

## プロのための機械、道具、器具

### 「焙煎機の選び方」はたいへん重要です。

下記のポイントの判断を誤ると取り返しがつかない余計な出費が嵩むことになりかねません。  
簡単に取り替えがきかないものもですから。

- 1、営業形態と焙煎機の容量
- 2、焙煎量と焙煎機の容量
- 3、焙煎機の形態と特徴
- 4、焙煎機と味
- 5、排煙設備
- 6、公害設備



### 焙煎機の選び方 ~ 自家焙煎店なら「5 キロ」以上をおすすめします。

柴田書店「喫茶店経営」誌 1993 年 6 月号初出

「田口護のコーヒーの技術」第 18 回「焙煎機の選び方」より

販売量が 300 キロを越えてくると		
焙煎機	3 キロ	5 キロ
目減り分を引いた仕上がり量	2.4 キロ	4.0 キロ
回/月	125 回	75 回
回/日	5 回(×30 分)	3 回(×30 分)

コーヒー使用量と焙煎機容量の相関			
焙煎量キロ/月間	カップ中心型	併用型	豆売り店
100 キロ未満	3 キロでもよい	5 キロ要	経営不成立
100-200 キロ	5 キロ要	5 キロ要	経営不成立
200-300 キロ	5 キロ要	5-10 キロ要	5-10 キロ要
300-400 キロ	5-10 キロ要	5-10 キロ要	5-10 キロ要
400-500 キロ	5-10 キロ要	10-15 キロ要	10-15 キロ要

先日、柴田書店主宰のコーヒー自家焙煎セミナーが開催されました。毎回全国からいらっしゃる 50 名近くの受講生のみなさんと対峙する度に、顔こそ違えみなさんの熱心さが増していくのには驚かされます。

今回は、セミナーでも課題のひとつになった「焙煎機の選び方」を取りあげます。

拙著「コーヒー自家焙煎講座」にも詳説しましたが、6 年余が過ぎた現在（1993 年）、状況の変化を含めて顧みたいと思います。

焙煎機は、自家焙煎を始めようとするとき、コーヒーの味に直接影響してくるものでありながら、いちばん初めに購入しなければなりません。しかも店のレイアウトにも関わってきますし、開店のための投資額に占める割合もばかになりませんから、近所のスーパーで買物をするようなわけにはいかないものです。

その上、販売量が伸びてきた 5 年後 10 年後も想定して選んでおかないと、焙煎だけに時間をとられて、ハンドピックや豆売りの営業そのものが疎かになりかねません。

もし失敗してしまうと、甚大な無駄な経費もかかりますし、その間に作ったお客さまも失うことになってしまいます。

それまで培った時間と技術と費用が無駄になるのです。

それぞれが、各店の諸条件にあったものを選ばないと、苦労ばかりで実入りが少ないという結果を招きます。後で苦労にならないように、またそれまでやってきたことが無駄にならないように焙煎機も慎重に選びたいものです。

そのうえ公害問題が起きたり、自分の目指す味がなかなか作れず営業意欲が減退したりといった例もあります。そういった落とし穴に落ちないことが肝要です。

まずは、「機能による選び方」ではなくて、持っていなければならない機能、焙煎をコントロールするために必要な機能ということを認識してください。

以前にもふれましたが「焙煎の論理」は「カメラの機能」に例えれば、とてもわかりやすいと思います。

すなわち

シャッター＝火力(この調節機能によって時間が変わってくる)

絞り＝ダンパー(焙煎機に入って行くガス体の量を調節する。カメラでは光の量を調節する。)

に対応します。

従って「よい写真を撮るため」には、例えオートマチック機構が進んでも、シャッターも絞りも必要なのです。

被写体の様子を思い描いてみて下さい。光は一定ではありません。明るいところもあれば暗いところもある。この光が、焙煎技術ではコーヒーの生豆の量であり質なのです。明るいところが早い豆(本連載第1、2回参照)、暗いところは遅い豆と考えて下さい。それらが渾然となった状態が「バラケ」にあたるのです。

