

# コーヒー抽出 基礎知識

SNSでの情報の拡散・引用・再掲載

すべて自由です！！

“多くのコーヒー好きに理解を深めてほしい”

株式会社ニフコーヒー

代表取締役 小川健介

# コーヒー抽出 基礎知識

1. 良い抽出とはなにか
2. コーヒーの味をコントロールする為の必須知識
3. 使うコーヒー豆の重要性
4. 粉と水（湯）で起こっていること

# 1.良い抽出とは

美味しいと思うコーヒーの液体を作ること



コーヒー豆には人が**美味**しく感じる**成分**の他に  
**不快**に感じる**成分**も多く存在します



**美味**しく感じる**成分**をできる限り**多く引き出し**  
**不快**に感じる**成分**を**出さない**抽出が良い抽出といえます  
更に**作りたい味を狙って**作ればベストです！

## 2. コーヒーの味をコントロールする為の必須知識

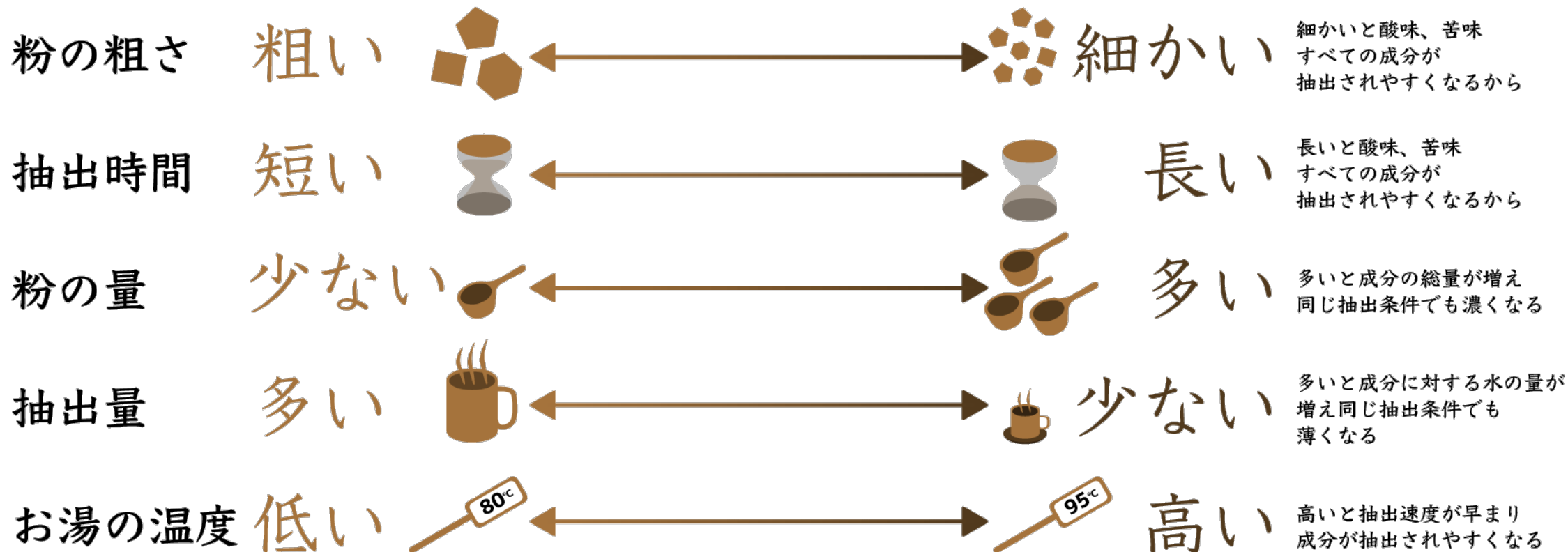
適切な抽出をするには、  
まず抽出原理を理解することが重要です

逆にこれを理解すれば

美味しいコーヒーを淹れるのは  
とても簡単です。

