

6月30日に焙煎機の煙突延焼を起こして3か月が過ぎました。幸いにして焙煎機には支障がなく安堵していたところでしたが、焙煎機のメーカー様から手ごろな焙煎機が出ているとお知らせを頂き、交渉をする中一回り大きい8k焙煎機を導入する運びとなりました。9月19日に焙煎機の入れ替え作業を終え現在、新焙煎機でコーヒー豆を焼いております。5kの焙煎機から8k焙煎機に変わったことで従来の美味しさを保てられるか心配しましたが、大きな焙煎機には熱量に余裕がありタイミングを間違わなければ更に美味しいコーヒーが出来上がる事を確信いたしました。少量焙煎も窯に余裕がある事から窯の中でコーヒー豆が飛び跳ねている感覚で熱が伝わっていくことが美味しく焼くことが出来る

技法と改めて知ることが出来ました。多く焼く場合は熱伝導率がよく豆の芯まで伝わる事で香りコクが増してきます。

少量の場合も空中で豆が踊るように満遍なく熱が伝わる事でムラの無い焼き方ができます。後どのくらいコーヒー豆を焼き続ける事ができるか分かりませんが、東京銀座の老舗「カフェドランブル」の関口一郎様は100歳までコーヒー豆を焼いておられました。私もコーヒー人生を楽しみます。

焙煎人 山腰直博



《東京銀座の「カフェドランブル」》

2010年4月に東京銀座にある老舗カフェドランブルを訪れた際オーナー関口一郎様がコーヒー豆を焙煎しておられました。2010年ですから今から13年前私は61歳です。この頃は東京でコーヒー関係の展示か等があればよく行ったものです。東京に行けば必ず「カフェドランブル」様でコーヒーを頂いておりました。この時も、関口一郎様出版の「珈琲辛口談義」を購入しておりましたので持参し、サインを頂きながら写真をご一緒に撮らせて頂きました。関口様は100歳で亡くなられたと聞いております。



この年までコーヒー一筋に生きてこられたことに深い感銘を受け見習いたいと思っておりました。私も20歳の頃から「岡田屋コーヒー」現在のダートコーヒーに入社して以来、コーヒーの事しか分かりません。関口一郎様を見習いながらコーヒーに精進していきたいと考えております。

