

# 味極めた自家焙煎 職人のコーヒー豆

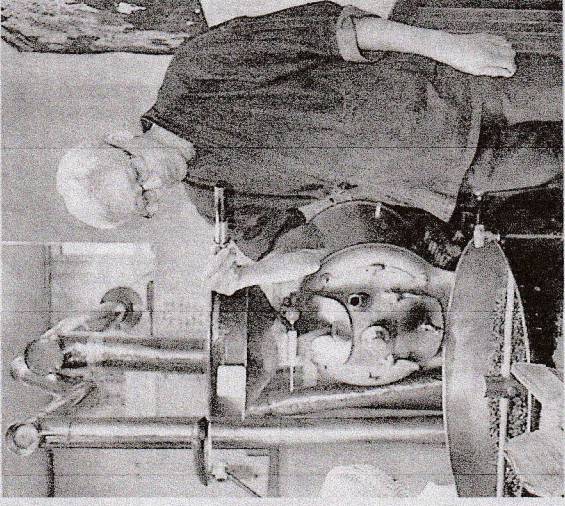
## 我孫子の専門店 鈴木さん

開店前に行列ができ、1日わずか3、4時間で売り切れて店じまいとなる自家焙煎コーヒー専門店が、我孫子市にある。「焙煎職人 鈴木正美の店」。鈴木さん(59)は「職人」を名乗り、独自の焙煎技術を磨く。「出会えてよかったと思うてもらえるコーヒー豆を提供したい」と話す。

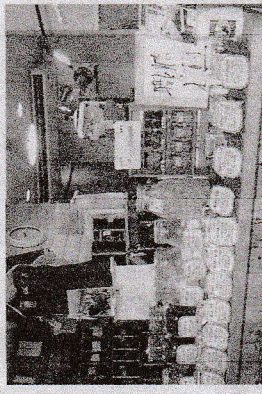
## 心底おいしい、作る

24歳ごろのときに埼玉県で喫茶店を始めた。大事業者の豆を使ってコーヒーを出していた。あるとき、別の喫茶店が自家焙煎した豆で入れたコーヒーを飲んだところ、「自分のコーヒーとは明らかに違うおいしさに衝撃を受けた」。それから自家焙煎を独学。22年前に我孫子市でコーヒー専門店を始めた。

みる「熱風式ではなく、「直火式」の焙煎機を使う。小さな穴が網状に開いた回転ドラムの中に豆を入れ、真下から炎を当てる。火加減が難しくムラが出やすいが、風味や香りを出しやすいという。早朝から正午に開店するまで、焙煎機につきまきりとなる。香りや音、豆の感触を確かめながら「豆の声に耳を傾ける」。火加減を細かく調整して「温め・蒸し焼き・本焼き」という3段階を意識する独自の技法



焙煎の終わったコーヒー豆を点検する鈴木正美さん＝我孫子市



カウンターのそばに並べられているカウンスターの瓶が並べられている

で焙煎する。独自の味作りのため数種類の豆を配合するブレンドにも力を入れる。求めるのは、「酸っぱい」「苦い」だけではない。香りが高く、うまみあふれ、透明感あつてほのかな甘みを感じられる味わいだ。

このため、ブレンドに付ける名前も「天使のささやき」「ときめき」「我孫子コーヒー物語」など独特で、季節限定ものも含めて50種類ほどが店頭に並ぶ。

口コミだけでなく雑誌やテレビにも取り上げられて評判が広がった。開店から3、4時間で売れ筋の商品がなくなり、店を閉める。ネット通販は配達まで2、3週間待ち。週に2、3日は開店せずに焙煎作業に集中するほか、食品スーパーや同業者への焙煎指導、コーヒー教室、講演に出かけたりするという。

地元だけでなく東京都内も合わせて約千人の常連客がいるという。市内に住む会社役員、山脇義史さん(63)は味を極めようとするという意味での職人。喫茶店よりおいしいので、20年以上も買い続けていると話す。

鈴木さんは「心底おいしいと自分が感じられるコーヒー豆を、今後も作ってみたい」と話している。(三國治)

## 千葉市 97施設 休館

### 3日から 新型コロナ感染防止

千葉市は29日、新型コロナウイルスの感染症拡大を防止するため、市立のスポーツ施設や生涯学習施設など計97施設を3月3日から

3月に期間を合わせた。全館休館は、千葉ポートタワーと温水プールや体育館などのスポーツ施設、公民館46施設(休館中除く)、

図書館は、期間中も事前に予約した本の貸し出しや貸し出し中の本の返却・延長などに限って、休館日を除いて受け付ける。コミュニティセンターでは貸し会議室など一部利用を認める

## 動画授業で学習支援

が、咳がある人はマスクを着用し、発熱など体調が悪い人は利用しないよう掲示して呼びかけている。

詳細は、市のホームページや各施設へ。(寺嶋亨)

最高の瞬間を夢の舞台で

今夏に 国高校 野球部 ッチン (朝日新聞 優秀賞) 子高校 星明香

習志野 工事の施

いよに る。これ から発注

をはずし 業者の人 た。水通

局によま 件数の目 だけだな

翌年1月 このため タグッ 学習の 教科を受 学習ソフ たごふ 市は

交通 取り

最盛