

ネレではなく練るの話 (Sさんの言うことにゃ…)

荒田珈琲
新聞
Vol.99
2025.10.26(日)

この頃、急に寒くなりました。空気がいきなり変わったので慌てしまい、家ではいそいそと扇風機を片付けてストーブと入れ替え、居間のテーブルもこたつに変身させました。早すぎるかと思いましたが何しろ朝晩が冷えるのです。

長過ぎた残暑を巻き取るように、季節がやっと暦に追いついて来ましたね。

日暮れの早さは寂しいけれど夕闇に包まれていく町の中でオレンジに光る店の明かりは暖かく、屋間よりも店内を素敵に見せてくれる気がします。

馬区け足で過ぎる短い秋を見送りつつ、熱い珈琲を召し上げ。せわしい気持ちちが和みやす◎



近年のインスタントコーヒーは随分とおいしくなりました。味も香りも進化して有名店の監修した商品や1杯分に小分けされた便利なスティックなど種類も豊富に揃い、お湯さえあれば手間もコツもいりません。ホットミルクに砂糖とインスタントを溶かしたコーヒー牛乳も定番のおいしさです。

インスタントコーヒーと言えばヨメが思い出すのは、知り合いの自称「貧乏画家」Sさんのこと。もう30年くらい前の話ですが、Sさんが「金欠でもインスタントを店の味にする裏技がある」と言い出し、その場にいた数人で試したことがありました。

方法は、カップにインスタントの粉を入れたところにスプーン1杯の水を加えてコーヒーが白っぽくなるまでひたすら練るといもの。半信半疑で始めるうちにだんだん集中して無口になり、スプーンと器のカチャカチャなる音だけが響きました。

練り続けること3分…いや5分? ついにきめ細かな泡で白く濁った練りコーヒーができました。

そこへお湯を注ぐと、確かに一見するとクレマの乗った「お店っぽいコーヒー」が完成したではありませんか。果たして味は店と同じなのか、違っていたのか。肝心の気持が曖昧で分かりません。

でも手間をかけた分ありがたみが増えて、普段よりおいしく感じられたはず。無心になって練り上げている時点、すでにインスタント(即席)ではないという矛盾はさておき…(笑)



「クレマ」とはエスプレッソのきめ細かい泡味の決め手!



それから時を経て今から10年ほど前にNHKの「ためしてガッテン」で紹介されていたインスタントコーヒーのおいしい淹れ方というのが、まさしくSさんが言っていた方法でした。さすがに白くなるほどではないにせよ、お湯を注ぐ前に練ることで苦味が抑えられてまろやかになり、甘さが引き立ち香りが良くなるのだとか。Sさんは今頃どうしていらっしゃるでしょう。自称「売れっ子画家」になれたでしょう。書いていたらスグにあの裏技をやってみたくくなりましたよ!

※11月のお休み※

4(火)・5(水)・10(月)・11(火)
17(月)・18(火)・25(火)

※11月の連休※はいずれも
18時閉店(LO17時)です
★1・2・3/22・23・24の土日祝

気付けば新聞も(10号目前!)
特別企画をあるには準備
不足できつとも通りの
内容になりそうです。ま、いいか♪

