

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

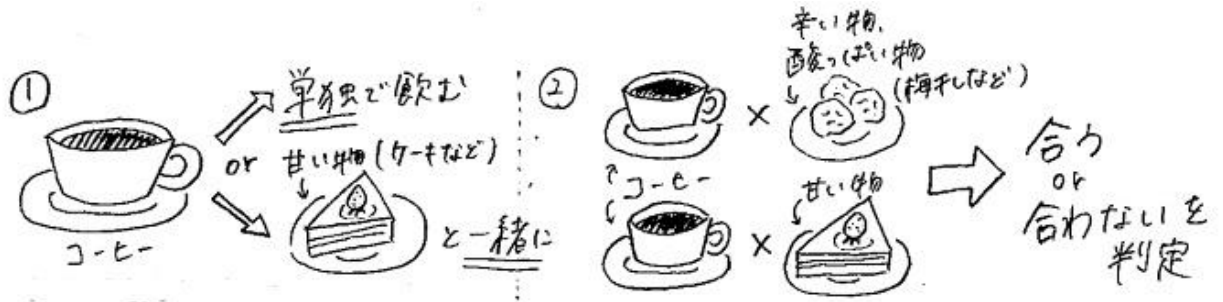
人は、珈琲を美味しいと感じる時もあれば、不味いと感じる時もある

例えば、私はコーヒーと一緒に甘いものを食べるのが習慣となっているので、付け合わせのものがあるときには美味しいと感じるし、付け合わせるものがなく、コーヒーを単独で飲まなければならないときには、どちらかという和不味く感じる人が多い。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的な手順は、コーヒーを単独で飲むときと甘い物と一緒に飲むときで、どちらがよりコーヒーが美味しいと感じるかを調べてみる。また、甘い物とそれ以外の付け合わせ(辛い物や酸っぱい物など)の2つを用意し、コーヒーの付け合わせとしてどちらがふさわしいかも判定してみる。こうすることで、コーヒーの美味しさを左右する要素に、付け合わせとして甘いものがあるのかないのかということも含まれることが確かめられる。



第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

まず、コーヒーそのものが好きな人にとっては当てはまらない要素であるため、普段付け合わせと一緒にコーヒーを飲んでいる人に被験者になってもらわなければならない。その条件を満たせば、実験方法は適切であると言える。また、辛い物や酸っぱい物がコーヒーと合うと考える人もいるかもしれないので、いつでもどこでも有効であるとは限らない。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

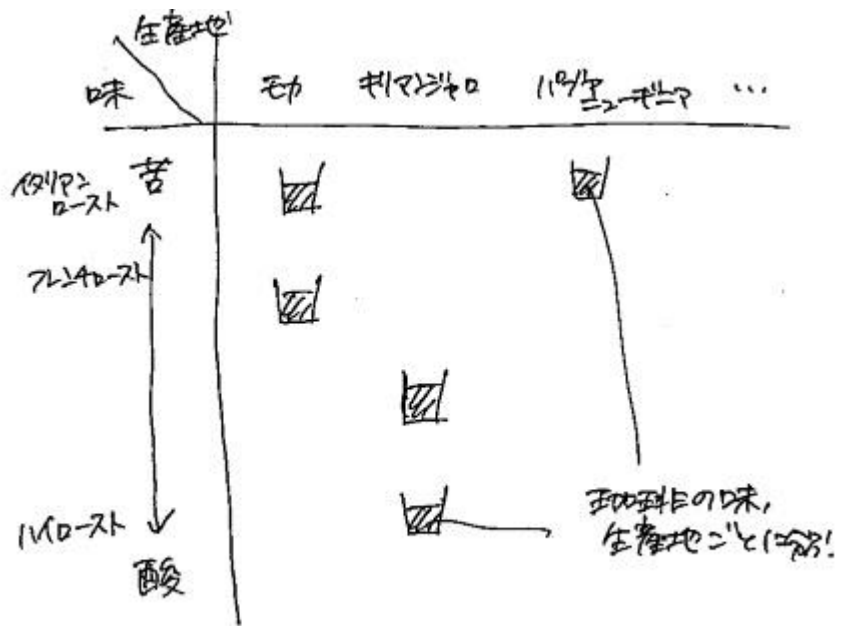
人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

私の経験上珈琲の味に影響を与えるのは豆の質、珈琲を淹れる人の技術、珈琲を飲む人のそれまで食べたり飲んだりしたことによって形成された味の好みによる。ひとくくりに珈琲と言っても苦さ、酸味に基づきイタリアンローストからハイローストまで種別できる。またコンビニエンスストアで飲むことができる珈琲と珈琲専門店にて飲むことができるコーヒーに味の優劣をつけることは容易である。様々な場面で珈琲を飲む度に自分自身の好みの味を知ることになる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

