

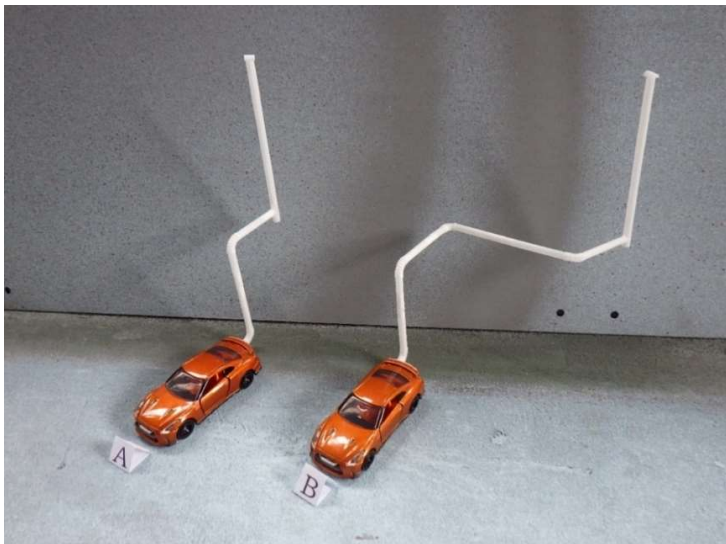
焙煎機の設置手順

優先順位の明確化

あえて自家焙煎という形態にするのには、一般的なカフェや喫茶店との差別化を図るという明確な趣旨があるはずです。その象徴が「焙煎機」になります。が、たまに「自家焙煎」でありながら焙煎機の性能が生かされていない店舗を見かけます。（容量が10kg以下の小型ドラム式焙煎機の場合）

せっかく高価な機械を導入しても、その機器の性能が発揮できないセッティングや設置方法では投資する意味さえ無くなります。**なぜ自家焙煎なのか？**
なぜ焙煎機なのか？ 起業はグラウンドデザインを明確にして進めます。

設置の比較（仮定として焙煎機を自動車に見立てる）



自動車レースに出場する場合、上の写真でどちらの車を選択しますか？
車種は同じGT-R。マフラーの形状だけが違うという設定です。
同じ性能の車でもマフラーの形状だけが違っても走行性能に差が出ます。

焙煎機の場合も、排気筒の横引が長い、曲りが多い、異常に高いなど、排気制御が難しくなるような設置だと、同じ焙煎機でも性能に差が出ています。焙煎機の構造を考える上で「内燃機関の概念」は念頭に置くべき指標です。

機器の性能を生かす観点からも、焙煎機のセッティングは無視できません。ただ置くのではなく、排気筒にまで配慮（考察）がある設置が必須です。

焙煎機の性能で何より重要なのが、排気コントロールと火力コントロールです。形式にかかわらず、ここが不安定になると焙煎の再現性が難しくなる。

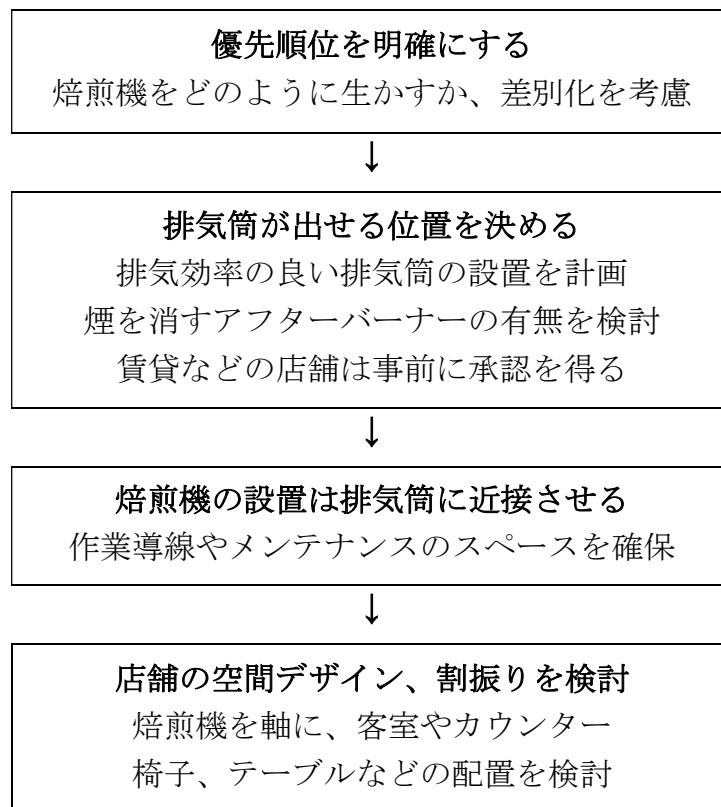
焙煎機の釜に熱が入るのは、送風機の送風と排気筒の煙突効果が相乗するものです。排気コントロールが、排気筒の設置状況の良し悪しに左右され、それに連動して火力コントロールに悪影響を与えている事例が散見されます。

最近では、排気筒が無くてもいいような機種もあるみたいですが、焙煎による排気コントロールは焙煎機本来の性能に過負荷が掛からないセッティングにするのがベストです。効率の良い自然排気に近い条件が理想になります。

従って、店舗に焙煎機まで併設しようとする場合、**優先的に検討**しなければならないのが、**排気筒の設置方法**です。この時、消煙装置の必要性も検討します。都心や住宅街では、煙を消すアフターバーナーの設置が不可避です。

賃貸の場合は、排気筒が出せない店舗もあります。契約後の申告では話しを難しくする場合もあるので、事前に使用条件を提示した上で契約します。

自家焙煎の店舗計画概略フロー



店舗設計の初期段階で、カウンターや椅子などの配置を優先させて空間デザインをすると、焙煎スペースはあまった空間に押しやられることが多い。

そうなると、排気筒の敷設ルートが複雑で適正を欠いたものになり焙煎機の排気制御を難しくします。加えて自家焙煎で最も重要な仕事「焙煎」を窮屈な空間で行うことになり、出来ることが制限され作業効率を落とします。

また、気密性の高い店舗で排気力の強い換気扇は要注意です。空調バランスを崩します。焙煎中の併用は、店内の限られた空気を引っ張り合い、結果的に焙煎機の排気力が負けるので、焙煎のブレやバーナーの失火を招きます。狭い焙煎室だと、換気扇の ON・OFF だけで煎り止めが違う場合がある。

焙煎機を置く場所は、まず排気筒を効率良く出せる位置を決め、そこからの後追い作業で決定します。店舗の広さに応じた空調への配慮も不可欠です。

店舗設計の際は、建築士に一任するのではなく焙煎機のセッティングまで含め、事前に十分な説明と相互理解が必要です。（それが出来る業者に依頼）

搬入ルートの確保

店舗設計の時から段差や階段の有無を検討し、焙煎機の搬入・据付けまでの段取りを想定内にします。焙煎機の搬入では、いったんトラックから降ろすと後の運搬はすべて人力での手作業になります。

搬入ルートの途中で段差や階段があれば、それを人力で克服できる工夫がないと据付けを困難にします。成り行きでは対応できない現場もあるので、事前の打ち合わせと段取りが必須になります。



資料提供：(株) 大和鉄工所