

## 就労継続支援 B 型の生産活動：レギュラー珈琲の製造・販売

最近、「みどり園珈琲」として少しばかり知られるようになりました。就労継続支援 B 型が行っているレギュラー珈琲の製造から販売までをご紹介します。



### (1) 珈琲生豆を購入

まず、珈琲豆の輸入業者から生豆を 10 kg ずつ袋詰めで購入します。写真左下が「ブラジル」、右下が「マンデリン」（インドネシア）の入った袋です。「ブラジル」は薄いグレー、「マンデリン」はやや黒いグレーです。必要な分だけ上の容器に小分けして選別をします。

### (2) 欠点 (NG) 豆の選別

生豆には、「割れ豆」、「欠け豆」、「虫食い豆」などの欠点豆が含まれているのでこれを除くための選別をします。レギュラー珈琲の味を維持するうえで大切な作業です。30~40 分作業して 15 分程休憩します。休憩には絵をかいたり、お茶を飲んだり各自好きなように過ごします。



### (3) 焙煎

選別した生豆を左のプレハブの焙煎室に運び、室内のテーブルの上にある熱風式焙煎機（カリタ製ナナハン）で一度に 700g ほどを 223℃~233℃まで徐々に上げて 15 分ほど焙煎します。焙煎は温度の上げ方が肝心であり、職業指導員が行っています。右下は焙煎直後に豆を焙煎機から取り出すところです。



#### (4) 珈琲ミルと包装

珈琲豆を焙煎したあと、販売日（区役所でのピアショップ）、注文数量、銘柄に応じて、焙煎した豆のまま、あるいは珈琲ミル（茶色の機械）で豆を粉に挽いてから、包装機（ラッパー）で150gずつ袋詰めにしたリ、ドリップパックに詰めたりして出荷できるようにします。包装機には利用者さんが使いやすいように「手のひら」のマークがついています（これも一つの「構造化」）。焙煎後すぐに出荷しない焙煎豆は、右上の写真のように珈琲の銘柄ごとに保存容器（瓶）に入れてしばらく保存します。



#### (5) ピアショップでの販売

焙煎した珈琲は、珈琲豆、珈琲粉、ドリップパックとして見沼区役所のピアショップ（自主製品販売所）で販売しています。珈琲以外にも「手製ハガキ」、「ステンシル製品」も販売しています。コロナ禍以前は週2回出店していましたが、コロナ禍（令和2～4年）では販売中止に続きました。令和5年4月以降は週1回の出店もできるようになりました。

#### (6) みどり園のレギュラー珈琲

インスタント珈琲と違って水やお湯に溶けないレギュラー珈琲は、入れるのに手間がかかりますが、しかしレギュラー珈琲の「香り」、「酸味(苦味)」、「コク(キレ)」は格別です。みどり園のレギュラー珈琲をぜひご愛飲ください。

1パック(豆、粉とも)150g 600円  
ドリップパック(5袋入り) 500円

