

究極のコーヒー豆保存方法



POPCOFFEES 焙煎人
矢澤太輝

【目次】

- 1 : 【劣化の原因】
- 2 : 【冷蔵保存】
- 3 : 【冷凍保存】
- 4 : 【常温保存】
- 5 : 【豆か粉か？】
- 6 : 【保存容器】

注意

このレポートは POPCOFFEES 焙煎人である私（矢澤太輝）の知恵をシェアするものです。このレポートに著作権はありませんが、このレポートに書かれていることはすべて「自己責任」でお願いします。実践することで生じるいかなる事態に対しても責任を追うことは出来ません。以上のことをご理解いただけただけの方のみ、レポートを読み進めてください。この時点で内容に不安のある方は今すぐにこのレポートを破棄してください。「すべて自己責任で行動します」という方のみレポートを読み進めてください。コーヒーの保存について理解が深まり、いつでもおいしいコーヒーが飲めるようになると信じています。

はじめに・・・

コーヒーの仕事をする中で、一般の消費者の方から最も多く質問されることが、この「コーヒーの保存方法」についてです。

「新鮮なコーヒー豆の品質は納得できるけど、家ではどうやって保存しておくべきなの？」

この疑問にお応えするべく、コーヒーの保存方法をご説明いたします。

「この方法を知っておけば誰かに教えてもらわなくても、あなた様の判断でどんな保存方法が最適であるか決められる」という状態になります。

1 : 劣化の原因

まず、コーヒーの品質を劣化させる原因についてお話します。

コーヒーの劣化を防ぐには、劣化する原因を知り、それを防ぐ必要があります。

コーヒーの劣化には五つの原因があります。

五つの原因とは・・・

①空気（酸素）②湿気（多湿）③光、④熱（高温）、そして⑤時間。

この五つです。これを注意すればコーヒーの劣化は防ぐことができます。

一つ目は、酸化の原因となる空気を避けること。

二つ目は、カビの原因にもなる湿気を避ける。

三つ目は、熱や紫外線などのダメージを受ける光を避ける。

四つ目は、酸化速度を早める高温を避ける。

五つ目の「時間」は、上の四つが原因となり時間が経つと、どうしても劣化が進んでしまうという意味です。

ですので、完璧に長期保存したい場合は、

乾いた状態で厚さ10センチのステンレス製の密閉容器に入れて、

太陽の光が届かない地下に埋め、

マイナス40℃の温度氷点下で保存すれば、完璧です。

というのは冗談です。（←無理ですよね・・・汗）

続いて実際に「ご家庭レベルでコーヒーを保存するにはどうするべきか」についてです。

結論から言うと・・・

冷蔵庫もOK、冷凍庫の保存もOK、常温の保存もOK です。

ただそれぞれ、弱点がありますので、それをカバーする必要があります。

2：冷蔵保存

冷蔵庫の弱点は、冷蔵庫の中に他の食材が混在しているので、

もしコーヒーの保存容器の密閉性が弱いと他の食材の匂いなどを吸収しています。

コーヒー豆の構造は多孔質といって、スポンジのように空洞がいっぱいあります。

そのために脱臭効果があり匂いを取る為にも使えますが、

おいしいコーヒーを保存する場合には密閉性の高い容器に入れる必要があります。

3：冷凍保存

次に冷凍庫です。とにかく低温なので最適ですが、冷凍庫から出したとき豆の表面に空気が触れると飽

和水蒸気量が下がって豆の表面に結露が出てしまいます。たとえば小分けにして保存し、そのとき飲む分

だけ出して飲むというふうにするといいかもしれません。

4：常温保存

最期に常温ですが、常温は温度が高いので劣化が進みやすいです。

ただ、時間的に早く飲んでいけばおいしく飲めます。

この場合はこまめに新鮮なコーヒーを買って早めに飲む、というサイクルが理想ですね。



5：豆か粉か？

あなた様はコーヒー豆をご自宅で挽いていますか？それともお店で挽いているでしょうか？

実はコーヒー豆は、豆のままより、挽いて粉にした豆の方が酸化のスピードが早くなります。

何故か？それはコーヒー豆と空気が触れる面積が、豆を細かく粉にすることで数百倍に広がるからです。

もし、あなた様が「最高品質」のコーヒー豆を自宅ですべて飲みたいと思うのであれば、

コーヒーミルの購入をおススメします。豆で購入するメリットは・・・

挽きたてで香りが高い、香りが家中に広がる、酸化しにくい状態で保存できるなどです。

コーヒーミルについてはここで詳しくお話しませんが、質問があればメールか、電話で私にご相談ください。

通常より安価で買っていただけたと思います。

6：保存容器

次は「保存容器」についてです。

これまでコーヒーの品質劣化の原因が

空気、湿気、光、熱、時間にあるというお話をしてきました。

保存容器についても、この原因にどれだけ対応して劣化を防げるのか。

これを考えていただくと保存容器も選びやすいと思います。

なので、気に入った容器が「コーヒー用」と書いていなくてもまったく問題ありません。

茶筒でもOK、タッパーでもOK、ジャムのビンでもOK です。

容器の特性をみて、気に入ったものを選ぶようにしてほしいと思います。

容器選びで一番誤解が生まれやすいのは、「密閉性」だと思います。

市販されている密閉できるチャックがついたビニール袋は厳密に言うと密閉できていません。

その証拠に、コーヒー豆を入れて機械で圧着して密閉した場合、コーヒーから出る炭酸ガスで膨れて破裂することがありますが、市販のチャック付き密閉袋では破裂することはありません。

これは袋から、少しずつガスが漏れているということですね。

でも、チャックが付いていない袋に比べればはるかに密閉性があるのも事実です。

密閉性が気になる場合は密閉袋や、密閉できるビンなどを利用して二重に保管するといいかと思います。

ちなみに僕は茶筒のような容器を愛用していました。その容器の中蓋に乾燥剤を入れるスペースがありました。茶筒式の容器は密閉性が高くありませんが、早いサイクルで飲むことで劣化を防いでいました。

密閉性については容器にゴムパッキンが付いたものがお勧めです。

写真のような感じで、本体容器とフタの間にゴムパッキンが入っていて

フタをするときに強い圧力をかけられるものは強い密閉性があると

感じています。



おわりに・・・

これまで保存方法について、コーヒーの劣化の原因を知り、それを防ぐことでいつでもおいしいコーヒーを飲めるようになる方法をお話してきましたが、基本的にご理解頂きたいことは、コーヒーが「長期保存が可能な乾物商品」ではなく、「生鮮食品レベルの品質管理が必要な食品」であるということです。

この常識でコーヒーと接して頂くだけで、細かいことを気にせず、おいしくコーヒーが飲めるようになるのではないかと感じています。悲しくもコーヒー文化が定着してから久しく、「コーヒーの鮮度 = おいしさ」という常識が育たなかったことが最も根本的な問題だと思います。

今日もハッピーなコーヒータイムをお過ごしください。

最後までお読みいただき、
本当にありがとうございます。

矢澤太輝



このレポートのご意見、ご感想などございましたら

ぜひ、私までお知らせください。矢澤にメールする→ lohas730@gmail.com