

# feather village coffee HOW TO BREW

## おすすめの コーヒーの淹れ方 (ハンドドリップ編) 【1杯分】

### 準備:

- ・コーヒー粉: 中細挽き 14g  
(グラニュー糖より少し細かい程度)
- ・お湯: 230g (約 90℃)
- ・スケール、抽出器具

### 3 湯目: (合計 150g)

約 1 分経過したら、3 回目のお湯を先ほどと同じくらいスピードで、合計で約 150g まで注ぎます。

### 5 湯目 (合計 230g)

約 1 分 50 秒で最後のお湯をゆっくり慎重に注ぎ、合計約 230g にします。約 2 分 30 秒〜3 分過ぎくらいで落ちきるとベストです。

浅煎り: 最後の一滴が落ちるまで待ってからドリッパーを外す。

深煎り: 最後のポタポタの途中でドリッパーを外す。

### 1 湯目: 蒸らし (35g)

粉全体にお湯を螺旋状にまんべんなく注ぎます。この蒸らしに約 30 秒間かけることで、ガスを抜き、コーヒーの成分を均等に引き出します。

### 4 湯目: (合計 190g)

約 1 分 30 秒で 4 回目のお湯を注ぎます。

3 回目より少しゆっくりめのペースで合計 190g まで注ぎます。

### 2 湯目: (合計 90~100g)

2 回目は少しだけ早めにお湯を注ぎ、合計で 90~100g になるようにします。2 湯目以降は焙煎度合いによって注ぎ方を変えます。

### 浅煎り:

粉全体にお湯が行き渡るよう注ぐ。

### 深煎り:

中心部分に集中して注ぎ、ドリッパーの壁側にはなるべく注がない。

上記はあくまで目安です。抽出するコーヒーの個性により、様々なレシビが考えられます。粉・お湯の量や注ぐスピードなどを調整してみて、自分好みの抽出方法をぜひ探してみてください。

また、使用するドリッパーやペーパーフィルターによっても抽出スピードは変わりますが、コーヒーが落ちるスピードが遅すぎる場合は、器具を変える前に、まずコーヒーの粉をもう少し粗く挽いてみる、などの調整をしてみてください。

## After Hours

Waterwheel Pressの第1号ということで、どうしても気負ってしまいそうだったので、極力シンプルに、肩の力を抜いて制作してみました。が、いかがでしたでしょうか。Waterwheel Pressというのはこの小冊子の名前でありながら、小さな小さな出版社の名前でもあります。

これから、色々な方々の力を借りながら、ゆっくりと水車を回すように言葉を紡いでいけたら、と思っています。

そんなWaterwheel Pressのロゴ(表紙右上)はTable Music Meetingの石原敏行さんが担当してくれました(Sea Song Labelのロゴも石原さんです)。この場を借りて改めて感謝を。TMMの皆と知り合って、そろそろ20年近くになります。今年の夏はなんと、彼らにキャンプに誘ってもらいました。表紙の写真は、その時に撮ったものです。HARIOのドリリップポット、とても美しいです。次号ではもう少し彼らとの関係についても書いてみたいと思います。



## Waterwheel Press vol.1

Oct 2025

Waterwheel Pressはコーヒーブランド feather village coffeeを運営する Sea Song Labelが発行するフリーペーパーです。