

小学生の部【金賞】

コーヒー豆に代わる豆はあるのか

学校名 鶴山台北小学校

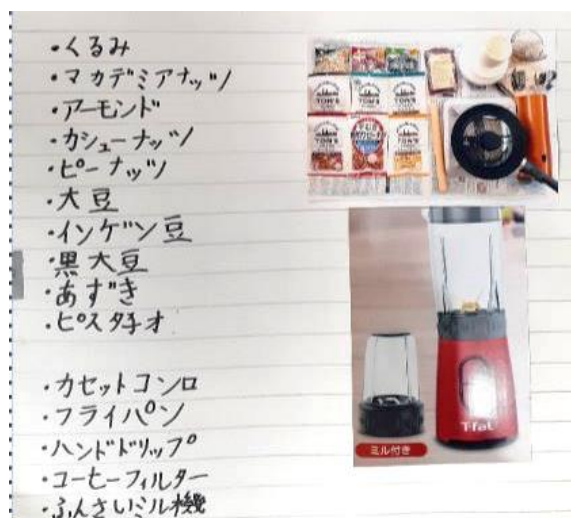
学年 5 氏名 仲山 楓眞



1. 研究の動機

僕の両親と祖父母は、コーヒーが大好きで毎日何杯も飲んでいました。  
今、世界では、異常気象問題や、単戈争が起きているので、もし日本にコーヒー豆が入らなくなると、コーヒーが飲めなくなった時に、代わりになる豆があるのかと思って、色々な豆を買って実馬食をし、コーヒーに近い味物を探してみました。

2. 使った材料



3. 実験の内容とやり方

- ① スーパーで10種類の豆を買う
- ② 豆をフライパンでゆっくり焼く
- ③ 焼いた豆を4~5時間置く
- ④ 焼いた豆をミルで粉々にする
- ⑤ 粉々にした豆を熱湯でドリッポする
- ⑥ 出来上がった物を両親、祖父母に飲んでもらい、点数表を付けてもらい、コーヒーに代わる豆があるか調べる

※ 点数表

	父	母	祖父	祖母
苦味				
渋み				
甘み				
代償入 味差				

(5段階での点数)



### ① くるみ

原産地 ... アメリカ

フライパンで焼いている時

- ・油が沢山出てきた。
- ・じゃがいもを焼いたようなニオイ。

粉さいすると油が多く  
ベタベタだった。

・ドリップするかなかなか下に落ちてこなかった。お湯に油が浮いていた。

	父	母	祖父	祖母
苦味	1	1	1	1
渋み	2	2	1	1
甘味	1	1	2	2
代替え出来る	1	1	1	1

・おいしくないので、コーン茶みたいだった。ツマミ



### ② マカデミアナッツ

原産地 ... グアテマラ

焼いている時

- ・やや油がタク
- ・こげたパンのようなニオイ

粉さいした時

油がタク ネットリしてる。

- ・くるみに比べると油は少ない。
- ・お茶とはならぬ。

	父	母	祖父	祖母
苦味	1	1	1	1
渋み	1	1	1	1
甘味	2	2	1	1
代替え出来る	1	1	1	1



### ③ アーモンド

原産地 ... アメリカ

火焼いている時

- ・ネギを焼いた時のニオイ
- ・ひびかれてきて、しょう油のこげたようなニオイ。

・少しベタベタ

- ・苦味がつよめ。
- ・においはない。油がくことはなかった。

	父	母	祖父	祖母
苦味	4	5	4	3
渋み	3	4	3	4
甘味	1	1	1	1
代替え出来る	3	2	3	3



### ④ カシューナッツ

原産地 ... インド

焼いている時

- ・こげたソーセージのにおい

粉さいすると、ベタつきは

少なく、サラサラ。

見た目が コーヒーみたい。

- ・麦茶のにおい
- ・苦味と渋みが強い。

	父	母	祖父	祖母
苦味	5	5	4	2
渋み	2	4	4	2
甘味	2	2	3	2
代替え出来る	3	3	3	2



⑤ ピーナッツ (アブラまつぎ)