まず、豆の質、種類を5つに大別する。生産地別で分けさらにそれを苦さ別で細分化する。次に珈琲店に店員3人にそれぞれの豆を使ってコーヒーを淹れてもらう。最後に15人の人にどの珈琲がおいしく感じたか10段階で点数をつけてもらう。これらによって各人の好み、さらに大衆に受け入れられやすい味の傾向が判断できる。



第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

25人という実験人数やたった3人の店員による珈琲では実験の規模が小さく、正確な結果は得られない。しかし、この実験によって各人の細かなコーヒーの好みを知ることは有効である。各々の美味しいと感じる珈琲を知るにはこれは有効であると言えるだろう。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時もあるれば、不味いと感じる時もある

例えば、いつもと同じ珈琲の粉の量に対していつもより多量のお湯を入れてしまい、水っぽくなった珈琲は、どんなに高い豆でも不味いと感じてしまう。また、その珈琲の香りや風味の違いによって珈琲の好きな人でも自分の好まない香りだと不味いと感じるだろう。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

同じ珈琲の粉に対して、入れるお湯の分量を変えていきどこまでが美味しいと感じるのかを調べてみる。珈琲の香りや風味は、飲む前の時点で自分の好きな香りや風味がわかると思う。その自分が好きだと思う珈琲を選び、飲むことで、不味い珈琲を飲むことはなくなるだろう。珈琲豆を売っているお店に行き、香りや風味を聞いてみることで確かめることができるだろう。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

お湯の分量、香り、風味を自分好みにすることは珈琲を飲む人によって、感じ方が異なるのでいつでもどこでも有効ではない。飲む人、一人一人が自分好みを調べる実験としてはゆうこうであると考えられる。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

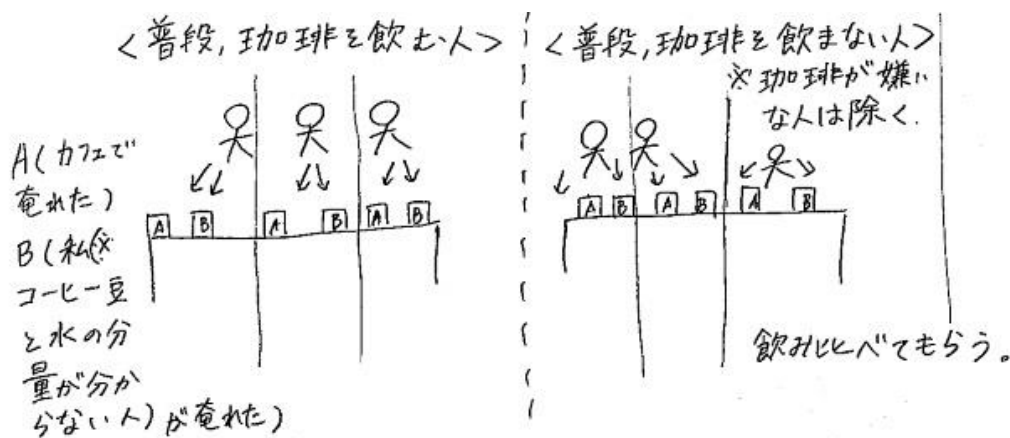
第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時もあるれば、不味いと感じる時もある

例えば、カフェへ行って珈琲を飲むと、とても美味しい。しかし、自宅で自分で淹れた珈琲は不味い。これは、カフェでは、コーヒー豆(粉)と湯の量が適正であり、自分で淹れる場合、両者(コーヒー豆と湯)の量が適正でないからであると考えられる。ここで言う、適正な量とは研究などの結果に基づいて出された、人が、「最も美味しい」と感じるコーヒー豆と水の量のことである。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。



※室温：常温，湿度：ちょうど良い

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

普段、珈琲を飲む人と、飲まない人のグループに分けたことで、より、一般的な結果が出る実験になると考える。なぜなら、珈琲をよく飲む人と、飲まない人は、社会の中で、それぞれ一定数存在しているからだ。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時もあるれば、不味いと感じる時もある

自身の例を挙げると、自宅での淹れたてのコーヒーは美味しいと感じるが同じコーヒーでも時間が経った後に飲んだ際は不味いと感じることが挙げられる。ではなぜこのような味覚の変化が起こるのだろうか。この変化は時間の変化に伴ったコーヒーの酸化によるものであると考えられる。この仮説を検証するために次段落で述べる実験を行うこととする。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

まず、5つのコーヒーを同時に同じ手順で淹れる。この5つを、淹れた直後、5分後、30分後、55分後、80分後にそれぞれ飲み、味を5段階で評価する。この実験を同条件で被験者100人に対し10日間実施し、データをまとめる。時間の経過と味覚の評価が不味いと感じた人数に相関があるかどうかを確かめる。またコーヒーのpHを飲む直前に毎時間記録する。なお、コーヒーは同じ温度に保温しておくこととする。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

実験方法についてはコーヒーを保存する場所等の条件を詳細に設定する必要があり、再現性は低いが、大方のデータは同じ傾向を示すのではないかと考えられる。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

