

こんにちは 達人 Coffee の達人

コンビニのコーヒー販売競争で注目を集めているドリップコーヒー。手軽に飲めるようになった反面、気に入った豆を選び、自宅で淹れたてのコーヒーを楽しむ人も増えています。今回はそんなコーヒーの専門店から、全日本コーヒー商工組合連合会認定・JCQAコーヒーインストラクター1級の資格を持つ達人をご紹介します。

有限会社 チモトコーヒー
三代目 新田 和雄さん



豆の持ち味を最大限に引き出す完全焙煎のコーヒー

敦賀市本町通りに店を構える有限会社チモトコーヒーは、「完全焙煎」を看板に掲げる自家焙煎コーヒー豆の販売店です。新田和雄さんは創業70余年となるチモトコーヒーの三代目。「いつかは家業を継ぐつもりでしたが、一度はやりたいことをやろうと県外のゲーム会社にプログラマーとして勤務、その後、web系の開発などにも携わり、結婚を機に帰郷しました。今はコーヒーに専念していますが、知れば知るほど奥深いですね」と、その魅力を話します。

コーヒーは豆の産地や状態によって味わいが異なります。良質の豆を仕入れ、その持ち味を活かす焙煎ができ



手順を守ってないに淹れると、雑味のないコーヒーに。

るかが自家焙煎店の腕の見せどころです。「ポイントはいかに均一に豆に火を通すか。焼きムラがあったり、生焼けの状態があると後味の悪いコーヒーとなってしまいます。当店では半熱風式の焙煎機で火力を微調整しながら、じっくり時間をかけて豆の芯まで火が通るよう焙煎しています」。窯の中の見えない豆を想像しながら、季節やその日の気温なども考慮してベストな状態に焼き上げるのはまさに職人技です。「当店が看板に掲げる完全焙煎は2代目となる父が確立したものです。私も父に学びながら焙煎技術を磨いています」。そんな新田さんは、4年前に全日本コーヒー商工組合連合会認定・JCQA Aコーヒートラクター1級を取った。これは全国でまだ500人ほどしか合格者のいない資格で、コーヒー豆の品種、銘柄、産地、格付け、焙煎、抽出などの学科試験はもちろん、カップテストや豆の選別などの実技試験に

よって審査されます。

新田さんは「資格取得を機にコーヒーについてより深く知ることができました。次は鑑定士の資格をめざして勉強中です」と意欲的です。

今後は自家焙煎した豆を販売するだけでなく、おいしいコーヒーの淹れ方など一般に向けての情報発信にも力を注ぎたいと話します。「たとえば蒸らし時間を工夫することで苦味を調整できるなど、ちょっとしたコツを覚えるだけで、自宅でもコーヒーをおいしく淹れることができます。ご要望に応じてコーヒー講座も開講しますのでお気軽にご相談ください」。

普段何気なく飲んでいるコーヒー。その世界を知ること、コーヒータイムがより味わい深くなりそうです。

有限会社 チモトコーヒー

敦賀市本町1-11-13
☎077012210298
営業時間／平日…9時～18時
土曜…10時～17時
定休日／日曜・祝日



ピッチャーから注ぐミルクの流れを操ってラテアートを描く新田さん。フリーポアという技法で高い技術が要求されます。