コーヒーのある時間 Vol.1

新連載

「アダチ」というお店

今号より珈琲についての連載を担当させていただくことになりました、カフェ・アダチの小森です。

関市の小瀬で、自家焙煎珈琲店を経営しています。皆様の傍にコーヒーのある時間、日常から切り離されたホッとする時間を大切に感じられるような、楽しいコラムを書けるように頑張りますのでどうかお付き合いください。

さて最初となる第一回目ですが、今回まさに私自身の経営する「アダチ」というお店について書きたいと思います。そして、地方都市で自家焙煎珈琲店が果たす役割のようなものについて書かせていただけたらと思います。

■自家焙煎珈琲

「アダチ」というお店のもっとも特徴的な点は、自家焙煎珈琲店であることです。自家焙煎珈琲とは何でしょうか？　それは焼く前の生のコーヒー豆を世界各国から仕入れ、自前で焙煎して仕上げたコーヒーのことです。新鮮さと、独自性が強みです。

私がこの業界に足を踏み入れて痛感したことのひとつに、コーヒーは作り立ての料理に近いものがあり、調理工程を経てからの鮮度がとても大切であるという点があります。

しかし、料理と商売とがそう簡単には結びつかないように、焙煎と商品が結びつく場面に立ち続けることには、大きな覚悟が伴います。日夜研鑽を積み、安定して真にオリジナルな美味しいコーヒーを作り続けることは、そう簡単なことではありません。そういう努力に特化すると、自家焙煎のコーヒー店は、豆売り店ないし豆売り専門店に色が移って行くようです。しかし、自分は現在のそのような大きな流れを、少しだけ冷静に見ています。

■カフェとしての役割

ホームコーヒーが拡大することはとても嬉しいことですし、また一人でも多くのお客様が一杯でも多く価値の高いコーヒーに出会えるのは、大変に喜ばしいことです。しかし、行きつくところを注視すると、それだけが最上であるかどうかは、判別がつきかねます。

効率的な価値や費用に対する満足度だけで世界が図られると、コンビニコーヒーに代表されるような簡素な利便性とウェルメイドな商品という、ひとつの価値観だけが至上である社会になりかねません。そして、そこには「カフェ機能」、カフェの果たす社会的な役割が存在する余地がありません。

もともとコーヒーはひとびとの生活に寄り添うものでもありながら、社会の公器である「カフェ」と呼ばれる概念に代表されるような場所において、中心の飲み物でした。そこには人と人との豊かな関わり合いの中に、そっと安らぎを添えるような香り高いものとして、コーヒーの役割があったと思うのです。

とくに、地方都市では生産性や効率性といった要素だけでは救えない、あたたかな何かが存在します。それは確実に存在します。

「アダチ」というお店は、コーヒーに際立った魅力を込めながら、一方で伝統的な社会の公器としての役割とともに、「カフェ」機能として存在し続けたい。私が日々考えているのは、そんな事です。

次号は、「Qグレーター、あるいはコーヒーソムリエという役割」についてお話しします。

小森 敦也（こもりあつや）

1982年4月12日生まれ

岐阜県立関高校卒業。東京の大学を経て複数の会社勤務を経験し、関市小瀬のカフェ・ド・ギャラリー　アダチに入社。カフェ・バッハのトレセンを経て、CQI（国際コーヒー品質協会）認定のQグレーダー資格を岐阜県で初めて取得。2016年より代表取締役。現在店舗運営に留まらず、海外の農園を視察し買い付けを行ったり、コーヒー豆の収穫に携わったりと、忙しい日々を過ごす。この仕事を通じて、皆様の豊かな人生を演出するお手伝いができることに幸せを感じている。