何か特定の物を食べた後や飲む時の体調またコーヒーに加える砂糖やミルクの量などに左右されるであろう。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

まず特定の食べ物を食べた後について考える。最初にあまい物、からい物、にがい物、すっぱい物、を食した後にコーヒーを飲んでもらいその感想を3段階で表してもらおう。また、油っぽいもの、さっぱりした物も同様にたしかめる。

次に体調についてだがこれは、起床してからの時間で考える。

起床後(起床を6:00とする)→30分(6:30)→3時間(9:00)→6時間(12:00)→9時間(15:00)
→12時間(18:00)→15時間(21:00)

と6日に分けて飲んでもらい、上と同様に3段階で評価してもらおう。(9:00,12:00,18:00には同様の食事をとったとする)

最後にコーヒーに加える物についてだがこれは、ある時間に様々な量で作ったコーヒーを飲んでベストな量を見つける。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

上の実験では、それぞれバラバラの場合の美味しいコーヒーについてはつくることは、できるが実際は、これら3つやそれ以外のことが複雑に組み合わさっていることから、もっとくわしい実験が必要である。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味いと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えばこだわりのコーヒーを提供するカフェで飲んだものを美味しいと感じ、同じ種類のコーヒー豆を購入して自宅で淹れたとしても、満足する味になるとは限らない。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

①水の温度(100度, 90度, 90度)

②水の種類(水道水, ミネラルウォーター, 地区の名水〔湧き水〕)

③淹れ方(ドリップ, コーヒーメーカー)

18通りを試したところ水温を98度に調節したコーヒーメーカーで、地区の名水を使用したものが1番おいしいと感じられた。(ゼミの学生30人対象)

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

今回は熟練した(バリスタのような)人が淹れなかったため、安定した味を出せるコーヒーメーカーのものを美味しいと感じる人が多かったのかもしれない。

水についてはこの地区に住んでいる学生が多かったため、このような結果になったが、他大学の学生を対象に実験すると別の結果が得られたかもしれない。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、飲み物の温度が自分が暑く感じている時は冷えたもの、自分が寒く感じている時は温かいものを飲めばその飲み物は美味しいと感じるが飲み物がぬるかったり自分が暑く感じている時に温かいもの、寒く感じている時に冷えたものを飲めば美味しく感じない。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的には暑く感じている人には何度の飲み物が最適であるか、5℃、10℃、15℃…、30℃の飲み物を与える。寒く感じている人にも同様の実験をする。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

その人がどのくらいの温度を好んでいるのか、暑く感じている人でも常温や温かいものが好きな人や寒く感じている人でも冷たい飲み物が好きなひとなどがあるためいつでもどこでも有効であるとは言えない。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、インスタントコーヒーであれば、製造会社によって風味が変わる。さらにはインスタントコーヒーよりもコーヒー豆を直接抽出した方が無駄なものが入らず、美味しいと感じることが多い。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

ここで、コーヒーが濃ければ濃いほど美味しいという設定をする。実際としてはインスタントコーヒーとコーヒー豆を直接抽出した濃さを目で確かめる。一般的にインスタントコーヒーは添加物が含まれるため、コーヒー豆本来の濃さが緩和されてしまう。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

添加物の有無でコーヒーのうまさが左右されることは議論の余地があり、第二章の実験でインスタントコーヒーとコーヒー豆を100人以上に飲み比べてもらう必要がある。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、私は普段珈琲を砂糖を入れずに飲むが勉強で頭を使った後には砂糖を多めに入れた甘い珈琲が飲みたくなる。

その時は甘い珈琲を美味しいと感じるが疲れていない休日の午前中などに飲んでも甘過ぎて美味しいとは感じない。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

疲労度合いと美味しく感じる珈琲の甘さの関係を調べる。体調や飲む時間、珈琲の量を同じものとして疲労度合いについては休日、授業後、テスト後の3パターン、珈琲の甘さについては砂糖無し、ティースプーン1杯、2杯の3パターンを組み合わせ計9パターンについて比較する。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

目的とする疲労度合いと珈琲の甘さの関係は上記の実験で十分に結果が得られると予想される。

結果の有効性については今回得られた結果が疲労を感じた全ての場合に当てはまるかどうかは不明である。その理由は、今回調査対象としたのは頭脳疲労のみであるが、実際に感じる疲労には肉体疲労や精神疲労があるからである。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時もあるれば、不味いと感じる時もある

私の経験によれば、ココアを溶かす液体がお湯であるとき、ココアを不味いと感じる。また、ココアの分量が少なすぎたり、反対に多すぎたりするときにもココアを不味いと感じる。以上から、ココアを不味いと感じるときはココアをお湯で溶かすときとココアの分量を間違えて入れたときであると考えられる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

①ココアをお湯で溶かすときとホットミルクで溶かすときの味の感じ方を比べる。このとき、ココアの量は一定にし、ココアを溶かす液体の量も一定にする。

②ココアの最適な分量を調べるために、パッケージ通りの分量を入れた場合とパッケージより少なく入れた場合、パッケージより多く入れた場合の味の感じ方を比べる。ここではホットミルクを用いる。

