

H O M E C O F F E E R O A S T I N G

ホーム・コーヒー・ロースティング
お家^{うち}ではじめる自家焙煎珈琲

嶋中 労 旦部幸博

集英社インターナショナル

目次

まえがき

旦部幸博

5

1 実践／手網・フライパン

11

2 お家焙煎の科学

19

コラム 焚火焙煎

55

3 実践／手廻しロースター

61

4 日本の焙煎史

69

コラム 焙煎トレーニングセンター

81

5 実践／小型焙煎機 87

6 先達たちの作法 99

十文字美信の場合 100

小山伸二の場合 118

鳥目散帰山人の場合 134

白井了の場合 151

コラム 焙煎コンサルタント 169

7 焙煎機・生豆・器具 175

あとがき 嶋中 労 184

ブックデザイン 装画
撮影 平井利和
小林鉄兵 仁木順平

まえがき

旦部幸博

昨今の新型コロナの流行が、私たちの暮らしのいたるところにさまざまな変化をもたらしています。コーヒーもその例に漏れず、喫茶店やカフェでコーヒーを飲む機会がずいぶん制限されてしまいました。しかしその一方で、巣ごもり中に自宅でコーヒーの抽出などにチャレンジする人が増えているそうです。そんな話を聞くと、自分がコーヒーに凝りはじめた頃のことを思い出します……入門書とドリッパードとコーヒーの粉を買ってきて、見様見真似で抽出した初めての一杯は、お世辞にもおいしいとは呼べない代物でしたが、それでも深い感動があったものです。今現在それを初体験して「新鮮な感動」を味わっている人がいると思うと、なんだか羨ましくも感じます。

私がコーヒーに凝りだしてから三〇年以上経ちますが、今でもコーヒーの新たな一面に気づかされることが、時々あります。たとえば、一九世紀の海外のコーヒ一本をネットで見つ

けて読んでいた時、こんなことが書いてありました。

「おいしいコーヒーのためには、必ず抽出する直前に焙煎、粉碎して使うこと」

初めてこれを見た時は、思わず目を疑いました。今の常識だと、焙煎直後は炭酸ガスが多く出すぎて、ドリップしても味が出にくいという意見が主流だからです。ところがある時ふと思いついて、一九世紀当時の煮出し式で抽出してみたところ、焙煎直後でも味が十分出せるうえ、特有の甘い香ばしさが前に出てなかなか悪くありません。個人的にはやつぱり今のやり方で淹れるほうが口に合うものの、この香りに慣れ親しんだ当時の人ならば「直前に焙煎する」ことにこだわってもおかしくないと、また一つ「新たな一面」を見つけることができました。

今でこそ、コーヒー豆は焙煎された状態で、喫茶店やカフェなどはもちろん、スーパーやコンビニなど至るところで当たり前に売られています。コーヒーが趣味だという人も、自分で挽いて抽出はしても、焙煎はハードルが高いと思われるがちで、まだまだ少数派なのが現状です。しかし、そうなる以前には自宅で焙煎するのが珍しくなかった時代もあったのです。

誤解しないでほしいのですが、別に懷古趣味に浸ったり、それがコーヒー本来のあり方だと礼賛したいわけではありません。今の時代のほうが生豆なまめの品質や、抽出・焙煎の技術など当時より上でしょうし、何より圧倒的に便利なのですから。

ただ、もしあなたが焙煎未経験で、コーヒーのことをもっと知りたいと思うなら、実際に

自分で何度か焙煎してみることを強くお勧めします。抽出に比べてハードルが高いことは否めませんが、自分で焙煎して初めて見えてくる「コーヒーの一面」が、非常に……抽出して初めて見えてくる部分よりも遥かに……たくさん存在するからです。フライパンでも手網でも、道具はなんでも構いません。そして経験を積み上げ、市販のコーヒーにはない「自分だけの味」に辿り着くこともできるでしょう。

……と、なんだか偉そうなことを言っていますが、白状すると私自身の焙煎の腕前は、さほどではない自覚があります。もともとあまり器用な方でもない私では、技術面でプロに及ばないのは仕方がない……実はそんな諦めの境地で、他の人がやらない自分の得意なことをやろうとしたのが、私がコーヒー関連論文を渉猟^{しやうりやう}しだしたきっかけでした。ただ、そうして論文を読んで得た知識を実体験と照らし合わせて、焙煎や抽出の理論をまとめていくうちに、台東区日本堤の名店「カフェ・バツハ」の田口護氏^{よしもと}との知己を得て、氏が現場で培ってきた経験知とすり合わせた共著『コーヒーおいしさの方程式』（NHK出版）を上梓する機会に恵まれました。この時、ライターとして私と田口氏双方の主張をうまくまとめてくれたのが、本書でもペンを執^とっていた田嶋中労氏です。

