



技術

を支える



*a
technical
expert*
vol.204

コーヒーの焙煎技術を
開業志望者に全面公開する

自家焙煎『珈琲屋 バッハ』店主
田口 護さん(72歳)



冷却箱で空冷される焙煎後のコーヒー豆。焙煎前に生豆を入念に選り分け、このように粒ぞろいにするのが雑味防止の鉄則

「コーヒーの焙煎は名人上手の専売特許ではなく、
職人的なカンの世界などでもない。
理詰めの数学であり論理の世界なのである」

(『田口 護の珈琲大全』NHK出版)

焙煎技術は困り込まず
公開してこそ皆が楽しめる

東京都荒川区と台東区の境界にある泪橋(なみだばし) 交差点を南へ200メートル。台東区日本堤1丁目にコーヒーの自家焙煎技術を極め、体系化したと評価の高い田口護(たぐち・まもる)さんの店、自家焙煎『珈琲屋 バッハ』がある。田口さんの名はNHK『ためしてガッテン』などでご存知の方もいるだろう。1968年開業の喫茶店で72年に自家焙煎に着手し、75年『珈琲屋 バッハ』として新装開店した。店名は趣味の音楽にちなんだ命名で、通称「カフェ・バッハ」とも呼ばれる。

田口さんの名を世界に印象づけたのは2000年の沖繩サミット。各国首脳にバッハブレンドを提供して好評を博した。

「社交晩餐会で、首脳の1人は紅茶愛好家なのに皆がおいしいというので口にして納得されたと聞きます。良い生豆を手に入れてハンドピック(選り分け)して、正しく焙煎、ミルで粉に挽いてから、きちんとした淹れ方をすれば誰もがおいしく楽しめる飲み物なんです」



経営セミナーで自家焙煎店開業の心得を講義する田口さん。セミナーに関する問い合わせは柴田書店イータリング㈱・電話03-5684-5821。

限られた誌面では各工程をつぶさに紹介することはできないが、田口さんの真骨頂は数十年かけて蓄積してきたノウハウを出版物として全面公開しているところにある。前文に掲げた『珈琲大全』などは写真と図を駆使して、細かい手順はもとより数値データから貴重なレシピまでが開陳されている。

「とくに焙煎は職人的なカンの世界、専売特許といわれてきましたが、ものづくりに求められるのは論理性、それを欠いた思わせぶりのお話では役に立ちません。ささやかな知見ですが、わたしはこれを『システム珈琲学』と名づけて公開しています。焙煎技術を囲い込むだけじゃ、皆が楽しめないですよ」



10年の修業を数カ月に短縮。(株)大和鉄工所と共同開発したマイコン制御の焙煎機で中川センター長(右奥)が実地指導する。豆はぜの音は一応の目安で、基本は焙煎サンプルとの比較だ

**開業を目指す人が集まる
経営セミナーが人気に**

店から徒歩4分、同じ町内のビルにあるトレーニングセンターでは年に3回、開業を目指す人を対象に経営セミナーが開かれている。田口さんの講義はもちろんのこと、センター長の中川文彦さん

(46歳)を中心に焙煎機を使った実体験と経費費用の見積りなど実用的な経営ノウハウが伝授される。中川さんによれば「セミナーを受講された方が開業した店が90店以上、何らかの形でバツハの自家焙煎技術と関わりをもった方は数千人、韓国や中国などから来た

方もいました」とのこと。

田口さんの持論として、自家焙煎コーヒー店の開業は中高年に向いているはずだという。

「規模にもよりますが開業には一般的に500〜1000万円ぐらゐの資金が必要で、これは中高年の方の退職金で準備できる額ではないでしょうか」

自家焙煎店といっても営業形態はさまざまで、無店舗宅配コーヒーも可能だし、店でも豆売りだけ、カフェだけ、豆売りとカフェの併設など、いろいろ考えられる。

「もうひとつ、わたしが中高年



店ではペーパーフィルターによるドリップ式が基本。挽いた豆の店売りやネット通販もする



店内で自らコーヒーを淹れることはなくなったが、若いスタッフに話しかける言葉は父親が子供を諭すかのように温かい。スタッフの気さくで温かい接客マナーは近隣でも評判

に期待するのは、いわゆる人間力です。年齢相応の人との付き合い方、世間に対する知識・常識があるはず。コーヒー店はお客さまに対する心のこもった応対、これが欠かせませんから人間力はまさしくパワーそのものです。現在、わたしは必ずスペシャルティコーヒー（高品質コーヒー）が見直さ

れる時代がやってくると発言しておりますが、高品質とは高級、高価というわけではありません。味と香り、店内環境はもちろんですが、人間力に裏打ちされた高品質の接客、これが絶対に欠かせません」

何よりも大切な心からの接客 街の労働者が支えてくれた

家業のボイラー整備業を手伝っていた田口さんは、1971年、この地で喫茶店『SHIMOFUSAYA（下総屋）』を経営する文子さんを伴いに得てコーヒー探求の世界に入る。ボイラー整備の経験はオリジナリティ焙煎機『マイスター』の開発に活かした。

所在地紹介の『泪橋交差点』で気づかれた方もいるだろう。一帯は労働者の街・山谷地区として知られる。



コーヒーだけでなく特製ケーキもファンに人気。「わたしは羊羹も好き。堅苦しいことはありません。飲む時に砂糖を入れる人もいる、コーヒーに合う和菓子もあります」

田口さんの街への愛着はひとしおだ。開店当時はコーヒー1杯70円。ちなみに70年代前半のベッド式簡易旅館1泊300〜400円、雑役賃金2900〜4100円、アプレ手当て（日雇い雇用保険）160円である（東京都城北福祉センター資料）。日々の定収が保証されている人は多くはないが、気さくな労働者たちは「ヤマ（山



南千住駅から徒歩8分。グルメガイドで紹介され土・日曜は下町を散策した帰りの客も多い（金曜休）

谷）でうまいコーヒーが飲める」と仕事前に寄ってくれた。

「山谷は朝が早いので5時半に開店していました。いかにお客さんのために心で接するか、立地条件以前にそれが大事です。結構な高齢の方がアンチャンと呼ばれていた。なぜアンチャンか、訊いたら——ああ、ここに来た若いときにアン（兄）ちゃんと呼ばれ、ずっとアンチャンだ（笑）——この街のいいところです。従業員にもその人間味を教えてください」

若いスタッフの接客は気さくで、実に気持ちよい。
（撮影・福田栄夫 取材・吉田孝一）