①	お湯	ホットミルク
味の感じ方 (3段階評価)	**	***

②	パッケージ通り	多め	少なめ
味の感じ方 (3段階評価)	***	*	**

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば自らの経験で言うと、何か物事をし終わって休憩する時に飲むとおいしく感じられるが、力のいるような作業をしている時に飲んでもおいしく感じられず、かえって飲みたくなくなる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的な手順は、まず10kg程度のダンボール箱を5個運んでもらうことにする。距離は100mとし、歩きではなく走って運んでもらい、1個目、2個目、3個目、4個目、5個目をそれぞれ運び終わった後に珈琲缶250ccを1本飲んでもらうことにし、これを5人に分けて1個目、2個目、3個目、4個目、5個目の場合を見ていく。

あともう1人入れてすべての箱を運び終わった後に飲んでもらうことにする。上記の実験で、珈琲の美味さを調べていくことにする。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

すべての箱を運び終わってその後に飲んだ人はゆっくりと珈琲を飲むことができたため、珈琲をおいしく感じられたが、それ以外の5人は走った後に飲んでまた走るという作業中だったため、おいしく感じられなかった。また環境面や体調面を考慮していないため一概にすべての人にあてはまるとは考えづらい。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

ケーキ、クッキーなど甘いものを添えて飲む時、あるいはトースト、サラダなど洋風の食事をした後に飲む時はどのような珈琲であれ美味しいと感じる。しかし、ご飯、味噌汁、焼魚のような典型的な和食の後では珈琲は不味く、飲もうとも思わない。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

よほどの珈琲好きでない限り、美味しい・不味いを決める要素は珈琲そのものの価格や豆の産地に依存しないと考える。直前の口の状態や珈琲と一緒に食べるものの影響が大きい可能性が高い。

したがって洋菓子・和菓子・洋食・和食を食べながら珈琲を飲むことで味の感じ方を確かめることができる。

なお、珈琲を飲む時間帯として朝と午後のティータイムを想定しているため、洋食・和食はそれぞれ典型的な朝食が望ましい。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

好みもあると思うが、味噌汁や焼魚と共に飲む珈琲を美味しいと感じる人は少ないはずだ。

和食とはいっても、珈琲付きのモーニングセットがライスになっていることもあるため、米と珈琲の相性が悪い訳ではないのだろう。

珈琲と相性が悪いもの、良いものを見極めることが珈琲を楽しむ方法なのかもしれない。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

実際の体験を元にとすると、適度に疲れている時に飲む珈琲は美味しいと感じ、気分が沈んでいる状態で飲む珈琲は、不味いと感じる。これは、適度に疲れている時は脳が何かしらの刺激を求めており、気分が沈んでいる時は反対に刺激を求めていないからだと考えられる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的な手順は、1週間の期間をとり、友人の中から5人を選び、毎日、全員が同じ缶コーヒーを飲んでもらい、飲んだ時は自分がどういう状態だったかをメモしてもらう。

1週間に5人からメモを受け取り、どういう状態では珈琲が美味しい、または不味いと感じるのかを検証する。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

実験方法自体は有効であるが、実験結果がいつでも有効であるとするには少し疑問が残ってしまう。それは、自分が疲れていないと感じていても脳が疲れている時がどうなのかということが分からないからである。この点をふまえると、5人を1週間、脳がどういう状態か分かるような環境に置くことで、実験結果が有効になると結論づけられる。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

午後のゆったりとした時間にゆっくりと味わいながら飲むココアは格段に美味しいだろう。反対に、締切間近で多忙の中急いで飲むココアや、正当な手法で淹れられなかったココアは「美味しい」という気持ちを味わえないだろう。そこで、外的な要因はともかく、ココア自体の質により私たちはその美味しさを左右されている事を自覚すべきである。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

まずは、単純に材料の質である。また、少し前章で触れた飲む状況の差も考慮する必要がある。それにもとづいて実験を行う。

まず、自分の好きなメーカーのココアとそうでないココアを用意し、適切な湯とココアの配分とそうでないものをつくる。4種類のココアが作られたが、ここで、出来たときから時間をあけずに飲んでしまうことが重要である。

それはどんな食べ物でも同様で、ぬるくなってしまうえば本来の美味しさを失ってしまうからである。(つまり、ほどよい配分の作り方と、作ってすぐに飲むことがおいしいココアの秘訣だからである。)



第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

ココアの味の質については砂糖などで好みにより変えられる点において、どのメーカーであっても大差ないと思われる。結局のところ、ほどよい配分の作り方と、作ってすぐに、

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、勉強や仕事で体や頭が疲れている時は砂糖が多めの紅茶はおいしく感じる。しかし、ケーキなどのスイーツを食べている時には砂糖多めでは甘すぎて不味いと感じてしまう。つまり飲むタイミングや砂糖を入れる量によって差が生じると考える。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

