

木材と香味の関係

岐阜県立森林文化アカデミー 森と木のエンジニア科2年 林産業コース 古田 嘉樹

目的

珈琲が大好きで外出先のインスタントコーヒーがもっと美味しくならないかと思ったのがきっかけ

サクラ、クルミ、スギの三種類の木材を焙煎してパックに入れて漬けることで、どんな味の違いが出るのかを調べ、まとめる

焙煎とは

コーヒー豆を焙煎するときに使われる用語で、油や水を使わず加熱調理する方法



一番の特徴はむらなく火を通すため、攪拌しながら火にかける所

焙煎加減によって味が変わる



素材本来の華やかな香りや酸味を生かす



素材の苦味や香ばしさが生かせる

実験の方法

焦げないように15センチ程離して熱気で火を通す

30秒ほど加熱すると白い煙と焦げ臭い香りがして全体的に茶色く色が変わる



焙煎結果

サクラ

クルミ

スギ



飲み比べ

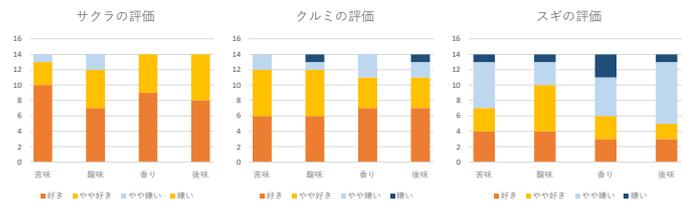
焙煎した木材を5グラム パックに入れて飲み比べていく



味の傾向について

	苦味	香り	バランス	
サクラ	強め	弱め	普通	中煎り
クルミ	普通	普通	良い	深煎り
スギ	強め	強め	やばい	中深煎り

アンケート結果を並べてみると



香り、上品な味わいが 多くの人に受け入れられた
インパクトの薄さから 控えめな結果に
キツイ、でも嫌いじゃない 個性派の支持を獲得

- ・甘い香り、こぼしい香りがした
- ・スッキリした後味
- ・マイルドな感じ
- ・日本人の口に合いそう
- ・やわらかい感じ
- ・コーヒーそのものと相性が良い
- ・クセのない味わいで飲みやすい
- ・サクラに比べるとインパクトが薄い
- ・香り、後味ともに個性的
- ・クセはあるけどはまる
- ・スーっとした香り
- ・スギの香りが強すぎて苦手

まとめ

サクラ、クルミ、スギそれぞれにちゃんと個性があって面白かった

どの木材も好きな人は必ずいたので、もっといろんな木材を試してみたいと思いました