

フレンチプレス式コーヒー

神戸大学 経済経営研究所

准教授 加藤 諒

多くのカフェや飲食店で提供されるいわゆるホットコーヒーは、人の手によるものであれマシンによるものであれ、そのほとんどがドリップコーヒーと呼ばれるものです。これはペーパーフィルターやステンレスフィルターを挟んでお湯を通すことでコーヒーを抽出しています。最近ではプアオーバーとも呼ばれるハンドドリップやネルドリップ、ケメックスなどを含むこれらのコーヒーの抽出方法は、フィルターを通すことから「透過式（とうかしき）」と呼ばれます。

一方で私が日常的に好んで飲んでいるのは、「浸漬式（しんしき・しんせきしき）」と呼ばれる方法で抽出したコーヒーです。その中でもフレンチプレスという器具（コーヒープレスとも呼ばれる、右写真）を使った抽出方法は、浸漬式の代表的なものであり（と思いましたが、そういえばサイフォン式も有名です）、私はこのプレス式コーヒーをほぼ毎日飲んでいます。フレンチプレス式とは、専用の器具に比較的粗く挽いた豆を入れ、そこに熱湯を直接入れてかき混ぜ、4分ほど待つことでコーヒーを抽出し、最後にプッシャー（プランジャー）と呼ばれるものを押し下げることによって、粉とコーヒーを分離させて抽出する方法です。

同じコーヒー豆を使ったものでも、抽出方法によって味はとて異なります。個人的な感想ですが、例えば透過式の抽出方法で代表的なペーパードリップで淹れたコーヒーは、微粉やコーヒーオイルをフィルターが吸着するため、クリアで飲みやすい印象のコーヒーになります。一方で、フレンチプレスで淹れたコーヒーは、フィルターを通さないため、カップに注ぐとコーヒーオイルもそのまま注がれ、微粉も入り混じることになります。そのため良くも悪くも豆の味をダイレクトに感じやすく、豆による味の違いをより感じるができます。私はこの点を非常に気に入っています。また、お湯の注ぎ方など淹れ手の技量で味が変わるプアオーバーなどの透過式とは異なり、フレンチプレスは誰が淹れても分量さえ同じであれば同じ味を比較的簡単に再現することができる、という特長もあります。（ただし、器具の掃除などは若干面倒という弱点もあります。）



フレンチプレスコーヒーを試してみたくなった読者の方が少しでもいたら、私としてはこのコラムを書いた甲斐があるのですが、フレンチプレスを使ったコーヒーを淹れるには、専用の抽出器具を購入する必要があります。しかし、有名なチェーン系カフェでも、一部プレスコーヒーを提供している店舗が存在し、その味を体験することができます。有名なチェーン店ではスターバックスコーヒー、丸山珈琲などがプレスコーヒーを提供しています。例えば、スターバックスでは通常ドリップコーヒー（ペーパードリップ）をホットコーヒーとして提供していますが、実はフレンチプレスによるコーヒーをオーダーすることができます（ただし、メニューには書いてないことが多く、裏メニュー的な扱いになっています）。したがって、同じ豆をペーパードリップ式とフレンチプレス式で体験することができます、その違いを楽しむことができます。更に同じ豆でも、フレンチプレスで淹れた方が美味しいと思うものもあれば、ドリップの方が美味しいと感じるものもあり、研究者体質の方(?)には、非常に興味深いものになると思われます。

さて、ここまで味の違いを体験して、フレンチプレスを自宅に置くことに決めた読者の皆様のために、最後に個人的にフレンチプレス用として気に入っている豆をご紹介します。私は自宅でのフレンチプレスコーヒーに加えて、週4でスターバックス、さらに週4でタリーズを利用していますので、この2チェーンの豆については相当詳しいという自負があります。また少々余談ですが、これら2チェーンで働いている友人がそれぞれおり、フレンチプレスを使ったブラインドテイastingなどをしてコーヒーで遊んでいます。

したがって普段お世話になっているこれら店舗で販売されているお気に入りコーヒー豆を、いくつか下記にてご推薦します。ぜひ皆様も普段のドリップコーヒーとは一味違う、フレンチプレス式コーヒーをお楽しみください。

<スターバックスコーヒー>

- ・ エチオピア一年間を通して味が比較的変わる印象があり、まずはその点を楽しむことができます。特に美味しい（と個人的に思う）時期には、エチオピア産の豆独特の強い甘みと香りを、フレンチプレスで淹れると存分に感じるすることができます。個人的にはみたらし団子のような濃厚な風味を感じます。
- ・ パイクプレイスローストペーパードリップで淹れる場合とフレンチプレスで淹れる場合で、最も味が変わる印象があります。前者の場合は苦みやスモーキーさを感じますが、後者の場合は非常に強い豆の甘みを感じるようになるように思います。
- ・ フェアトレード・イタリアンローストスターバックスの豆の中では2番目にローストの深い豆ですが、フレンチプレスで飲むと深いローストによる甘みを強く感じます。またプレスで淹れたこの豆のコーヒーを氷で冷やしてアイスコーヒーとして飲んでも、苦みと甘みのバランスが良く非常に美味しいと思います。

<タリーズコーヒー>

- アイスコーヒーブレンドー深いローストの甘みをフレンチプレスで特に楽しむことができます。フレンチプレス淹れてアイスで飲むのも美味しいですが、そのままホットで飲んでも、ブレンドされているモカコーヒーの甘みを感じることができ、とても美味しい豆です。
- エスプレッソクラシコー華やかな香りとボディ感の強い甘さを感じることができます。