まず、砂糖の量をスーパーなどで売っている角砂糖を0~3コに分けた紅茶を用意する。さらに、紅茶を飲む時に一緒に食べるものを洋菓子、和菓子、紅茶のみに分けて用意して、何か食べてもらう時は食前、食事中、食後で飲んでもらう。そしておいしいと思った順に順位を付けてもらって評価する。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

結論から言うと有効な場合は少ないと考えられる。なぜなら、コンディションは人によって個人差があるからである。特に好みは人によって違いが大きく表れてしまうだろう。つまり美味しい、不味いは確かに感じるがどんな時にどう感じるかは人によって様々だと言える。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある
私の場合、鼻が詰まっている時の珈琲は不味く感じる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

珈琲の味の感じ方は珈琲の薫りにより異なると予想できる。例えば、鼻呼吸ができないよう鼻に栓をし珈琲を飲む。また、ほかの薫りのついたマスク等をつけながら珈琲を飲む。その時に感じた味について5段階で評価する。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

珈琲の味の感じ方と薫りの関係が分かるが、味や薫りの感じ方には個人差がある。この実験も個人の主観でしかないため信憑性に欠ける。複数人で同様の実験を行い、各個人の結果を一つの表にし、共通点を見つける事で、信憑性の問題を多少回避できると考える。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

これらの味覚に関する問題は珈琲を飲む当人の置かれた場、あるいは状況に大きく依存している可能性がある。例えば体温が比較的高い場合には冷たい珈琲を美味しく感じることが多い。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的にはその影響を及ぼす状況(ここでは珈琲を飲む当人の体温とする)を実際に設定する。そしてその状況下における珈琲の味についてアンケートを取り、その結果から体温と味覚に関する相関関係を調べる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

この方法において問題点はいくつか見られる。まずこの方法では個人により珈琲に対する嗜好の違いが必然的にあることだ。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、甘いものを食べた後なら、珈琲は美味しいと感じられるが、甘いものが欲しい時に、珈琲を飲むと不味いと感じられる。

∴甘いものが欲しくない時に珈琲がおいしく感じられ、逆も同様である。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

一般的に、個人差や状況が異なるために、正確に再現することは出来ないが、

甘いものを食べた後

甘いものを食べる前

コーヒーをいつ飲むか、朝昼夜などの条件や、仕事の前後や運動の前後などの状況を考慮し、いつ珈琲がおいし〇〇を調べると一般的ではないがデータは得られる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

第2章の方法は、国や地域、文化など数えられない状況があるかつ個人差も大きいので、適切であるとは言えず、得られた結果がいつでも有効であるとははるかに言い難い。しかし、自分で、いつ珈琲をおいしく感じるかについては、少し傾向を知ることができるだろうと予想される。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時もあるれば、不味いと感じる時もある

例えば、熱い珈琲は美味しいと感じることが多いがぬるいものは不味いと感じる。時間を置きすぎたものも淹れたてに比べ不味いと感じる。

このようなことから珈琲を淹れたてのときの温度や、飲むまでに経過した時間が美味しさを左右すると考えた。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

実際の手順を説明すると、はじめ珈琲をそれぞれ 100℃、90℃、80℃、70℃、60℃、50℃、40℃で淹れる。そして淹れたての状態から 5 分ごとに味を確かめる。これをそれぞれの珈琲が室温と等しくなるまで 50mL ずつ行う。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

すなわち、初めの温度の異なる珈琲を一定時間ごとに飲み、初めの温度と経過時間の関係をみるという実験は、適切ではなかった。

第一に時間が経つにつれ多くの珈琲を飲むため味への評価が一定にならない。

もう1つは初期温度と時間を同時に実験しているので複雑になりすぎている。

そのため何人かで実験し、温度と時間については個別に実験する必要がある。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、珈琲の苦みが好きな人にとっては甘いものを食べた後に珈琲を飲むと美味しく感じるが、そうでない時に飲むと不味いと感じることがあるだろう。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

甘いものや苦いもの、辛いもの、酸味があるもの、それぞれを食べた後に珈琲を飲むと味の影響があるかどうかを実験する。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

複数人に実験をして、結果を導き出すことで有効であると考えられる。また、空腹時や満腹時とでは感じ方が異なるので状況をそろえて実験することが必要である。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある
飲みたくないとき．甘いものを食べたい時．

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる．

湯の温度を変えてみる．豆を変えてみる．湯の量を変えてみる．

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる．

人それぞれの好みに合わせる事が重要

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

食事の際に下品な言動を見ると、どれだけ美味しい料理も不味く感じてしまう。また、それとは逆に、素晴らしい景色と共に食べる料理は普段のものより格別に美味しく感じる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

数名の被験者に異なる環境で同じ料理を食べてもらい、どちらが美味しかったか判断してもらう。その結果で食事の場の環境が料理の味への影響を与えるかどうかを知ることができる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

