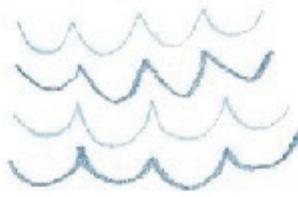




Vol. 73



ダグラス・ウエバーさん

デザイナーエンジニアとして世界で活躍する(株)カマキリコーヒー創業者

(瑞梅寺/39歳)



田舎でのびのびと暮らしながら ものづくりで世界中を笑顔に

ロサンゼルス郊外の日本人の多い地域で生まれ育ったダグラス・ウエバーさん。幼いころからものづくりが好きで、陶芸もたしなんでいた。

2002年、スタンフォード大学卒業後、Apple社に入社。デザイナーエンジニアとして、iPhoneやiPhoneを担当し、2007年にアジア初のプロダクトデザインチームを作るため日本へ。元々日本が好きで、学生時代には、九州大学に留学。陶芸や環境を気に入りに入り、瑞梅寺の陶芸家の家に住み込み状態になっていたほど。

2014年「代表取締役」この話が持ち上がり「いよいよ自由にもものづくりができなくなる」と独立。ずっと携わりたかったコーヒーグラインダー(※)の製作を始めた。コーヒーは、多くの人に愛される世界共通の飲み物。グラインダーが開発されて50年以上経つにもかかわらず、20%の

豆を捨てざるを得ない仕様になつていた。農家が頑張つて作った成果物を機械のせいで捨てるのはもったいないと、作り方から見直し、豆を一切捨てることのないグラインダーを開発した。(上記写真)

「人間が機械に合わせるのではなく、人間に合わせて使える機械をつくりたい」と、使えば使うほど味が出てくるもの、リサイクルできるもの、修理ができて代々使えるものづくりにこだわり、現在100以上の特許を取得。「他にもつくりたいものは山ほどある」と、ものづくりへの情熱を語る。

また、「私はここ(瑞梅寺)以外に住むイメージがつかない」とダグラスさん。他の国に比べ治安が良く、ご飯がおいしくて住みやすいと太鼓判を押す。糸島の本当の魅力は「田舎」。東京や台湾などへのアクセスが良く、畑や二



地産地消を目指し、水や小麦など糸島産を使用。無添加にこだわったパンは、ダグラスさんお手製の酵母で作られている

ワトリなど面白いことがたくさんできる今の生活を気に入っている。「こういう暮らし方があるんだよ」と見本になりたいという。

ものづくりや食文化に大きな関心があるダグラスさんは、この春新しい会社を立ち上げた。極上のコーヒーとパンが楽しめるカフェ「カマキリコーヒー」だ。おいしさはもちろん、農家に利益が還元される「スペシャルティコーヒー」にこだわった第1号店を薬院に开店。今後は、糸島で最高のコーヒーが手軽に味わえる環境を、とビジョンを描いている。
※焙煎した豆を粉碎する機械