



市長の

全力！まち取材

市長が全力で市内を取材し、紹介するコーナーです。
取材先で皆さんの声を聴き、キラリと輝く戸田の宝を発掘します。

！！動画版も公開中！！



動画は
こちら



第45回

今回伺ったのは

自家焙煎珈琲工房 まめぞう

●自家焙煎で楽しむ、世界のコーヒー豆

住宅街の中で、ひときわ香り高いコーヒーの匂いが立ち込めるお店「自家焙煎珈琲工房 まめぞう」を取材しました。ここでは、焙煎前のコーヒーの「生豆」を店頭で用意しており、注文を受けてから店内で焙煎する、こだわりのサービスを提供しています。世界各地から厳選した約50種類もの豆を取りそろえており、定期的に商品の入れ替えもしているため、常連のお客さんでも新たな発見が楽しめます。店内の焙煎機では熱風で10分近くの時間をかけてゆっくり焙煎するため、生豆がふっくらと均一に焼き上がります。浅い焙煎なら豆のフルーティさが残り、深い焙煎なら苦みとコクが増すなど、好みに合わせた調整ができるのは、自家焙煎ならではの特徴です。「特に土日は多くの焙煎予約注文が入るので、事前に予約して購入してもらうのがオススメです」と語る、代表の佐藤 一さん。混み合う際には、焙煎に3時間近く待つこともあるほどの人気を誇ります。



中南米、カリブ海、アフリカ、東南アジアなど多くの産地のものが店頭でそろいます。

●「特別な理由」を求めて辿り着いた“自家焙煎”

当初は店内での焙煎はしていませんでしたが、「この店に買いに来てくれる特別な理由が必要」と考えた佐藤さんは、市販品では真似できない本格的な「自家焙煎」を取り入れました。そのこだわりが長年にわたって地域で愛され、今年で開業20周年を迎えます。2020年以降のコロナ禍ではおうち時間を充実させる飲み物としてコーヒー豆の需要が急増し、まめぞうにも多くの注文が入りました。これがきっかけで常連になったお客さんもあるとのこと。さらに、戸田市へのふるさと納税の返礼品としてまめぞうのコーヒー豆を購入した岐阜県在住の方が豆を気に入り、たまたま関東へ立ち寄った際に戸田市のまめぞうへ来店してくれることもあったそうで、全国各地に愛好家が増えています。佐藤さんは「お手頃な価格・等級の豆を多く取りそろえているので、ぜひ日常的にコーヒーを楽しんでほしいですね」と語ります。昨年は市内の公民館で、コーヒー豆の種類の解説や、おいしい淹れ方をレクチャーする講座を開催するなど、地域貢献にも力を入れています。コーヒー豆への情熱を絶やさぬ佐藤さんのお人柄も相まって、まめぞうはこれからも多くのファンを増やしていくことでしょう。



挽きたてのコーヒーは、香り高い究極の一杯です。

special photo

今月の
パチリ



人気の「上戸田ブレンド」を焙煎しました。上戸田エリアの、2つの駅が使えるアクセスのよさと、静かな住宅街や後谷公園の緑豊かな環境、市役所や文化会館などが併存する「バランスのよさ」をイメージして佐藤さんが考案した、味のバランスが取れたまめぞうのベストブレンドです。

取材こぼれ話



コーヒー豆は、焙煎してからしばらくは炭酸ガスを発するため、ガスが出なくなってくる約3~10日後が豆の抽出効率が最もよくなり、味に丸みが出ておいしく飲めるそうです。日数の経過で変わってゆく風味を楽しむのもいいですね。

（取材を終えて市長は）

市では福祉保健センターや上戸田地域交流センター（あいパル）などの公共施設の中に、飲み物や軽食を販売するカフェスペースを設置しており、市民の憩いの場となっています。一人でゆったりしたり、友人や家族が集まって会話を楽しんだり、コーヒーには人それぞれの時間を豊かにする力があると思います。地域に根付いた本格派のコーヒーが、これからも戸田の人々を温かくしてくれることでしょう。



自家焙煎珈琲工房 まめぞう 戸田市上戸田5-11-1

50種類近くの生豆を常時取りそろえ、注文を受けてから店内で自家焙煎するコーヒーショップ。「上戸田ブレンド」などのオリジナル商品も考案し、店舗やオンラインストアで販売する。市外に引っ越した常連客が、オンラインストア経由で購入し続けることもある。