



HITO

誰かの一杯思って焙煎

「直火式」焙煎機の横で神経を研ぎ澄ます。回転ドラムの中に豆を入れ、火加減を調整する。パチパチという豆を煎る音に耳を傾け、微妙な色の変化も見逃さない。機械に温度管理を任せ、大量生産でできる「熱風式」には「豆と対話ができなくなるから」と目もくれない。

妥協しない豆作りで、コーヒー愛好家をうならせしてきた。我孫子市にある店の前に客の列ができていたのは少し前のこと。コロナ禍で通信販売に切り替えた今は注文に生産が追いつかず、客に1か月待ってもらうことがさらになっている。

コーヒー豆を極める焙煎職人 鈴木 正美 さん 62



すぎき・まづみ 1960年生まれ。東京都出身。10歳の時に引越してきた我孫子市は第二の古里。焙煎職人鈴木正美の店の経営に加え、後進の育成にも力を入れる。コーヒーを提供しながら、焙煎技術も伝える「焙煎カフェ」の準備を進めている。

透明感に衝撃を受けた。仕入れた焙煎豆ではなく、自分の手で焙煎をしたいとの思いが湧いた。独学の末、29歳の時に柏市の喫茶店で焙煎豆の販売を始めた。

順風満帆とはいかず、どん底も経験した。「なぜ売れないかが分からない」。そんな苦悩を抱える時間が長く続いた。宣伝のためのチラシ配りや安売りをしても効果が出ず、借金だけが膨らんだ。出口が見えないまま30歳代後半を迎えた。

「人のためにコーヒーを作っている」と。この日は、たき火で栗やサツマイモを焼いた。サツマイモ、熱々の栗のナリ

成田旅客数2.9倍1541万人

ルが確認された匝瑳市内にある二つの養鶏場から3、13羽の採卵鶏が死んでいる。この日は、たき火で栗やサツマイモを焼いた。サツマイモ、熱々の栗のナリ

(平田健人)