

# コーヒーの風味大切に

## 自家ばい煎で、第2の人生

コーヒー豆をひいてい  
る時の香りやコーヒーを  
入れ、口に含んだ時の苦  
味と酸味のバランスな  
ど、コーヒー豆の生産地  
やばい煎度の違いを楽  
しむことが魅力のスペ  
シャルティコーヒー。こ  
のコーヒー専門店「dots  
Coffee Roasters (ドツ  
ツコーヒーロースター  
ズ)」が、長坂町小荒間  
にオープンして来月で1  
年を迎える。

オーナーの氏家幹雄さ  
ん(60)は、一般社団法  
人日本スペシャルティ  
コーヒー協会(SCA

J)アドバンスド・コー  
ヒーマイスターの資格認  
定者。

I-T関連企業で約30年  
働き、55歳の頃から第2  
の人生を考えて行動を起  
こし、コーヒー専門店の  
経営を考えた。コーヒー



店内ではカップサービスも  
行われている

好きというわけではな  
く、「資本をかけずにで  
きること」と、「第2の  
人生は拘束されることな  
く」が大きな理由と話す。  
コーヒーばい煎の講習  
会に参加し、市場にあま  
り出回らない希少価値の  
高いコーヒー豆を自家ば  
い煎する技術を学ぶにつ  
れ、ばい煎の奥深さを感じ  
るようになった一方

で、ばい煎についての明  
確な指導がない講義に疑  
問を持ち、コーヒーばい  
煎の方法を可視化にする  
ため、データを数値化し  
ている外国人講師から学  
ぶオンラインコースに切  
り替えることにした。

コーヒー豆のばい煎  
は、豆の湿度や加熱時  
間と冷却時間が重要で、  
データの数値化を積み重  
ねて、最適なコーヒー豆  
に仕上げていく。「(数値  
化で)学んだ内容が、と  
ても役立つっている」。

扱っているコーヒー豆  
の産地は、エチオピアを  
はじめ、ブラジル、イン  
ドネシア、コロンビアな  
ど複数の産地から仕入れ  
て、豆に適した浅煎り、

中煎り、深煎りにばい煎  
し、100gまたは80g  
で販売。豆の鮮度を大切  
にする。

コンテストで優勝した  
豆や精製方法など、「次々  
と新しい風味に出合え  
る。コーヒーはまだ完成  
されていない」といい、  
「産地で風味がつけられ  
ていて時代の息吹が感じ  
られる」ともいう。

9月からはニカラグア  
やエルサルバドルの豆を  
用意することにしてお  
り、コーヒーの新しい味  
を紹介することにしてい  
る。

商品紹介や営業日時  
問い合わせはホームペー  
ジで対応している。

<https://dotscoffee.jp>