確かに一般的に通用する結果が得られると思われるが、被験者の体調や食事の時間帯など食事の場の環境以外の要因もあるので、その点には注意が必要である。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

珈琲の元となる豆や淹れる技術がよくなないと、不味く感じる。また、珈琲を淹れる時の気分によっても不味く感じる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

まず、豆の種類、淹れ方を2, 3通りつくる。そしてそれぞれに「良い」気分と「あまり良くない」気分の2種類の異なる状態で珈琲を作る。

結果は、全体的に、「あまり気分の良くない」時に作った珈琲は、豆の種類や、淹れ方に関係なく、不味く感じた。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

珈琲には、様々な種類があるため、今回の実験方法が正しいとは言えず、結果も常に有効なものとは言えない。しかし、やはり自分の気持ちの持ち方で味が変わったという結果には納得した。精神がそういったものにひびくことは、珈琲の他にも様々な場面でもあるからである。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

甘い食べ物をはじめ何かお菓子などの食べ物がいっしょだと珈琲を美味しいと感じる時がある。

あとは、一休みしたいときやリラックスするときに珈琲を飲むと美味しいと思う。不味いと感じるのには個人差があると思うが、珈琲の味の濃さによって不味いと感じる場合がある。

このように珈琲との食べ物の組み合わせが影響を与えているのかもしれない。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

まず、「ケーキ」、「ナッツ」、「ピザ」の3種類の食べ物を用意する。

これは、甘い、塩分が多い、油が多いの3種類の中で一番どれが珈琲に合うかを実験するためである。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

第2章の実験で得られた結果より、「甘い食べ物」であるケーキと一緒に飲んだとき一番美味しいと感じることが分かった。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

コーヒーは洋食屋スイーツとの相性は良いが、和食や中華料理と一緒に飲むには適さない。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

無作為に抽出した20人の人にアンケート調査を行う。質問の内容は「洋食、スイーツと和食、中華料理のどちらと一緒にコーヒーを飲みたいか」とする。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

コーヒーと一緒に食べるものによって美味しくも不味くもなると言えるため、実験は適切である。しかし、この実験結果がいつでもどこでも有効であるとは言えない。人種や年齢、文化の違いによって人間の味覚は異なっているからである。

また、今回は一緒に食べる物に重点を置いて考えたため、人間の体調等他の可能性について述べることはできなかった。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時もあるれば、不味いと感じる時もある

コーヒー豆を焼く時間が大きすぎて焦がしてしまったような時や短すぎて本来の良さが引き出せていない時等である。豆の焙煎により味は大きく変化するので

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

ある品種の豆を用意し、焙煎時間を複数のグループに設定し同一温度、同一手順でコーヒーを入れる。そして香りや味の感じ方を飲んでもらった〇にアンケートを取り統計を取る。個人の差異を少なくするために空腹時かつ健康に異常がない者を対象とする。個人の味覚の違いにより、差は感じるが多くの人がおいしいと感じられる焙煎時間を確かめる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

多くの人が好む焙煎時間は結果に出るがこれは実験対象にした豆に限りである。また手順や温度により味は変化するので、複数の豆でも同一の実験を行い人が嫌う焙煎時間を調べる必要がある。またカプチーノにはフレンチトーストと言われるように飲み方により好みの焙煎時間が変わることを考慮しなければならない。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、時間がない時に、早く淹れた珈琲は、なんだかお湯の味が強くて、美味しくないと感じる
ことがよくある。インスタントコーヒーを淹れたときは、普通のコーヒーよりも味が劣る気がする。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的な手順として、まず、5分でさっと入れた普通のコーヒーと20分かけて入れたコーヒーを、
温度や、器なども同じ条件で、100人の人にそれぞれ飲んでもらう。そして、もう一つさらにその後
でさっきの二つのコーヒーと同じ条件で、インスタントコーヒーを入れて、100人の人に飲んでもら
う。

この中でどれが一番おいしかったか、また、おいしいと感じなかったのは、なぜかをアンケートに
よってデータ化する。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのか
については、次のように結論づけられる。

第2章の実験をすることにより、とても時間と手間がかかりなかなか実現できる実験かどうか、
定かではないため、もう少し実験を容易に行う方法を考えることが、重要になってくると考える。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

冬は温かくて甘い珈琲を美味しいと感じ、夏は冷たくて甘みのない珈琲を美味しく感じる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

季節ごとに、温かくて甘い珈琲、温かくて甘みのない珈琲、冷たくて甘い珈琲、冷たくて甘みのない珈琲の4種類を飲んでもらい、どの珈琲を最も美味しいと感じたか判断してもらう。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

温かい珈琲も冷たい珈琲も甘みのある珈琲も甘みのない珈琲も苦手でない人を対象に実験を行う。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時もあるれば、不味いと感じる時もある

