

# あとがき

コーヒーに魅せられた人ならば、一度はコーヒーの焙煎分野へ首を突っ込んでみたくなるものである。これまでもコーヒーに関する専門書は数多く刊行されており、部分的には、「焙煎」の問題を取り上げている。これはコーヒーの道を語ろうと思うと、避けて通れないからである。

だが、従来我が国における「焙煎」分野は、コーヒー豆を専業とする業者優先で、タブー視されていたところもある。しかしコーヒーマーケットの裾野が拡大した今日、焙煎に挑戦しようという人たちが増えてきたこととあいまって、“よいコーヒー”を求めるためには欠かせない分野になった。本書はこうした背景のもとで永年にわたり構想を練り、このたび発刊のはこびとなった。「焙煎」は奥が深く、本書がパーフェクトとはいわないまでも、業界発展のために、ひと区切りがつけられたのではないかと思っている。

主として総論は柄沢が担当し、焙煎技術は田口氏が担当した。これをコーディネートしてくれた小山伸二氏にはお礼を申し上げたい。

昭和61年12月

柄沢和雄



本書は自家焙煎店の焙煎技術のために書いたわけであるが、量的なことを除けば大型機の焙煎も基本的には同じであろう。焙煎はしないがコーヒーに携わる者にとっても重要な知識である。

焙煎方法には多くの手法と例外的なことがたくさんあり、それに言及するのは初心者にとってかえって混乱を招くのではないかということと、かなりのベテランでも意外に焙煎装置に不備があったり、焙煎技術も偏しているとの見地から、基本的な焙煎技術を中心にまとめた。機会があれば輸出する側の生豆の知識でなく、焙煎する者のための生豆の知識や高度な焙煎方法と例外に属するものについても充実していきたい。

最後に、辻調理師専門学校の山内秀文氏には大変お世話になりました。お礼申し上げます。また、ラッキーコーヒーマシン（株）には図面等の提供をいただきました。編集の小山伸二氏にもお世話になりました。お礼申し上げます。

昭和61年12月

田口 護