カメラに調節機能が付いているのと同じように、焙煎機も火力の微調節ができる機能を持っていない限り、生豆の変化、バラツキに対応できるものではないのです。

豆にただ色がつけばいいという焙煎ならば、その様な機能のないオートの焙煎機でもいいでしょう。しかし、1キロから2キロの自動焙煎機を使用していた方で、相談にきたほとんどは、味作りができず自分の満足がいなくて、次のステップである3キロ程度の焙煎機に買い換えていました。

その中でも、早い人だとわずかひと月足らずで買いなおしていました。

「豆を煎っています」というだけが自家焙煎ではありません。

やはりいねいで良質のものを作るということが、自家焙煎の商いの根本です。では自家焙煎が何を育んできたのでしょうか？

「良質なコーヒー＝高価＝グルメコーヒー」という公式は、自家焙煎の世界なしには生まれ得なかったでしょう。

一昔前の「コーヒー専門店時代」はグルメコーヒーを売らず、アメリカンコーヒーを売って見事に失敗しました。しかし、自家焙煎は、それをクリアしたのです。ですから現在でも苦戦している喫茶店業界の中で良好な成績を保っています。

我々は同じ過ちを犯してはならないでしょう。形だけのファッションでなく、どうせ始めるなら諸条件をクリアして、良質なコーヒーを提供する店作りをしてほしい。

商業目的の焙煎機は、わたしは最低5キロ以上から始めるのが望ましいと考えます。そうでなければ、経営的に苦労多くてインカムが望めません。

その店のコーヒーがおいしければ、いつかは当然テイクアウトを要求されるでしょう。そんなときに200グラムだの1キロだのと焙煎しているのでは、テイクアウトは不可能です。店内消費しか賄えません。しかし、カップコーヒーが流行るほど、店内消費量は伸びても、同時に人件費の増大、労務問題が頭を擡げてきます。どんなに回転したからといっても、所詮は席数によって商い量が限定されてしまうのです。

その意味では、「豆売り」は限界がありません。1軒が1トン売ることも夢ではありません。自家焙煎が狙うとしたら最低5キロからスタートすべきなのです。

なぜなら、その方が味作りがしやすいのです。そのコーヒーにとっておいしい、自由な焙煎度合も選択できます。200 グラム煎るのも 5 キロ煎るのも、時間も手間もおおよそ大差ありません。

「豆売り=テイクアウト」を常識と考えたとき、5 キロ以下ではとてもおぼつかないといえます。

かつては、小型の焙煎機を使って、カップだけ賄うという店もありましたが、どんなに通っても豆売りがなければ、客にとって、その店のコーヒーを好きになったということが、その店だけのものにしかなりません。

家庭内、隣り近所、友人関係などに広がっていったとき、初めて自家焙煎コーヒーとしての本来の意味を持つのです。店にとっては、そうして第三者に伝わって広まって認知されて(これこそが口コミの醍醐味です)、初めてインカムになるのです。

ところが、そうなってから焙煎機を買い換えると、味も変わってしまいます。

さて、話はちょっと変わりますが、極端な話、煎りムラにならないように焙煎するには、一粒ずつ煎ればいいのです。しかし、そんなことをやっている人誰一人いません。そこには必ずと経済性が介在して、一定量のものがないと成立しないという限界値または基準があります。

商いは迷ってやるものではありません。しっかりとその技術的資質、経営的資質を培ってから始めるのは常識です。自家焙煎が試行錯誤から始める時代は過ぎ去ったのです。

しかし、一方で1キロ以下の小型焙煎機で始めた人の話を聴くと、自家焙煎をやった方がいいのかどうか、迷いながら相談しているのです。すると、まず1キロ以下、大きくても3キロ焙煎機を勧められてしまうのです。指導を受けるより、試されてしまうのです。

焙煎機とそれによって修得した技術、せっかく作った味などが容量的に間に合わないということで買い換えれば、すべて無駄になります。

従って、自家焙煎コーヒー店経営の観点から焙煎機は、最低5キロ程度のものとなります。

店の規模と販売量が、特別比例関係にあるわけでないのは理解いただけたでしょう。店が小さくても販売量の多いところ、逆に大きな店でも販売量の少ないところがありますから。