例えば、極端に濃い珈琲は不味いと感じるだろう。極端に薄い珈琲も不味いと感じるだろう。熱いと感じているときにホットコーヒーを飲むと美味しいと感じないかもしれないし寒いと感じているときにアイスコーヒーを飲んでも美味しいと感じないかもしれない。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的な手順は、使用するインスタントコーヒーの量を変えて5種類の濃さのコーヒーをつくり、飲んだ被験者に美味しかったかどうかを、4段階で評価してもらう。

また、濃さを一定にして、室温を18℃、28℃のときそれぞれ氷入りのアイスコーヒーと60℃のコーヒーを被験者に飲ませ、美味しかったかどうかを4段階で評価してもらう。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

実験方法は不適切ではないが、コーヒーの温度や濃さ以外の要素、被験者の体感温度以外の要素を考慮していない。コーヒーの苦みや酸味の強さ、被験者の体調(満腹度など)の他の要素によっても結果が左右される可能性もあり、いつでもどこでも有効であるとはいえない。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、緊張する場面や自分の気持ちが落ち込んでいるときに飲むコーヒーはあまりおいしいと感じることができないが、自分の気持ちが落ち着いていたり、自分が楽しいと感じる場面で飲むコーヒーはおいしく感じる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的な手順としては、自らに精神的ストレスを与え、ストレスを与えられた場合と与えられてない場合の味覚の違いについて調べることで確かめられるのではないか。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

この実験の結果はどこでも有効ではない。

なぜならば、対しょうとなる人物が1人であるために結果が正しいかどうかの判断がつかないためである。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

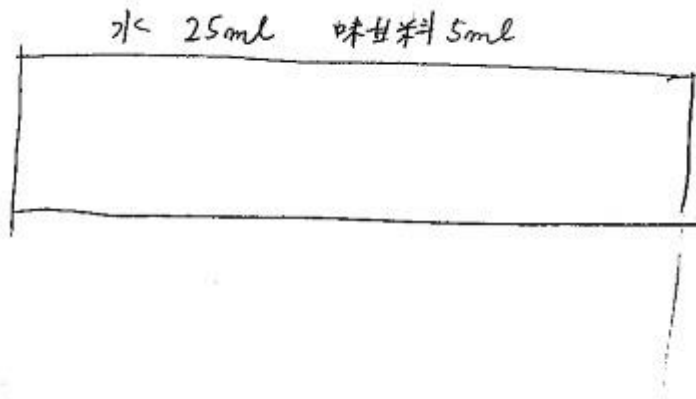
人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある
水と珈琲の割合、甘味料の量で味が変わる。

甘いものが苦手な人は甘味料の多い珈琲はまずく感じるし、より濃い味が好きな人は水の多い珈琲はまずく感じる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

- ・まず珈琲と水だけで最もおいしいと感じるものを作る
- ・甘味料を入れる量を変える



第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

適切ではなかった。なぜならば個人で味の好みは違う。実験前に甘いものは好きか、苦いものは好きか、などを調査して複数人で行うと有効な実験データが得られるかもしれない。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

喫茶店で入れられたコーヒーは美味しく感じる。それに比べ、自宅で入れたコーヒーは不味いと感じることが多い。コーヒーの品質の影響もあるだろうが、コーヒーを飲む場所や雰囲気も影響するのではないか。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的な実験手順は、コーヒーを用意し、1回目は喫茶店で、2回目は家で飲むよう被験者に伝える。被験者は複数の人間を使う。

味を五段階で評価してもらう。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

人間の評価は主観が入るので、正確に影響を測定するのは難しい。

また、その被験者の気分や体調の影響もある。

しかし、できるだけ多くの人間に対し実験すれば、正確なデータを得やすい。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、自分が甘い珈琲を飲みたいと思うときに、苦い珈琲を飲むと、不味く感じ、苦い珈琲が飲みたいときに甘い珈琲を飲むと不味く感じることもある。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的な手順は、一定の水量の珈琲を入れた容器をいくつか用意して、砂糖を入れる量を変えてみる。ある容器には、砂糖を入れず、またある容器にはかなり多くの砂糖を入れて、飲み比べてみる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

これは、いつでもどこでも有効である。なぜならば、人の味覚は、人それぞれあり、その時と場合によるからである。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

自分の経験からすると、珈琲を飲む時に、どれだけ珈琲を飲みたくなっているかが珈琲に対する味の感じ方に大きな影響を与えていると考えられる。一般的に珈琲が飲まれるような場面では洋食や甘めのスイーツを食べていることが多いが、例えば和食を食べている時に珈琲を飲みたくなるだろうか。ほとんどの人が珈琲ではなく、お茶や水を飲みたがるだろう。和食を食べながら珈琲を飲む人が少ないのは、その場で珈琲を飲んでもあまり美味しいと感じないからではないだろうか。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