## 2. コーヒーの味をコントロールする為の必須知識

薄くなる ◀ 味わい ▶ 濃くなる 理由



お湯の温度だけは濃度とは別に  
高温でないときと香りと一部の苦味成分が抽出されないという特徴がある

## 2. コーヒーの味をコントロールする為の必須知識

味の要素（成分）毎に移動の速さが異なる

⇒ 成分毎に抽出に要する時間が異なる

**酸味**

⇒  **とても早い**

**軽やかな苦味**

⇒  **遅い**

**重たい苦味**

⇒  **すごく遅い**

## 2. コーヒーの味をコントロールする為の必須知識

次の4点を理解すれば抽出は完璧です！

どうすれば**濃**くなる・**薄**くなるかを理解する

**香り**は**高温**でないと抽出されにくい

**酸味**は**すぐ抽出**される

抽出**時間**が**長い**と**重たい苦味**が出てくる

# 3.使う豆の重要性

美味しく感じる成分の多さ、不快に感じる成分の多さは  
使うコーヒー豆の品質と鮮度に依存します



<品質>

原料（以下生豆）のポテンシャル、欠点豆の量

<鮮度>

生豆の鮮度、焙煎後の鮮度



# 3.使う豆の重要性

消費者が品質と鮮度を購入前に見分ける方法



