

地域性を付与したコーヒーの開発

ダートコーヒー株式会社 中西 泰仁*

■技術開発の背景

金沢は全国的にもコーヒーを飲む文化が盛んな土地である。弊社も創業した昭和20年から常に新しいコーヒーの開発とサービスの向上に努めながら、金沢のコーヒー文化を下支えしてきた。金沢では地域の特徴を持たせたコーヒーも提供されているが、器や提供スタイルに特徴を持たせたものが主である。そこで、今回、コーヒーそのものに金沢らしさを付与した商品の開発を試みた。

■技術開発の内容

コーヒー豆の原料の生産は主に海外でなされており、コーヒー豆に地域性を求めることは難しい課題であった。一方、中東などの一部地域では果実から生豆へ加工する際に発酵処理を行うコーヒー豆が生産されている。これをヒントとし、金沢で古くから伝わる発酵技術を応用して、地域性のあるコーヒーの開発を目指した。

はじめに、コーヒー生豆を麹菌で発酵させる方法を試みた。蒸した生豆を使うことで麹菌が繁殖し、生豆のアミノ酸の増加等が確認されたが、蒸すことでのコーヒー本来の成分の流出は避けられなかった。次に、米麹で作る甘酒に生豆を付け込む方法を試みたところ、甘く優しい香りのコーヒーが出来上がった。しかし、本手法はポリフェノール等の流出が見られ、コーヒー本来の成分を残す工程改善を図ったが、製品化には至らなかった。

一方、生豆を酒粕に漬け込んだところ、吟醸香を持つコーヒーに仕上がることが分かった。そこで、この方法をもとに、成分流出を防ぎ、香りのバランスを整える方法を模索した結果、生豆に酒粕ではなく清酒を含ませてから焙煎する商品が開発できた(図1)。



図1 金澤美人珈琲「醸」

■製品の特徴

ほのかに吟醸香の漂うフレーバーコーヒーである。清酒の吟醸香の成分「カプロン酸エチル」を有するこれまでにない華やかな香りを持ち(図2)、それでいてコーヒーの香りは壊さない和のコーヒーである。

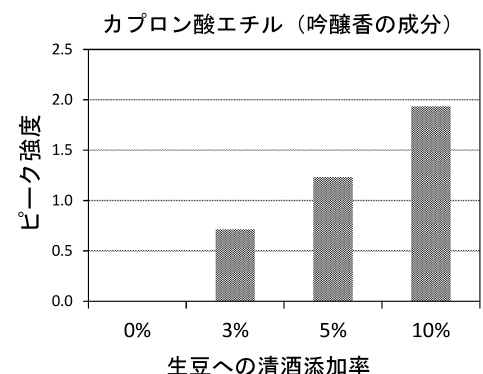


図2 清酒添加による吟醸香成分の変化

■今後の展開

米麹を使ったコーヒー製造技術の改良を進めたい。また、石川県には個性的な食品、食材が多く、これらを用いた地域性のあるコーヒーの開発も行いたい。

*業務部長 Email: nakanishi@dartcoffee.co.jp
 代表者名: 代表取締役社長 水上 慎太郎
 住所: 〒920-0364 金沢市松島1丁目35番地
 TEL 076-261-1234 FAX 076-249-9922