

## コラム:コーヒーと暮らす。 vol.2 「ひとり分」は何グラム？

「ひとり分って何グラムですか」とよく訊かれる。  
この質問には、一般の方がコーヒーの抽出に対して知らずに抱えている誤解をいくつも内包していて、コーヒーの抽出の根幹に関わる重要な質問だと思う。

まず、前提として「では、ひとり分のコーヒーって何ccのことですか」という質問を返さなくてはならない。すると、それは使うカップによって違うのでしょうか？と思われるかもしれないが、まずここに誤解の第一歩がある。

コーヒーの世界で言うひとり分は大昔に「130cc」と決められて、今でも多くのコーヒーサーバーで、杯数の目盛りは130ccをベースにしている。しかし今どきそんな少量でコーヒーを飲む人は減多にないわけで、ひとり分は何グラムですよと答えたとしても、かなりの方が、130cc分の粉で、200ccから220ccくらいのコーヒーを淹れてしまうことになる。

さらに、豆売り店でレギュラーコーヒーを買う人の多くがペーパードリップを使っていると思うが、一般的な器具では、「ひとり分」のコーヒーを淹れることが出来ない、という事実がある。

重力の力で抽出する透過法では、湯が通る道の長さ=粉の容量に抽出力が大きく依存するため、ペーパードリップを使う際には、必ず「ふたり分（つまり260cc）から」で淹れる必要がある。

大きめのマグカップ1杯分が、ここで言う「ふたり分」なのだからややこしいが。

また、メリタは8g、カリタは10g、KONO・ハリオは12gと必要量が異なる。

くれぐれも器具についてきたスクープ（計量スプーンのこと）を使って欲しい。



<路地裏のカフェ>カフェジリオ  
札幌市宮の森2条7丁目3-26

<http://cafe-giglio.com/>

<コーヒー豆通販>ジリオコーヒー

<https://gigliocoffee.stores.jp/>

<焙煎情報>ジリオコーヒーinsta

[https://www.instagram.com/giglio\\_coffee/](https://www.instagram.com/giglio_coffee/)

<コーヒーうんちく>

ジリオコーヒーnote

[https://note.com/giglio\\_coffee/](https://note.com/giglio_coffee/)



# GIGLIO COFFEE

By Cafe GIGLIO Sapporo, Miyanomori Since 2007

Special

## 11月のコ-ヒ-豆

### マダガスカル レッドブルボン Madagascar Red Bourbon Wash 100g 600Yen

ゴリラ・ハイランズ・コーヒーで一躍有名になったBMPジャパンが国連機関との連携で2017年から支援を始め、高品質コーヒーの生産を軌道に乗せたマダガスカル。その新進生産者組合「サリアカ組合」が作るブルボン種のコーヒー豆。小規模組合ならではの自然農法で作られた、コーヒーらしいコーヒーです。



## ジリオブレンド GIGLIO BLEND

エチオピアのフローラルな酸味と、フルーティな酸味が身上のタンザニアで作った立体的な酸味を、ブルーマウンテン由来の苗を宣教師が移植したというパプア・ニューギニア・シグリの持つハチミツのアロマでしっかりまとめたブレンドです。

甘味 ★★★★★☆  
酸味 ★★★★★☆  
苦味 ★★★☆☆☆  
コク ★★★★★☆



## 深煎りブレンド FULLCITY BLEND

コーヒーの風味を殺さない中深煎で、深煎りらしい強い風味を表現したブレンド。ブラジルの持つストレートな苦味を、マンデリン・タバコのアーシーな風味で彩り、標高の高い農園で育てられたコロンビアの力量がこのハーモニーを受け止めています。

甘味 ★★★★★☆☆  
酸味 ★★★★★☆☆  
苦味 ★★★★★☆☆  
コク ★★★★★☆☆



# GIGLIO COFFEE CATALOG

## エチオピア イルガチェフェ コチャレ GI Ethiopia Yirgachefe Kochare GI

希少な原生品種を、フルウオッシュで仕上げたからこそこのローズ・フローラルの柔らかい酸味。



## タンザニア・オルディアニ AA++ Tanzania Oldeani AA++

グレープフルーツの酸味とチョコレートの甘みの共存。最高グレードのAA++にふさわしい名品。



## パプアニューギニア・シグリ AA Papua New Guinea Sigri AA

ブルーマウンテンの苗を持ち込んで始まったパプアニューギニアコーヒー。ハチミツのアロマの逸品。



## グアテマラ フライハーネス アグアブランカ Guatemala Fraijanes Aguablanca

チョコのフレーバーと程よい甘味が残る後味が身上で、酸っぱくても苦くても消えてしまうその繊細な風味が尊い。



## エルサルバドル・マラカラブルボン SHB El Salvador Maracara Bourbon

先進的な品質管理がもたらす、ヘイゼルナッツからチョコレート寄りのどこまでも上質なフレーバー。



## ブラジル・フクダトミオ・ブルボン Brazil Tomio Fukuda Bourbon

日系らしい真面目で丁寧な栽培がこのコーヒーの濁りのない「まっすぐ」な苦さの理由。



## コロンビア・ナリーニョ・スプレモ Colombia Narino Supremo

ナッツからダークチョコレート寄りの仕上げが現代のコロンビアコーヒーらしい佇まい。



## マンデリン・タバコ GI Mandheling Tobako GI

高めの温度で抽出すると、強い苦味のあと深いコクが訪れ、最後にシナモンのスパイスが感じられる。

