

飲み比べ

2025.5.27

世の中には、いろいろな飲み比べがある。飲み比べといわれて、どんなものを考えるだろうか。人によって様々であろう。例えば、コーヒーの飲み比べをしたことはあるだろうか。

もう何年前からのことかは忘れてしまったが、おいしい珈琲店を探し続けている。その結果、スペシャルティコーヒーというものを知ることができた。スペシャルティコーヒーと普通のコーヒーの違いは何か。それは、品質と流通である。スペシャルティコーヒーは、徹底した品質管理のもとつくられるため、普通のコーヒーに比べると高価になる。だが、その分、品質がよい。欠点豆の混入が極めて少なくなる。また、適切な輸送と管理により、劣化の少ない状態で焙煎される。

スペシャルティコーヒーを飲んだ際の特徴として挙げられるものがいくつかある。そのひとつが際立った風味である。よくストロベリーやジャスミンといった表現で語られる。とどのつまりは、スペシャルティコーヒーは、高品質なコーヒーであることが必須事項となる。

今でも、おいしい珈琲店を追い求めてコーヒーを味わっている。その共通項がスペシャルティコーヒーである。何年も探しているうちに、徐々にお店が絞られてきた。確かに、最初にスペシャルティコーヒーと出会ったお店だったと思う。そこには、コーヒーの飲み比べがあった。20くらいの品目の中から、4つを選べるシステムだった。ひとつひとつに、解説というか説明がついていた。それらを読み、どれも魅力的だと感じる中から4つに絞り込むのは、そうたやすいことではない。考えあぐねた末に、深煎りか浅煎りか、風味の違いなど、なるべく重なる要素がないようにと、バランスを優先させることになる。注文した際には、お店の方が、こんなことを教えてくれた。冷めても味が変わっておいしいので、ぜひ楽しんでください。冷めてもおいしいコーヒーがあるのか。そう思ったものである。

4つを比べながら飲んでいく。ストロベリーと表現される風味に納得がいく。今まで飲んでいたコーヒーとは明らかに違う。冷めてもおいしいといわれると、冷めるのが楽しみになってくるから不思議である。冷めたコーヒーを飲んでみた。確かに味が変わっている。そして、おいしい。これならば、4つを頼んでいるのだが、8つの味を飲み比べていることになる。何だか得をしたような気分になってくる。このお店にまた行ってみる。今度は、この前とは違ったものを4つオーダーする。そして、熱いものから冷めたものまで楽しむ。

以前から、飲み比べというものが好きである。コーヒーでなくても、飲み比べがあれば頼んでしまう。きっと、いろいろなものを試したがる傾向があるのだろう。コーヒーの飲み比べを経験することができたおかげで、コーヒーに目覚めたというと大げさだが、コーヒーの基準のようなものを手に入れることができた。おかげで、他のお店に行っても、スペシャルティコーヒーかどうかなどを考慮に入れることができるようになった。蛇足ではあるが、よくブレンドコーヒーというものがある。まず頼むことはない。いつもストレートコーヒーである。あくまでも好みの問題ではある。

コーヒーの飲み比べができるお店は、週末に行くと、ご主人がいないときがある。ご主人はといふと、バスケットボールの試合会場で、コーヒーを提供している。すると、ご主人が淹れたコーヒーとの違いに気づくことになる。どうやら、このくらいまではわかるようになってきたようである。コーヒーとは奥深いものである。これからも、おいしいコーヒーを探して旅は続く。