

## テノムコーヒーのおいしい淹れ方

サバ州の特産品の一つであるコーヒーは、テノムで収穫されます。スーパーマーケットや土産物店では色々なタイプのコーヒーが販売されています。“スリーインワン”というタイプが最もポピュラーであり、コーヒー、砂糖、ミルクを顆粒状にしてブレンドしたもので、お湯を注ぐだけで飲むことができるいわゆるインスタントコーヒーです。

炒ったコーヒー豆（テノム産）を粉末のように細かく挽いたものが販売されています。コーヒー通にこれが結構人気があります。現地の人々は、この粉末をカップに入れて、熱湯を注ぎ、粉が沈殿するのを待って、上澄みをすするようにして飲みます。しかし、このようにして飲むと、カップの中のコーヒーが少なくなってきたとき、コーヒーの粉が口に入ってしまう。日本茶を淹れるときに使用する紙パックの中にコーヒーの粉末を入れてお湯を注いでもパックの目から粉が僅かながら出てしまいます。

テノムコーヒーをおいしく淹れる方法はないか？ 試行錯誤した結果、次のようにして淹れるとよいことが分かり、毎朝楽しんでます。

1. カップ4杯分の水を沸騰させる。
2. ティースプーン山盛り2杯のテノムコーヒーの粉末をポットに入れ、1を加える。
3. 2をホットプレートの上に5分間置く。
4. 紙フィルターを使用してコーヒーの粉を漉す。



以上