

夢

追

い

人

焙煎の方法が決まってくるからです。



お茶の取材を目的に、安達園を訪問した。しかし店内に入ると意外にもこうぼしいコーヒーの香りがした。しかもそれはかなり濃密で、心地よい香り。
実は安達園はお茶のお店ではあるが、二年前からコーヒーの自家焙煎、販売を始めていたそうだ。店主の安達和宏さんから興味深くコーヒーについてお話を聞くことができた。



安達園
安達 和宏さん
大川市榎津二七八十八
電話 八七―六五四九



もっとおいしいものに・・・

理想の味・香りのイメージがあってはじめて、原料の選定、



これまでしろうとを考えてはあ
るが、美味しいコーヒーを飲むた
めに、サイフォンやドリッブを駆
使した、『正しい抽出法』が大事
だと思ってきた。でも必ずしも
そうではなかった。

「美味しく香り高いコーヒーには、
まず原料の選定、焙煎の仕方、
鮮度が重要です。ほとんどこれ
らの要素が決まってしまう。こ
れに原料の選定。これで七十%
が決まるといってもいいと思いま
す。」

安達和宏さんの場合、これま
でお茶を扱ってきた経験がコー
ヒーにも生きている。同じ農作

物であるゆえ、働かせる感性が
同じだという。「たとえば同じマ
ンデリンでも、生産者や地方ごと
によっても微妙に違います。この
点お茶と同じです。八女茶でも、
場所や生産者によって違いがあ
ります。それらを見極める感性
が、コーヒー豆の選定にも生きて
いると感じています。」

焙煎の技術については、七年前
からセミナーや勉強会で研究を
重ねてきた。また福岡県や近県
の美味しいと評判の自家焙煎の
店があれば、積極的に訪ねた。「是
非、やり方を教えていただけな
いでしょうか・・・。」勿論好意的
な店もあれば、閉鎖的な店もあ
った。その中のある店では、夜の
十一時過ぎから一緒に焙煎の作
業手を伝わせてくれるところも
あったそうだ。とても勉強になっ
た。そして二年前から自家焙煎
を始めた。

安達園の焙煎の特徴は何であ
ろうか。小型ではあるが、直火
型の機械を使っている。一般の大
型の機械に比べると、香り高い、
こくのある味に焙煎できる。そ
れが特徴。店内に入ったときに
漂っていた、濃密で、心地よい香
りの理由はそこにあった。そして
納得いく焙煎のために絶えず機
械の改良も行っている。

今でも旅行に出かけるときに
は、評判の店に足を運ぶように
している。ただ、それは技術を高
めると言うより、むしろイメー
ジづくり。「理想の味・香りのイ
メージがあつてはじめて、原料の
選定、焙煎の方法が決まってく
るからです。」

もっとおいしいものに・・・この
貪欲なほどの姿勢は、幾つかの
評判の店の店主が共通して持っ
ている姿勢だそうだ。それだけ
に安達和宏さんも「絶えず前向
きに！」を大切に行っている。

安達和宏さんと話をしてみる
と、確かに「絶えず前向き」であ
るよう励まされる。