

もくじ



今月の表紙
『Kotobuki焙煎』

事業所データ

◆代表者

代表 田村 寿之

◆所在地

加古川市尾上町池田830-152

◆ホームページ

<https://kotobuki-roasting.shopinfo.jp/>

◆営業時間

水、土、日
10時～17時まで
月曜日～金曜日
18時～20時まで
※予約販売のみ



◆表紙写真

- ①生豆を手にとり、エチオピアの衣装をまとった田村さんと妻の涼子さん。
- ②豊富な品ぞろえ。お好みに合わせてブレンドも。
- ③焙煎機。煎り具合で風味は激変。
- ④企業のノベルティにもどうぞ。
- ⑤寄付活動も続けています。
- ⑥コーヒー農園で働く女性たちと。

2 特集

サイバーセキュリティ対策について

7 クローズアップ

「初めてでも簡単!確定申告はe-Taxで!」
加古川税務署
署長 一色 広己 さん

9 エッセイ

「人見知りのカウンセラー」
POLA 加古川駅南 Milkyway
店長 村上 侑希 さん

11 会員事業所紹介

ブルーエ(有限会社ティー・エフ・シー)
代表取締役 中川 浩二郎 さん

13 会議所のうごき

新年の幕開けを祝う
-新春議員懇談会を開催-

13 団体だより

女性会・異業種交流会

15 会議所からのお知らせ

令和5年分確定申告決算準備相談のご案内 他

16 インフォメーション

関係機関からのお知らせ

16 会議所カレンダー

「今月の“こんな日”」

ご覧ください加古川商工会議所のホームページ <https://kakogawa-cci.or.jp/>



「顔が見えるコーヒー豆」を届けたい

湯気から漂う香りがいつもとは違う。フレーバーコーヒーのような、例えるなら・・・そう、フルーツのような香りがすっと抜けていきます。「これが、いまイチャオシのスペシャルティコーヒー『モカ・ヘルフ』の浅煎りです。スペシャルティランクはコーヒー豆全体のわずか5%ほどしか認定されない希少な豆。これまでのコーヒーの概念を覆すはずです。コーヒー嫌いの方でも飲みやすいと思いますよ」カップにコーヒーを注ぎながら笑顔で話すのは、今月の表紙、Kotobuki焙煎の代表、田村寿之さんです。

会社員時代、喫茶店で出会ったコーヒーに魅了され、独学でコーヒー豆の焙煎を学び2020年(令2)に開業、同店のコーヒーは個人だけでなくカフェや企業のノベルティなどにも使われるほど好評を得ています。「他店と比べて豆の種類は豊富に揃えています。また、お客様にあったオリジナルブレンドも調合しますので、気軽にご相談ください」と言い、試飲を重ねたうえでベストな仕上がりにするそうです。

田村さんは自らエチオピアなどの農園に足を運び、生産者と対面で取引交渉した豆の輸入もしています。「コーヒー豆の取引は信頼関係が第一とされるので、契約に至るまではかなりの時間を要します。私がこの方法を取るようになったきっかけは、コーヒー豆を学んでいた時、実は豆が私たちの手元に届くまでかなりの手間がかかっていたことを知り、そしてそれに見合った対価が生産者に支払われているのか?と疑問を抱いたからです。農園も高齢化で働き手が減少する中、賃金などの待遇が悪いと人が集まらないのは世界共通、そして買い手が無いと生産をやめるしかないので。良質の豆を継続的に提供するためには、まずは働きに見合った対価を渡すことです。それが働く意欲を高め、さらなる良質の豆を育てる志の高さにつながります。また、コーヒー農園が売り上げの一部を地域の学校に寄付する慣習があるようで、私もそれに賛同し、現地に行く際に寄付金を渡すようにしています」

さらに今回、インドネシアの農園と新たに契約を結び、スペシャルティコーヒーを日本で初輸入される予定です。収穫量に限りがあるためクラウドファンディングのリターンとして提供し、売り上げの一部は農園の備品や、学校の文房具として寄付される予定です。「これからはその豆の背景にあるストーリーを伝え、この一杯にどういった思いが込められているかを感じながら飲んでほしい」と言います。

「私たちは美味しいコーヒーを、農園はそれ相応の対価を、win・winの関係が広がってほしいです。小さなことの積み上げになりますが、皆さんの支援とご協力をいただきながら、これからも続けていきたいですね」

加古川を、全国からコーヒーを求めて足を運んでもらえるような「コーヒーのまち」にしたいという田村さんは、今後も良質なコーヒー豆を求めて世界を飛び回る予定です。