『コーヒーおいしさの方程式』は今も版を重ね、プロやプロをめざす人たちを中心に愛読していただいています。ただし、その焙煎の項は（自家焙煎店のための指南書がまず必要だという田口氏の熱い思いもあって）業務用焙煎機を前提にしたプロ向けの解説が中心です。その

ため自宅で行うホーム・ロースティングに関しては語りきれなかったのが、ちょっとだけ心残りでした。その無念(?)を晴らすべく、ホーム・ロースティングにスポットを当てて、嶋中氏と作り上げたのが本書なのです。

歴史を振り返れば、もともと喫茶店やカフェは「人と人との交流の場」として成立したものです。もちろん、そこにはコーヒーが付き物でしたが、メインはあくまで会話や意見交換で、おいしさは二の次でした。おいしさを探求するのはむしろ、ルイ一五世やバルザック、ブリアールサヴァランなど個人の愛好家たちの役割で、彼らが「インフルエンサー」として、コーヒー文化や伝統を築いてきたと言えます。ところが現代では、有名店のマスターなど一部のプロがその役割を担っています。特に日本はちょっと特殊で、七〇〜八〇年代に隆盛した自家焙煎店の人々が職人技を磨き、いわゆる「深煎りネルドリップ」に代表される独自のコーヒー文化を牽引してきた経緯があります(ちなみにアメリカで職人的な技術が注目されるようになったのが九〇年代のサードウェーブ〔第三の波〕の原点なので、日本は世界の先を行っていたわけです)。

そして日本には、その当時から自宅での焙煎に取り組みつづけてきた「ホーム・ロースティングの先達たち」が多数います。それぞれ思い思いの道具を使ってコーヒーを焙煎し、趣味として気軽に楽しむ人から、そんじょそらのプロでは太刀打ちできないほど「コーヒーおたく度」の高い人まで、実にさまざまです。本書ではその中でも、すこぶる付きの人々を

紹介しました……いずれ劣らぬ強烈な「個性派」揃いです。こうした、いわゆる在野の知識は、あまり注目されてはいませんが、彼らが経験的に培ってきたノウハウや技術の中には、新たな発見につながる貴重な手がかりが詰まっています。

スペシャルティ（一九七〇年代のアメリカで始まった生豆の品質重視の運動）にサードウェーブと、日本のコーヒーを取り巻く状況は近年、大きく様変わりしました。入手できる器具や材料も充実し、ユーチューブなどの動画サイトやSNSにより個人での情報発信も手軽になりました。私が「技術面でプロに及ばない」と諦めた頃に比べると、プロ・アマの垣根は低くなったと感じます。もちろんプロにはプロの強みがありますが、どうしても「商売」にするための落とし所を探る必要が出てくるものです。しかし個人が趣味でやるには採算も利便も度外視できるし、たとえ失敗したところで、自分ひとりだけがまずいコーヒーを飲めば済む話。アマチュアにはアマチュアの強みがあると言えます。

もしかしたら、「個人の愛好家」が再びコーヒー文化の担い手として活躍する時代に向かっているのかもしれない。ホーム・ロースティングに興味のある人はもちろん、プロ・アマ問わず、すべてのコーヒー愛好家たちにとって、本書がコーヒーを楽しむ一助になることを願っています。

1

実践

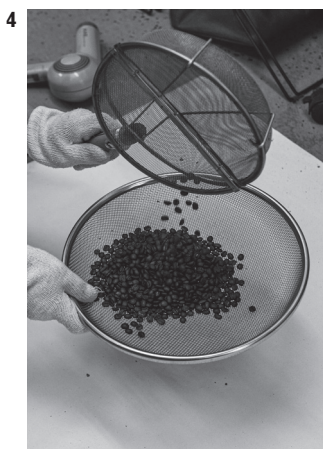
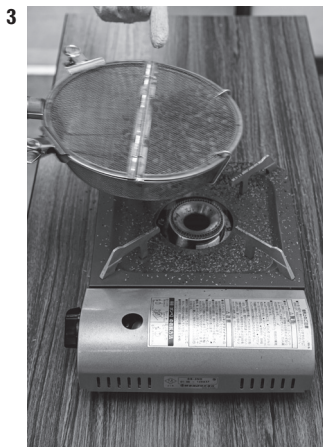
手網・フライパン

焙煎を観察しやすい手網

台東区は日本堤の「カフェ・バツハ」。有名な「コーヒー御三家」の一人、田口護の店だが、ほんの目と鼻の先に「バツハコーヒートレーニングセンター」がある。自家焙煎店の開業を考えている人たちに向け、各種焙煎セミナーを行うのがこの場所だ。今回はこのトレーニングセンターをお借りし、手網やフライパン、そして手廻しロースターによる焙煎を実演してもらい、併せて田口からそれぞれの長所・短所を聞いた。

