

# 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(ほいてん)コーヒー豆専門店が、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っ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。大手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豆専門店を始めた。

鈴木さんは、大量生産で

きる「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、焙煎機につきつきりとなる。香りや音、豆の感触を確かめながら「豆の声を耳を傾ける」。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

で焙煎する。

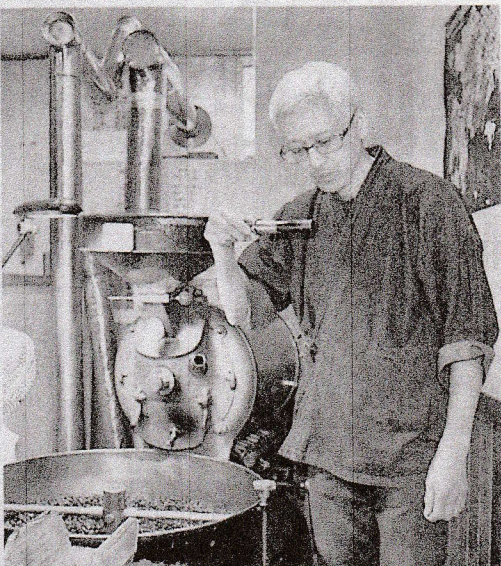
独自の味作りのため数種類の豆を配合するブレンドにも力を入れる。求めるのは、「酸っぱい」「苦い」だけではない。香り高く、うまみあふれ、透明感があつてはのかな甘みを感じられる味わいだ。

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含め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、いい意味での職人。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を感じられるコーヒー豆を、今後も作っていききたい」と話している。



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



カウンターにはさまざまなブレンドの瓶が並べられている