ほとんど無いと思います。。。

お店側も懇切丁寧に教えてくれるところはほぼないです



口コミやネット情報、雑誌などで  
情報を収集する程度

果物と同じで口に入れるまでわからないと思います  
なので、信頼できるお店を見つけるのが1番です

# 3.使う豆の重要性

なぜこれほど使う豆に言及するのかというと  
コーヒーの味わいを構成する要素

苦味

酸味

香り

これらの**成分量**は**抽出前**の時点で  
**総量**が**決まっている**からです

# 3.使う豆の重要性

香りの特徴は抽出ではほぼ変わりません

抽出でコントロールできるのは主に次の2つです

味わいの濃さ

苦味の強さ

### 3.使う豆の重要性




使う豆でコーヒーの仕上がりの大半が決まってしまう  
よってどんな豆を使うかが抽出において非常に重要です

どんなに腕の良い寿司職人でも  
良い魚が手に入らなければ  
美味しい寿司は作れません

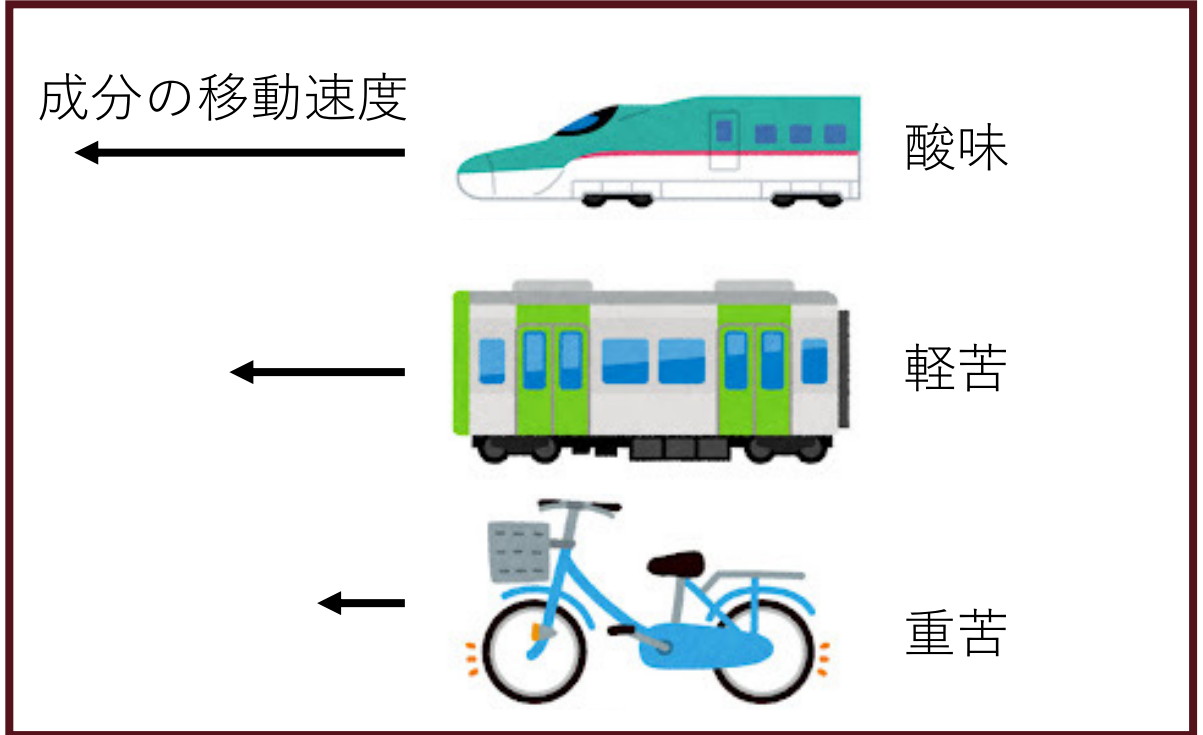
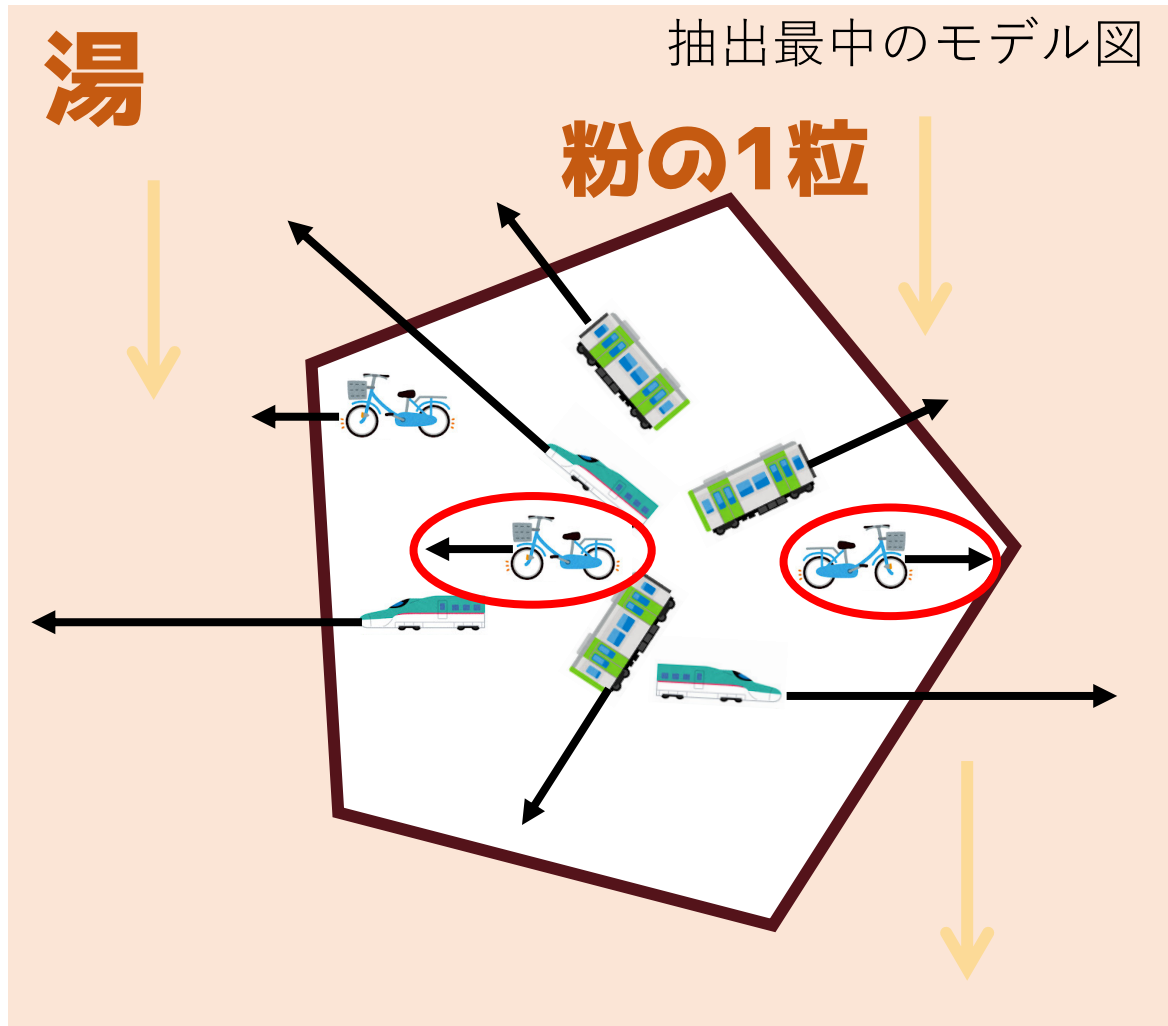
# 4.粉と水（湯）で起こっていること

