



珈琲の自家焙煎を楽しもう



『もっと美味しいコーヒーが飲める 4 ステップ 難しいことは考えないで、簡単に作れる至高のコーヒー、手づくりコーヒー、家庭焙煎コーヒーの楽しみ』 田中 昭彦／著 旭屋出版 2011.6

美味しいコーヒーを楽しむためには、1 生豆の品質、2 焙煎、3 抽出、4 味わう、この4つのステップを押さえておけば OK！難しく考えずに、楽しみながらあなたもコーヒーの焙煎をはじめてみませんか。

『コーヒーの事典 豆の選び方、淹れ方、自家焙煎の楽しみ方』 田口 護／監修
成美堂出版 2008.4

焙煎の度合い、豆の挽き方、ドリップのしかたなど、コーヒーには楽しみがいっぱい。こだわりの一杯を淹れるために、それぞれの工程を詳しく解説している本がこれです。生クリームやチョコレートとのコラボなど、美味しそうなコーヒーメニューもたくさん載っていて、眺めているとカフェに行きたくなります！

『はじめてのデザインカプチーノ おうちカフェを開こう』 石井 護／著 アスペクト
2009.4

エスプレッソコーヒーの表面に、ミルクなどで可愛い絵が描かれているものを、ラテアートといいます。そんなラテアートがおうちでできたら楽しいですね！この本では、たくさんの図案例が載っているだけでなく、きれいなラテアートを描くために欠かせない、フォームミルクの作り方や、スプーンを使った泡のセテックなどが、丁寧に解説されています。

『田口護のスペシャルティコーヒー大全』 田口 護／著 NHK 出版 2011.5

スペシャルティコーヒーを知っていますか。簡単に言うと「際立って素晴らしい風味を持ったコーヒー」のこと。一般的には手に入りにくい豆を使用しますが、焙煎の仕方によっては、家庭でもそれに近い味になるそう。豆の個性を引出す、キャラの立った焙煎とはどんなものか、東京都台東区の自家焙煎珈琲「カフェ・パッパ」のオーナー田口護氏が、専門的に解説します。

『美味しいコーヒーって何だ?』 オオヤ ミノル／著 マガジンハウス 2013.5

京都の山小屋で、ひとりコーヒー豆を煎る焙煎家オオヤミノル。彼の正直な仕事を垣間見ること、難しいようなコーヒーの世界が少し身近になる気がします。コーヒーって、本当に奥が深い！

その他にも図書館にはたくさんの本があります。貸出中の本は予約することができます。
どうぞご利用ください。

長岡市立中央図書館作成 平成 30 年 1 月