テナントに入っていて販売量が増えたといって、スペースの問題ですぐに10キロの焙煎機が設置できないとしても、焙煎専従者が育成されていれば充分カバーできます。

毎月5キロ焙煎機で1トン煎ることは可能です。単純に30分で5キロ煎れるとして、1時間当り10キロ、1トン100時間で計算して、25日で割ると1日当り4時間焙煎すればいいのです。

もちろんこの計算を成立させるには、ていねいなメンテナンスで故障を防いだり、専従者の健康管理を行き届かせるなどの配慮も大切です。焙煎機は1台でもメンテを欠かさなければ、意外と焙煎機は故障したりしないものです。むしろ、人的事故の方が多いかもかもしれません。

将来豆売りを大きくしよう、伸ばそうと計画される場合、まず5キロを導入し、将来10キロを買い足して併設型が望ましいでしょう。この場合、「3キロ」+「5キロ」という併設型も考えられますが、無駄が多いのではないのでしょうか。

併設10キロが店舗規模に比して大型過ぎたり、排煙設備が設置不可能な場合は、やはり最初から5キロを導入します。先述の通り専従者を育てることで1月1トンはクリアできます。(表参照)

3キロ焙煎機と5キロ焙煎機の差というのは、ただ単純な焙煎容量の違いではありません。焙煎、販売に従事する「店主の使える時間」の比率にも影響してくるのです。より大きい焙煎機を導入することで、店主は商品を製造するだけでなく、販売の営業にかけられる時間が増えるのです。

いまの状況では、4～5キロ焙煎機が理想的選択と考えられます。初期段階から長い年月使えるといえます。但し「5キロ」+「10キロ」の併設を想定したとき、豆売りで少量しかでない高級品を煎るときは、3キロの方が使いやすいかもしれません。2キロ3キロといった少量が自在に煎れる10キロ焙煎機が登場すれば解決が見つかるのですが。

また、10キロ焙煎機で4～5キロは普通に煎れますが、1～3キロ煎るときは少量焙煎の技術が必要になり、技術的に味作りが難しくなります。

例えばブルーマウンテン・1が、2週間で2～3キロの販売量だとしたら、焙煎後の鮮度を保つためのローテーションは3キロ程度ずつの方がしやすいでしょう。また、1～1.5キロ程度を上手に少量焙煎する技術があれば、商品開発のためのテストローストにも使えます。

従って、諸条件を鑑みてバツハでは、現在次のようなスタートを奨めています。

販売量増加にスパンを長くすると考えられる店。5キロ焙煎機からスタートします。

増加がとても早いと考えられる店は10キロ焙煎機からでもよいのです。自家焙煎を始める場合、カップコーヒーは固定費用を賄えればいくらいに考えます。店全体がディスプレイと考えても過言ではありません。

バツハはその過程をずっと経てきているので、3キロ、5キロ、10キロの3台を駆使しています。現在、3キロ焙煎機は「テストロースト、商品開発、焙煎練習」に使われ、5キロと10キロが、商品製造用に使われています。

もし早期に月1トンを目指すなら、「3キロ」+「10キロ」の組合せもベターでしょう。

さて、気をつけていただきたいのは、旧型の小型焙煎機の中には、排気能力が悪く、いまの日本の嗜好とは馴染まないものもあります。それを避ける意味も含めて、5キロ以上から始めるのが安全といっているのです。

基本的な装置については、拙著「コーヒー自家焙煎技術講座」の「焙煎機器と設備」の項を参照願います。よもや冷却槽がついていないなどは常識外と考えられます。

ただし本連載第15回(本年3月号)に提示した焙煎記録カードを正確に書き込もうとすれば、ガス圧を表示する微圧計やふたつの温度計(排気温度用と豆温度用)が必要になります。

なお最後に焙煎機の選び方の視点をいくつか挙げておきます。

- 1、営業形態と焙煎機の容量
  - 2、焙煎量と焙煎機の容量
  - 3、焙煎機の形態と特徴
  - 4、焙煎機と味
  - 5、排煙設備
  - 6、公害設備
-