1. コーヒーの粉は乾燥しています
2. お湯が触れると粉に湯が染み込んでいきます
- 3-1粉の表面からお湯に成分が移る
- 3-2粉の中心から表面に向かって成分が移動する

3の成分ごとに移動の速さが違います

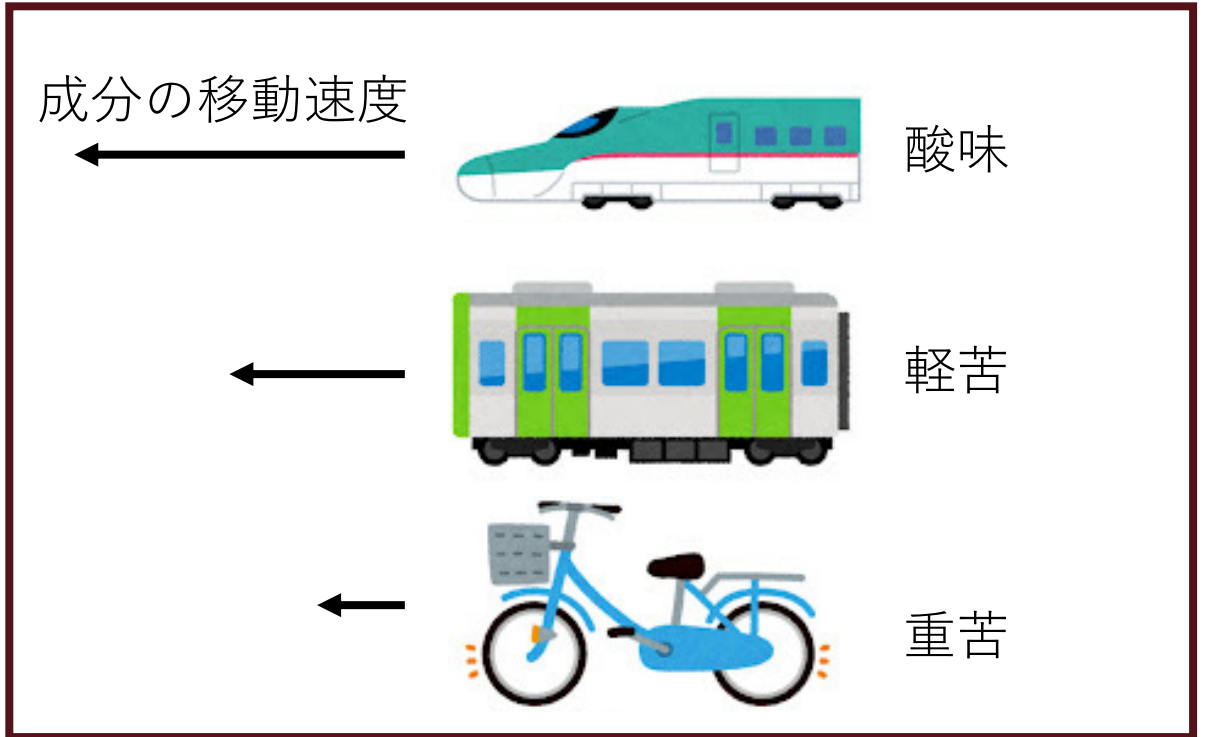
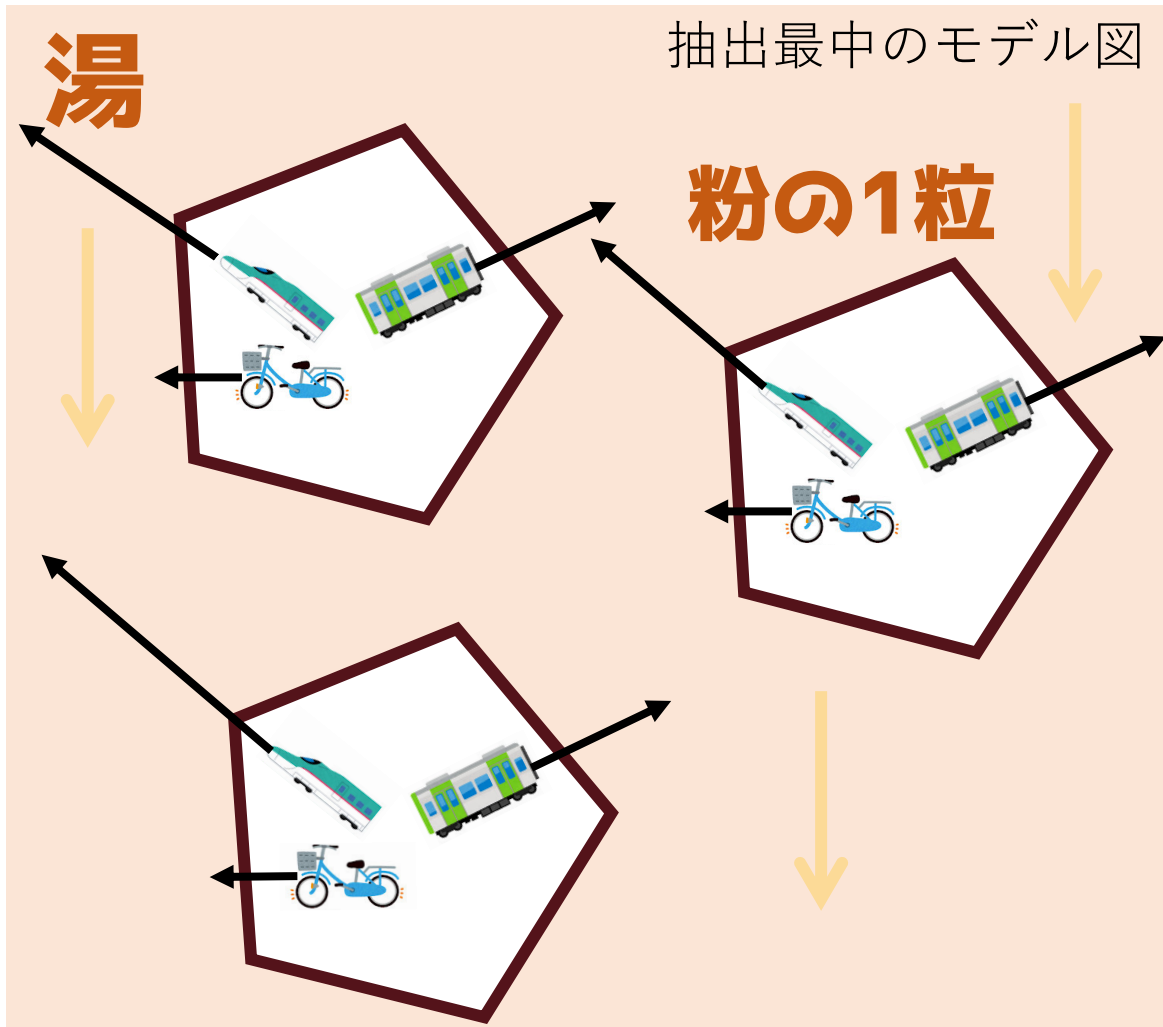
酸味	⇒		早い
軽やかな苦味	⇒		遅い
重たい苦味	⇒		すごく遅い

# 4.粉と水（湯）で起こっていること



粉の粒が大きいと酸味と軽やかな苦味は抽出されやすいが  
重たい苦味は速度が遅いので抽出されないものも出てくる

# 4.粉と水（湯）で起こっていること



粉の粒が小さいと酸味・軽やかな苦味・重たい苦味がすべて抽出されてしまう

## 4.粉と水（湯）で起こっていること

酸味は非常に速く、すぐ抽出されてしまう

軽い苦味、重たい苦味を

どれだけ抽出させるかが

抽出での味作りの要点です



## 4.粉と水（湯）で起こっていること

苦味を多く抽出すると  
酸味が覆い隠され  
少し酸味が感じにくくなる  
このことをマスキングという

香水をつけると体臭が  
気になりにくくなるのと同じ！

# コーヒー抽出 基礎知識

1. 良い抽出とはなにか
2. コーヒーの味をコントロールする為の必須知識
3. 使うコーヒー豆の重要性
4. 粉と水（湯）で起こっていること

# コーヒー抽出 基礎知識

SNSでの情報の拡散・引用・再掲載

すべて自由です！！

“多くのコーヒー好きに理解を深めてほしい”

株式会社ニフコーヒー

代表取締役 小川健介