの風味は時間とともに変わりますか？
風味を保つコツはありますか？
- Q 18 コーヒー豆は古くなるとどう変わりますか？
- Q 19 コーヒーをミネラルウォーターで淹れるとおいしくなりますか？

コーヒーブレイク

シェードツリーって何ですか？

3. おいしいコーヒーを淹れるために 買い方、抽出方法、挽き方、保存方法

【買い方】

- Q20 コーヒーは豆で買うのと粉で買うのとどちらがいいですか？
- Q21 コーヒー購入時の店選びのポイントを教えてください。
- Q22 コーヒーを淹れる器具にはどんなものがありますか？
- Q23 コーヒーの成分はどんなふうにして抽出されますか？
抽出の原理を教えてください。
- Q24 コーヒーは淹れ方で味が変わりますか？
- Q25 ペーパードリップの淹れ方の注意点を教えてください。
- Q26 ドリッパーにはどんなタイプがありますか？ それぞれの特徴を教えてください。
- Q27 ドリップ用ポットはどんな形のものがよいですか？
なぜ「の」の字に注ぐのですか？
- Q28 コーヒーの粉に湯を注ぐとなぜ膨らむんですか？
膨らまないものは古いのでしょうか？
- Q29 ペーパードリップで常に安定した味のコーヒーを淹れるコツを教えてください。
- Q30 ネルドリップの特徴と淹れ方のコツを教えてください。
- Q31 フレンチプレスの抽出の仕組みと淹れ方のコツを教えてください。
- Q32 サイフォンの抽出の仕組みと淹れ方のコツを教えてください。
- Q33 コーヒーメーカーの使い方のコツを教えてください。
- Q34 澄んだコーヒーはおいしさの証なののでしょうか？
- Q35 エスプレッソの抽出の原理を教えてください。
- Q36 プロが淹れるようなエスプレッソを家庭でも淹れられますか？
- Q37 水出しコーヒーの抽出の仕組みを教えてください。
- Q38 アイスコーヒーの作り方のコツを教えてください。

【挽き方】

- Q39 コーヒー豆を挽く目的は何ですか？
粉の大きさの種類の種類と主な用途を教えてください。
- Q40 コーヒー豆を挽くときのコツを教えてください。
- Q41 コーヒー豆を挽くミルにはどんな種類がありますか？
- Q42 ロールグラインダーの特徴と使い方のコツを教えてください。
- Q43 フラットカッターの特徴と使い方のコツを教えてください。
- Q44 コニカルカッターの特徴と使い方のコツを教えてください。
- Q45 ブレードグラインダーの特徴と使い方のコツを教えてください。
- Q46 これからミルを買おうと思います。どのタイプのミルがいいですか？

【保存方法】

Q47 コーヒーの保存のコツを教えてください。

コーヒーブレイク

コーヒー産業におけるサステナビリティって何ですか？

4. コーヒーの加工を知る 生豆の扱い方、焙煎、ブレンド、包装

【生豆の扱い方】

Q48 水分が多い生豆ほど鮮度が高いですか？ 青みが強いものほど新鮮ですか？

Q49 つやのある生豆とつやのない生豆があります。味に影響しますか？

Q50 ニュークロップ、オールドクロップってどんな豆ですか？

Q51 生豆は洗わずに使ってよいのでしょうか？

Q52 生豆は長持ちするのですか？ 保存のコツを教えてください。

Q53 生豆はどこで買えますか？ 買うときの注意点を教えてください。

【焙煎】

Q54 コーヒーは昔から焙煎して飲まれていたのですか？ 焙煎の歴史を教えてください。

Q55 コーヒー豆にはどんな焙煎度がありますか？ 焙煎度によって味は変わりますか？

Q56 焙煎機ってどんな機械なんですか？

Q57 焙煎機にはどんなタイプがありますか？ それぞれの構造を教えてください。

Q58 焙煎機の中で豆はどのように熱せられていくのですか？

Q59 焙煎中の豆にはどんな変化が起っていますか？ 一八ぜ、二八ぜって何ですか？

Q60 焙煎について悩んでいます。考え方のポイントを教えてください。

Q61 焙煎機の熱源にはどんなものがありますか？ それぞれの特徴を教えてください。

Q62 炭火焙煎の仕組みと特徴を教えてください。

Q63 焙煎機選びのポイントを教えてください。

Q64 焙煎を安定させるコツを教えてください。

Q65 豆は産地が違っていると焙煎時の色づき方が変わりますか？

Q66 焙煎した豆の表面に油が浮いています。何が原因ですか？

Q67 焙煎した豆の表面にしわがあります。何が原因ですか？

Q68 家庭でできる焙煎方法とコツを教えてください。

【ブレンド】

Q69 異なる種類のコーヒー豆を混ぜるブレンドの目的は何ですか？

Q70 ブレンドの配合方法で悩んでいます。

プレミックスとアフターミックスのそれぞれの特徴を教えてください。

Q71 ブレンドはアフターミックスの方がおいしくなりますか？

Q72 ブレンド名のネーミングのルールを教えてください。

【包装】

Q73 コーヒーの賞味期限はどのように設定されていますか？

Q74 コーヒーの包装にはどんな方法がありますか？ それぞれの特徴を教えてください。

Q75 コーヒーの包材にはどんな素材が適していますか？

Q76 焙煎直後のコーヒーを袋詰めしたら袋がパンパンに膨れました。
どうしてですか？

コーヒーブレイク

「スペシャルティコーヒー」「プレミアムコーヒー」って何ですか？

5. もっとコーヒーを知りたい人のために 栽培、精選、流通、品種

【栽培】

Q77 コーヒーの栽培に農薬は使われていますか？

Q78 オーガニックコーヒーの認定基準を教えてください。

オーガニックならおいしいのですか？

【精選】

Q79 コーヒーの果実はどんな工程を経て生豆になりますか？

【流通】

Q80 誰がどんな形でコーヒーの生産に携わっていますか？

Q81 コーヒーの価格はどんなふうにして決まりますか？

Q82 コーヒーの生豆はどんなふうにして日本に運ばれてくるのですか？

Q83 輸入された生豆には品質に問題のある異物が混じっているのですか？

【品種】

Q84 アラビカ種にはどんな品種がありますか？

Q85 カネフォラ種にはどんな品種がありますか？

Q86 コーヒーにおけるハイブリッドって何ですか？

Q87 コーヒーは昔ながらの品種の方がおいしいのですか？

おわりに

用語解説