

コーヒー豆の保存

コーヒー豆（粉）の保存で気をつけることは2つ

まずは、**湿気**です。コーヒー生豆を高温（200℃位）で焼、芯まで火を通し出来上がった物が、いつもの見慣れた茶褐色のコーヒー豆です。からからに乾燥しているので湿気の多い所や、湿気の多い季節にはコーヒー豆が湿気を吸い込んでしまいます。乾燥剤の様な役目をしてしまうのです。その結果、香りは消え、抽出時の出も悪くなります。密閉をしないで冷蔵庫に入れたときも同じ現象になります。更に冷蔵庫内の臭いまでコーヒーが吸い取り最悪の事態になります。もう一つは、**高温**です。夏の季節、外気温が35℃～40℃位まで上がります。そんな中コーヒー豆を外に置いている人はいないでしょうが、例えばビンや缶に入れ陽の当たる窓辺に置いている方はいませんか？その状態で長時間放するとビンや缶の中は外気温以上に熱くなります。そうすると何が起るかというと、コーヒー豆は種です。いくら高温で焙煎していても菜種や大豆の様に油を含んでいます。その油が高温で豆の表面に浮き出てきます（深煎り豆などは高い温度で焼くため最初から豆がピカピカ光っていますこのテカリ、が油です：注 深煎りの場合のテカリは劣化にはあてはまりません）コーヒーは少し濃い色になりこれを放っておくと油の酸化が始まり、香り、味を台無しにしてしまい、最後には油の臭いしかなくなります。

上記2点の事から保存は湿気が少なく25℃以下の所が良いでしょう。

同じ袋の使い回しや、容器の内側の汚れも気をつけましょう。

実践珈琲の保存

コーヒーが美味しいのは、焙煎したてよりも2日目位から約10日位がベストです

そこから徐々に劣化が始まり（最初に香りが弱くなります）20日位で味の変化が感じられるようになります「保存する」と言う事はこの劣化をいかに遅らすかと言うことで決して劣化しなくしているのではありません。それもお買い求め後10日以後の劣化です。

例えばお買い求め**2週間以内**に消費されているお客様は冷蔵庫などには入れずに、ビンや缶に入れきちんとふたを閉め風通しの良い日陰に置いてお使い下さい。

長期の保存の場合（1ヶ月～3ヶ月）の場合は2週間で消費する分量ごとに分けて保存します。まず、今日から2週間分位は室温保存で十分です、それ以外のコーヒーは密閉をして冷蔵庫にて保存します、この時の容器は空気と水分を遮断できるものを使います

先のコーヒーが無くなれば、次の2週間分のコーヒーを出し前と同じように室温保存して下さい。この時の注意は冷蔵庫から出して直ぐに封（フタ）を切ると空気中の湿気を吸うので、コーヒーが室温近くに戻るまでしばらく待ちましょう。

日常的にコーヒーを冷蔵庫に保存している方はコーヒー豆が室温に戻るのを待ってから封を開けましょう。