原産地…中国

焼いている時  
・焼きとうもろこしのにおい

粉さいするとサラサラしている

まろくないが  
おいしくもない

	父	母	祖父	祖母
苦味	4	3	2	2
渋み	3	2	3	2
甘味	1	2	1	2
代替え出来る	2	3	2	1



⑥ 大豆

原産地…北海道

焼いている時  
・こけた良いにおいがした。

・粉さりずるときな粉の良りに  
おけるとサラサラしている。

・味は最悪で苦みが強く飲め  
ないほど

	父	母	祖父	祖母
苦味	5	5	5	5
渋み	5	5	5	5
甘味	1	1	1	1
代替え出来る	1	1	1	1



⑦ インゲン豆

原産地…アメリカ

・におい  
ソースの焼けたにおい  
・フライパンの中で焦ッコーン油  
はもけている(フタ使用)

・一番サラサラしていて砂の様  
である  
・水分ほとんど無し

・においきつれつで飲めなりほど  
無理

	父	母	祖父	祖母
苦味	5	5	5	5
渋み	5	5	5	5
甘味	1	1	1	1
代替え出来る	1	1	1	1



⑧ 黒大豆

原産地…北海道

・きなこをこがしたにおい  
・黒い皮がはがれていく

・しっとりサラサラ コーヒーに近い  
粉である

・ドリップもコーヒーに近いスピード  
で落ちてくる。

・コーヒーの代替えとは別に  
おいしい飲み物である。

	父	母	祖父	祖母
苦味	3	3	2	2
渋み	2	2	2	2
甘味	3	3	4	4
代替え出来る	4	4	3	4



### ⑨ 小豆

原産地… 北海道



- ・におい… たまご焼のにおい
- ・ぷちぷちと音がしてはせている (つやを使用)



- ・とろもサラサラしている
- ・砂に近い感じ。



苦味と渋みが強く飲めた物では無い。

	父	母	祖父	祖母
苦味	4	3	2	3
渋み	4	4	4	2
甘味	3	2	3	3
代替え出来る	2	2	2	1

5段階での点数評価



### ⑩ ピスタチオ

原産国… アメリカ



- ・におい… やきいものにおい



- ・少し油っぽい感じの粉
- ・ふっふの コーヒー のにおいがある



個人差はあるがおいしい物では無い。

	父	母	祖父	祖母
苦味	1	1	2	1
渋み	2	2	2	1
甘味	2	2	2	1
代替え出来る	4	3	2	1

5段階での点数評価

## 4. この実験でわかったこと

- ・他の豆では、コーヒーの代わりにはならない。
- ・コーヒーとしての代わりにはならないが、飲み物としては、**美味しい物を発見できた。**
- ・豆の種類によって、味が全然違う。
- ・コーヒーを飲むまでの作業がこんなに大変なんだと、わかった。
- ・豆によっては、油が出てくる量が全然違うことがわかった。

## 5. 結果

- ・今回、この実験をしてみてもくや家族が何気なく飲んでいるコーヒーになるまでに沢山の作業があることがわかった。
- ・昔の日本はコーヒーが外国から輸入されていたが、第二次世界大戦がありコーヒーは敵国飲料として禁止になった。そのため人々は大豆やどんぐりを使ってコーヒーに代わる物を作っていたそうだ。
- ・10種類の豆で実験してみたが、どの豆もコーヒーの味にはほど遠かった。
- ・豆を焼く作業がとても難しく、すぐこけてしまうのと、どこまで焼けはいいのかなど、知識がなくてまた、豆を粉々にする程度も難しくドリッパーするのにこまった。
- ・10種類異なる豆でコーヒーを作ってみたけどどれもそんないに美味しなかったが、黒大豆だけは家族全員がおどろくほど美味しく、コーヒーとは別の美味しい飲み物が作れた。
- ・自分の身の周りのもので新たな発見が出来たので、これからも色々なことに興味や疑問を持って何でも挑戦していきたい。

## 6. 今後しらべたいこと

大豆コーヒーの作り方を調べてみると、ドリッパーではなく「お茶パック」で作る方法もあったので、機会があれば調べて実際に今回の研究の続きで作ってみたい。

## 7. 参考

全日本コーヒー協会 HP より コーヒーの基礎知識

『日本のコーヒーの飲用状況 (2021)』『日本のコーヒー輸入・輸出統計 (2021)』