

グラインダーの何故 元アップルエンジニアが コーヒーマシンを 開発する 理由

コーヒーマシンを換行行為、英語で言えば「グラインド（粉砕）」。「チンパンジー」も、焙煎豆を抽出に適した粉状に粉砕するプロセスだ。家庭用のグラインダーもあるいは、セルも、多く出回っており、自宅でもコーヒーマシンを愛する人の中には、豆は自分で挽くという人も多そうだ。抽出には必須のプロセスでありながら比較的シンプルに全工程に思えるこのグラインドに、イノベーションを巻き起こす一人の男が福岡・糸島にいたと聞き、我々は、「海岸裏の秘密基地」とでも呼びたくなるウエバー・ワークショップの新拠点を訪れた。

天

体望遠鏡のような、あるいは何か光線でも発射するような、そんな出で立ち。ウエバー・ワークショップの電動コーヒーマシン「R0-1」の第一印象はおおよそそのようなものだった。開発したのは元アップルのエンジニアと聞き、なんとなく合点がいったが、彼が拠点を構えているのが福岡県の糸島だと聞き、興味はむしろ深まる一方だった。現在の場所に移ってきたのは取材の前月だったそうで、建物の内装を手ずから整えているところだった。大工さんも入れて仕事をしてもらったりしているところなんですよ、これから整理をして、ものづくりの場所にしてほしいです。オナーで開発者のダグラス・ウエバーさんが建物内を案内しながら教えてくれた。糸島が生産拠点となっているので、糸島

からであれば、朝に出発して昼に到着できるといふ利便性に加え、自然に囲まれながら好きな仕事ができる「点もこの地を選んだ理由だ」という。

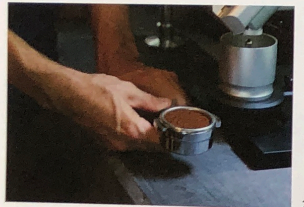
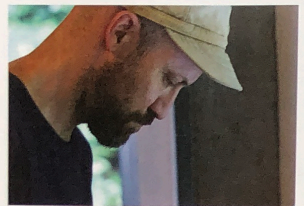
九州との縁は学生時代から。アメリカ、スタンフォード大学では「デザイン・アンド・マニファクチャ」を自分一人の専攻として学んでいたウエバーさんだが、同校を休学して九州大学に留学に来たのだそう。当時、文科省からの奨学金が出ていたんです。アメリカで唯一、それを取って、国立大学ならどこでも選べたのですが、僕は陶芸をしたいと思っていたので、九州大学にしました。専攻とは関係ないのですが、就職する前に一度受けておこうと思って日本人でも理解するのは容易ではないというほど本格的な陶芸に関する文献が工房の二階に置かれていた。そんな

なエピソードからも伺うことができるように、ものづくりはウエバーさんの天性のものだ。

アップルでの十三年で 温めたコーヒーマシンの情熱

留学から戻るとアップルからオファーを受けて入社。iPodやiPhoneなどのプロダクトデザインに携わった。アップルの退社が話題となったジョナサン・アイブ氏を「ジョニー」と呼び、エスプレッソの抽出口を確認するための小さなミラー製品の鏡面に使用している技術はiPodの開発時に特許を取得したものだなど、さらりとすこしこしを言うから驚かされる。「僕の仕事はエンジニア寄り、デザイナーよりも設計士としての役割。だから、見

た目はもちろん、材質やつくり方など全部を合わせるという職業でした。コーヒーマシンのハマッたのは、ちょうどアップルに入社してすぐだったんです。サンフランシスコあたりでサイドウエバーがちょうど起こり始めた頃ですね。まさに真の只中でした。エンジニアがコーヒーマシンの趣味になると、機材とかにもハマります。買ってきて、分解して、中身を見ていたら、本当はもっといいものをつくれるなと思っていました。アップルを辞めたら絶対コーヒーマシンのことを考えていました。面白い仕事をさせてもらっていたので、面白い仕事をやらせてもらっていたので、面白くない仕事はやらせてもらってはいけません。辞められなかったですけど、時間が経つにつれてやっぱりやりたい気持ちが出てきたんです。そして、自らのブランドを立ち上げ、コーヒーマシンの開発をスタートさせました。



1 右が電動ミル「R0-1」。刃の回転数を調整することも可能。ナイフの刃を裏側に入れるのとゆっくりと入れるのでは断面が違ってくる。刃の回転数も味に影響を与えるそうです。2 生まれ育ったロサンゼルス郊外には日本人の駐在家族が多く、幼時から日本との縁があったそうです。3 日に何杯も淹れるというエスプレッソ。4 または焙煎中の工務だが、キッチンペーパーを使ってゲストをもてなす癖とする予定。

グラインダーを再構築する

現在ウェバー・ワークショップを代表するプロダクトとなっているのが、「HG」のような電動ミル、そして「HG」という手動のミルだ。自然と回してみたくなる大均一性円盤型のハンドルに、世界一というお腕のよきパワーツ。その一つ一つにユーザビリティを高める技術が詰まっている。それが、その佇まいにこのプロダクトのキャラクターがにじみ出ている。(62ページ写真)。グラインダーが持つ課題とウェバー・ワークショップのグラインダーが優れている点とをいうのは、必ず挽き強しが発生します。内壁に付着するなどを、そこでみんな多めに挽いて捨てるんです。それはもったいないことだけど、機械の性能が追いついていないからそうせざるを得ない。なので、それを解決しようと思いましたが、それと、掃除がしにくい点にも納得がいまませんでした。内部の手入れというのがすごくやりづらいということがあって、豆が残ってしまおうと酸化して劣化してしまうので、コーヒーに影響します。自分がつくるときは、工具なしで数十秒で掃除ができるようにしようと思ひ、パワーツはマグネットで取り外しできて全て刷毛や布が届くようにしたんです。みんな何が違うんだろなうって、ただデザインが違うだけなのかどうか言うんだけど、機能から全てを始めているんです。