珈琲が飲みたくなるような場面とそうでない場面を作り出すために、被験者10名を用意する。珈琲と一緒に洋食を出すグループと和食を出すグループに5名ずつ別れてもらい、食事をとりながら珈琲も一緒に飲んでもらい、その際飲んだ珈琲を1~5の5段階で評価してもらい、それぞれのグループ内で評価点を合計し、その値でどのグループが珈琲の味をどのように感じたかを確認する。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、激しい運動をした後、午後の紅茶を飲んだとき、私はいつもより甘く感じ、もっとスッキリ感がほしいと感じた。また、甘いおかしをたべた後なども砂糖入りの紅茶は甘ったるく感じ、いつもより美味しくは感じられないだろう。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

私は紅茶を美味しくのむには環境要因がとても大切になってくると思う。

これは、このような実験で確かめることができるのではないだろうか。

まず、運動後、食事後、甘いものをたべたあと、寝おき、などさまざまな場面を仮定する。

その場面ごとに紅茶、砂糖あり、砂糖なしを飲み、感想のデータをとる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、珈琲を飲んだ時その人が実は病気にかかっており、舌がまひしていたら不味いと感じるであろう。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

まず4つの珈琲を用意する。1つ目は、温かく砂糖が入っており、2つ目は、冷たく砂糖が入っており、3つ目は、温かく無糖であり、4つ目は冷たく無糖である。この4つの珈琲を飲むことで体調が悪い時は、どの珈琲を飲むと美味しく感じるかわかる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、冬場に飲むコーヒーの場合、温かいものは美味しく感じ、冷たいものは不味く感じるだろう。

これは体温が温かい物を欲しがっているかどうかによるものと考えられる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的な手順は、コーヒー以外の飲み物を用意し、それが冷たい場合と温かい場合にどう感じるかを示す。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

毎日珈琲を飲むような人や珈琲に強いこだわりがある人ならば、見ずまたはお湯の分量のちょっとした加減により、美味しくないと感じると考えられる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

珈琲の美味しさを左右する要素としては、珈琲に対してこだわりがあるかないかで基準は変わってくると考えられる。毎日珈琲を飲む人、また珈琲に対してこだわりがある人と珈琲を全く飲まない人を対象として様々な濃さの珈琲を試飲してもらった。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

自分の経験より余裕があるときはコーヒーの香をかんじられおいしく飲める。しかし、朝忙しく、目覚しのために飲むコーヒーはにがくお中がいたくなる。これによりコーヒーの〇しさはそのときの心のよゆうがかんけいするのではないか。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

心の余裕と時間の余裕としてかんがえる。コーヒーの飲み切る速度を調節し時間的余裕を考える。

いっきに飲むことで、時間が〇、〇〇〇を再現し、ゆっくりと時間をかけて飲むことにより、ゆとり、おちつきを再現する。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

まず、不味いと感じる時の例をあげると、味が濃いつ感じたり、薄いつ感じたりするとき、温度がぬるいなと冷めてしまつていて、本来飲みたかつた温度ではないとき、珈琲と一緒に何か違うものを食べ、珈琲がにがいや甘いと感じるよつに変化したときなどが考えられる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によつて確かめることができる。

飲む時間を一定にし、味のこさを砂糖や食べ物を用いて、美味しく珈琲を味わうことができるよつにする。

朝食に珈琲を飲む。その朝食を甘いものにするなど味をかえる。

珈琲を入れてからの時間を日々かえてみる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であつたのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のよつに結論づけられる。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時もあるが、不味いと感じる時もある

お湯がぬるい場合や、コーヒーの量とお湯の量が合っていないと、味が薄くなってしまった場合には、不味いと感じる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

コーヒーの温度が味覚に影響しているのかどうかを確かめるために、お湯の温度を5℃ずつ変えたコーヒーを用意し、それぞれの味を確かめる。また、コーヒーの量とお湯の量も少しずつ値を変化させて味を確かめることで味への影響を知ることができる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

例えば、砂糖やミルクを加えれば、苦みも減り美味しいを感じるだろう。また、寝気覚ましとして飲む場合にも味は気にならないだろう。

不味いと感じるのは

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

自分自身の経験上から、お茶葉の分量で味に変化が出てちょうどよい分量で美味しいと感じ、少しでも分量を変化させると不味くなってしまう。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

具体的な手順は、

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。

テーマ：「珈琲を美味しく淹れる方法」

第1章どのような場合に珈琲を美味しくないと感じるのか

人は、珈琲を美味しいと感じる時があれば、不味いと感じる時もある

自らの体験に基づくと、15時の休憩にクッキーとともに飲む紅茶は美味しいと感じるが、夕食にキムチなべとともに飲む紅茶はまずく感じる。

第2章珈琲の美味しさを左右する要素

第1章の例を踏まえると、珈琲を美味しく淹れるためには、以下の要素の味への影響を知る必要があるが、これは簡単な実験によって確かめることができる。

第3章珈琲を美味しく淹れるためには

第2章の実験方法が適切であったのか、また得られた実験結果がいつでもどこでも有効であるのかについては、次のように結論づけられる。