

謹 弔

次の会員がご逝去なさいました。謹んで哀悼の意を表します。

三 池 勝 見 氏	柳井医師会	10 月 31 日	享 年 91
伊 藤 経 亮 氏	山陽小野田医師会	11 月 6 日	享 年 98
五 嶋 武 氏	光市医師会	11 月 12 日	享 年 74

編 集 後 記

小学校高学年の頃から、いわゆるレギュラーコーヒーを飲んでいた。中学校に入った頃、叔母がグラインド式コーヒーミルを買ってくれた。当時はコロンビアとか、時にモカ・マタリとかの豆を手でゴリゴリ挽いて、ハンドドリップでコーヒーを抽出していた。サイフォンとかパーコレータにハマったこともあったが、手入れが面倒ですぐに使わなくなった。大学生になってコーヒーメーカーを買った。後始末も比較的楽で結婚しても使い続けた。10 年くらい前からは、しばらくカプセル式のコーヒーメーカーにはまったが、気に入った味のカプセルがなく、やめてしまった。それからはずっとハンドドリップ。いろいろと調節ができて面白い。

私の好きなコーヒーの淹れ方。豆は中深煎りのマンデリン。店によって焙煎加減が違う。少し表面にうっすら油が浮いているようなのが好み。デジタル測りで 30g を計って電動式のミルで中細挽きにする。プロペラ式のミルは挽き具合がむらになるので使わない。ドリッパーは V60 で生成りの紙フィルター。一式をはかりの上において作業を行う。温度調整ができる電気ケトルで 90℃ に沸かしたお湯を細い注ぎ口から少し注ぎ 30 秒蒸らす。その後 500 円玉の大きさの範囲に計 440g のお湯を注ぐ。抽出されたら 40g のお湯をできあがったコーヒーに追加する。これがすっきりと美味しいカップ約 3 杯のマンデリンを淹れるコツだ。

最近は美味しいコーヒー豆が通販で送ってもらえる。山口市の井筒屋前にはいわゆるプレミアムコーヒー豆を焙煎している店もできた。他にも自家焙煎で質の良い豆を販売しているところがあるようだ。みなさんも朝のひととき、優雅な香りと味を楽しまれてはいかがだろうか。

(常任理事 中村 洋)