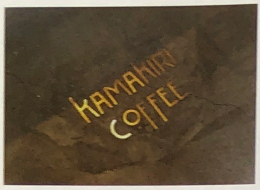
目指すべきものづくりとは

現在の性能をアップデートし、最高のプロダクトを開発するというエンジニアの姿勢と、美味しいコーヒーをつくるという情熱。もう一つ、ウェバーさんの目指すものづくりの影響を与える要素について聞かされた。工場のすぐ裏にある海岸へと向かった。林を抜けると一気に目に飛ぶ学校のクラスが美しい海。この日は近くの中学校のクラスが運動をしに来ていたが、普段は誰もいないビーチだという。「ちょっと先には幣の浜とかもって人がたくさん来るとは、ビーチがあるんですけど、ここは誰も来ない。だけど、よく見るとプラスチックがたぐくさん漂わっているんです。

毎日持つて帰るようになってはいるんですが、それでは追いつかない量なので、定期的な組み立てと掃除をするというような取り組みをしたいと考えています。自分のものをつくれるようにしたいですね。それが正しいものづくりの姿勢だと思ふんです。そこには、アップルという世界的企業で生み出された製品が一定の周期で買い換えられ捨てられてしまうということに對する、一種の罪悪感もあるのだと打ち明けてくれた。ゴミになるようなものをつくっていったわけではないけれど、それも数年で、賞味期限がきてしまう。それは、作り手として考えざるを得ないですよ。自分でものづくりをやるなら、

自社製品の威力を試す自店舗

ウェバーさんは福岡の薬院に今年「カマキリコーヒー」をオープンさせた。同店で使用するグラインダーはもちろん「HG」で、その他細かなアクセサリー類にも自社製品を使っている。例えば「ピーンズセラー」というコーヒー豆を一杯分ずつ小分けにして置いておく筒。ガス抜きがついており、焙煎豆が長持ちする。これにより朝と夜で味が変化しないのだそうだ。小分けにする作業も精密な計測機を搭載した自社開発の「ピーンカウンター」を使う。前述の通り、正確に測ったコーヒー豆は内部に残留することなく正確に均一な挽き目でグラインダーから出てくる。コーヒーを淹れるワークフローすらも革新されているのである。自分たちは小さな



KAMAKIRI COFFEE
福岡県福岡市中央区基砂 1-1-23
8:00~22:00 [日曜日は17時まで]
Tel 090-1364-3107
www.kamakiricoffee.com



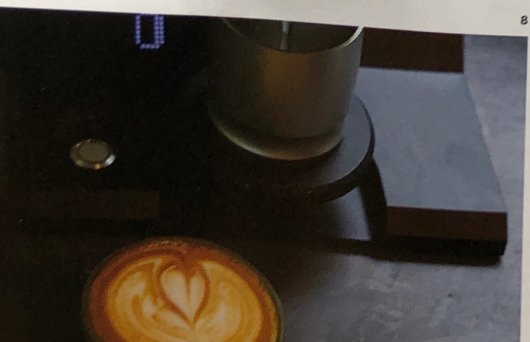
ダグラス・ウェバー
1979年生まれ。カリフォルニア州出身。スタンフォード大工学部卒。米アップル入社。プロダクトデザインのアジアチーム責任者を務めた後、2014年独立。

5 裏のピーチを案内してくれたウェバーさん。この日も足元に落ちていたプラスチックゴミを指し示しながら、自らの想いを伝えてくれた。6 [カマキリコーヒー]に展示されている「HG-1」の設計図。素人目にも無駄がなく洗練された設計だとわかる。7 ホテルに併設されている「カマキリコーヒー」。ウェバー・ワークショップ製の機器が大活躍している。8 ウェバーさんがつくってくれたラテ。茶碗もウェバーさんお手製のこのギャップが実に魅力だ。

メーカーなので、テストという意味でも、自分たちの店で実際に使っていくことで、いろいろなフィードバックが得られるという利点があるんです。意外とマシンメーカーでもそういうことで難しいので、いいことだと思っています。

開発中のエスプレッソマシンと更なる挑戦

「カマキリコーヒー」がエスプレッソマシンであるように、ウェバーさんのエスプレッソへのこだわりは強い。「僕にとって究極に美味しいコーヒーはエスプレッソなんです。エスプレッソの抽出方法でしか豆から糖分が引き出せない。苦くて濃いから何かと混ぜないと飲めないという既成概念がありますが、本来そのまま甘くておいしく飲めるもの。僕がコーヒー好きになつたのはそれなので。会社を立ち上げる前から、本当はエスプレッソマシンが欲しかったんです。改善すべき点はいっぱいあります。現代のものづくりの水準に合ったものをつくりたい。再現性やロスを減ら



グラインダーの傍ら