今や焙煎名人として知られる田口だが、手網のキャリアも五年と長い。意外だが、「勉強のため」と、さも当然といった顔で言ったものだ。田口の挙げた手網焙煎の長所は、

- ① 網の値段が安く、他の道具が要らない
 - ② 煙の抜けがよく、いわゆる「ガスごもり」が起きない
 - ③ 味がクリアで、コーヒーの特性が出やすい
 - ④ 火力調整が自在で、豆の変化をつぶさに観察できる
- では逆に短所はというと、
- ① 手が疲れるのと、ガス台周りが薄皮で汚れ、掃除が大変



1／適量の生豆を手網に入れてフタをクリップで留め、ガスコンロの火を中火に設定。 2／炎から10～15センチくらいの高さを保ちながら、煎りムラがないように前後左右に攪拌する。最初は遠火にしてゆっくり焙き、豆を十分に膨らませる（水抜き）。 3／生豆の色がキツネ色になってきたら、火に近づけてゆく。「パチパチ」という音が聞こえるのが1ハゼ。そのまま煎り続けると、今度は「ピチピチ」という音がする。これが2ハゼ。 4／好みの焙煎度に達したら、豆を金ザルに取り出す。取り出した豆は団扇やドライヤー等で素早く冷却する。

（技術指導／カフェ・バッハ田口康一）

ということであった。

手網キヤリア三〇年の筆者もだいたい同じような感想だ。初心者向けとしては最高、といわれるのは、「観察のしやすさ」だろうか。生豆の色や形、香り、煙の出具合やチャフ（薄皮）の飛び具合まで、それこそ目の前でつぶさに観察できる。田口はライトローストからイタリアンローストまで焙^やき込み、それぞれの焙煎度で味や香りのチェックを産地銘柄ごとに行ったというが、そうした地道な「勉強」の積み重ねが、名人への道につながったのである。

今回手網やフライパンで焙いた生豆はごくふつうのブラジル（ナチュラル）とパプアニューギニアの二種類である。手網は直径二三センチ、深さ五センチのもので、生豆を入れたらクリップで留め、家庭用の簡易カセットコンロ（今回は三〇〇〇キロカロリーのものを使用）で焙煎する。一回に投入する生豆は一五〇グラムだ。生豆は田口が選んだものだが、なぜブラジルとパプアニューギニアなのか訊^きいたところ、

「初心者は比較的難易度の低い豆から焙いたほうがいい。どこの産地が入門者向きかという^ゝと、私はよく^ゝカリブ海系^ゝという言い方をする。キューバやハイチ、ドミニカといった豆で、成熟度が高く、粒も揃い、肉も薄いので火の通りがいいんだ。ブラジル・ナチュラルもカリブ海系と同類で、どこでも手に入れやすいので練習用に向いている。やわらかくて、実に伸びがいい。おまけに^ゝ失敗してもおいしい^ゝがブラジルの殺し文句（笑）。水洗式に比

べると、味や香りで優^{まさ}っている感じがする。個性が強いのですよ。いろんな味を楽しみたかったらブラジルが一推^{いちお}しだね」

ナチュラル（非水洗式）でつらいのはチャフが飛びやすいこと。ウォッシュュト（水洗式）は逆に飛びにくい。昔は生豆の精製が悪く、焙煎する前に水で研ぐ手もあったと田口は言う。手早く洗った後、天日干しをすることもあったが、精製度の高い現在の生豆にそれは必要ないそうだ。

手網焙煎のバツハ方式は、火力（中火）を一定（炎から一〇〜一五センチ）にして手網をコンロの火に対して水平に保ちながら前後に振り、火力は高さと調節するところ。最初はやや遠火にしてゆっくり焙く。いわゆる〃水抜き〃で、豆を十分に膨らませるための手順である。コの字型のアルミ箔や板で囲い、蒸^むらし状態を作るという手もあるが、取り回しがけっこう大変なので、今回は割愛^{かつあい}した。一ハゼ（爆^はぜる音）は八分、二ハゼは一二分。換気のため窓やドアを開け放っていると火力は不安定になり、焙煎時間が通常よりかかってしまうので要注意だ。

「手網は煙の抜けがいいから、いわゆる〃かぶり香〃というのが少ない。逆に言う外気の変化による影響を受けやすいということ」（田口）

狙いどおりの焙煎度に達したら、網をコンロからおろし、煎り豆を金ザルに広げる。そしてドライヤーか団扇^{うちわ}で手早くあおぐ。冷却段階でまごまごしていると、余熱で焙煎が進んで

ホーム・コーヒー・ロースティング お家ではじめる自家焙煎珈琲
嶋中 労／旦部幸博・著

発 行：集英社インターナショナル（発売：集英社）

定 価：1,540円（10%税込）

発売日：2021 年 12 月 3 日

I S B N：978-4-7976-7406-4

ネット書店でのご予約・ご注文は [こちらにどうぞ！](#)