

多彩なコーヒーから、好みの一杯を見つける楽しさ

「美味しいコーヒーを出すのが、僕の仕事です」。喫茶スペースのカウンターでじつくりとコーヒーを淹れながら、穏やかに話す中垣文寿さん。平成19年、当時まだ岐阜では珍しかった高品質なスペシャルティコーヒーのみを扱う自家焙煎コーヒー専門店『SHERPA COFFEE』をオープンして以来、ただ実直にコーヒーというものと向き合ってきた。

コーヒーの楽しさは、その多様性にあると中垣さんは言う。大まかに生産国や地域というだけでなく、例えばその農園の標高や環境などの条件、あるいは生産者の作り方によっても、香りやコク、甘みや酸味、フレーバーといった豆の個性は変わり、収穫した年の気候にも出来ばえや風味は左右される。そう考えれば、世界中でいかに多種多様な豆が作られているかに思いが及ぶ。そんな一つひとつ異なる豆の個性をどう生かし、焙煎するか。ロースターである中垣さんは挑み続けてきた。「あくまで農作物が相手なので、一度豆や焙煎について学んだら終わりではなく、トライ＆エラーの繰り返しです。延々とトライしていくこと。これは一生続くんだと思います」。

この店のブレンドは全7種類、



ある一つの農園で収穫された豆だけを焙煎した単一農園の豆は実に約20種類以上が揃う。喫茶メニューではそれぞれの豆の品種や精製方法、生産者や農園の特徴、焙煎度合いなどを詳細に記載している。「でも、なんだかほとんど面倒なメニューになっちゃって(笑)」。そこで昨年、10周年を迎え

たのを機に店名を『SHERPA COFFEE ROASTERS』と改め、壁にマトリックスと呼ばれる大きな表を掲げた。横軸はフローラルからピーチ、ナッツ、スパイスといった香味の特徴、縦軸はライトからミディアム、イタリアンまで焙煎の度合いで、これを見ればどの豆にどんな特性があるの

か一目で分かり、客も自分の嗜好を把握しやすくなった。

「ロースターとして、お客様にもっといろんなコーヒーがあるんだという感動を伝えたい。でも何が美味しいと思うかはその人が決めることです。ここはその人のための『美味しいコーヒーが見つかる店でありたい』」。



1. 小さな喫茶スペースも設けている。「喫茶店に憧れがあったんです。昔読んだ野球漫画の双子の主人公の父親が喫茶店のマスターで、いつも店で新聞読んでるのとか平和でいいなって思ってた(笑)」 2. 2種類以上のコーヒーを注文する場合は、飲み比べ用のセッティングでも提供してくれる。ブラジル、エチオピア／各530円(税込) 3. 妻の知香さんが作るデザートもファンも多い。クラシックショコラ／480円(税込)

☎ 岐阜市

SHERPA COFFEE ROASTERS

シェルパコーヒーロースターズ

☞ 岐阜市早田1901-6 (P29地図C-1)

🕒 10:00～18:00 (喫茶は13:00～)

🗓 月・火曜

☎ 058-295-0136

📍 8台

<https://sherpacoffee.com/>

コーヒーは女子でいい？

美味しいコーヒーに出逢いませんか。豆の産地や焙煎、抽出法などで、驚くほど味わいが変わるコーヒー。最近では豆の個性を楽しむコーヒーも身近に。でもコーヒーは奥が深くて難しそう、なんて迷うことはありません。そう、岐阜には素敵なお水先案内人が。真摯にコーヒーと向き合ってきた、あの店のあの人を訪ねれば、きっと本当に美味しいと思える一杯に、めぐり逢えるはず。



コーヒーまめ知識

mame

①

産地

コーヒー豆は中南米、アフリカ、東南アジアなど、赤道をはさんで北回歸線と南回歸線の間、「コーヒーベルト」と呼ばれる地帯にある約60カ国で生産されている。国ごとにおおまかな味の特徴はあるが、農作物のため、ワインのブドウなどと同様に品種や等級、収穫年、農園や生産者などでも味に違いが表れる。

mame

②

焙煎

そもそもコーヒー豆はコーヒーノキから採取される果実の種子で、生豆の状態では無味無臭だが、熱を加えることで水分が抜け、成分が化学変化を起こして味や香りが生まれる。加熱時間が長くなるほど、浅煎りから深煎りに。豆によって酸味の抜け方や香り、コクの出方などが違うため、豆の特徴を捉えて焙煎することが大切。

mame

③

抽出

焙煎して挽いた豆に湯を注いで抽出するドリップ(ペーパー・ネルなど)が一般的だが、フラスコ内の気圧の変化を利用して抽出するサイフォン、専用器具に粉と湯を入れて待ち、プレスを下げて抽出するフレンチプレスなど、コーヒーの抽出の方法や道具はいろいろで、それぞれ豆や挽き方との相性、味の出方などが異なる。



人生を変えたスペシャルティコーヒーとの出会い

コーヒー業界では数少ない、女性の焙煎士・杉江美奈子さんが営む『TASTORY COFFEE AND ROASTER』。平成27年にオープンしたスペシャルティコーヒー豆専門店だ。扱うのは、3〜4種類のブレンドと、単一農園の豆が約8種類。「コーヒーの酸味って嫌われることが多いんですが、それはきつと、豆の劣化によって生じたもの。状態の良いコーヒーには、果物のような爽やかさがあるんですよ。ゆえに杉江さんはなるべく鮮度を損なわないようにと、毎日少量ずつ豆を焙煎する。「実は私、もともとコーヒーが苦手だったんです」。そんな杉江さんの転機となったのが、スペシャルティコーヒーとの出会いだ。名古屋市のある店で飲んだ高品質な一杯に感銘を受け、スペシャルティコーヒーの美味しさを多くの人に伝えたいと強く思った。そして地元の大垣市で店を開くことを決意。コピーライターの仕事から一転、コーヒーの世界に飛び込んだ。そして3年間、毎月東京に足を運び、有名店が主催するセミナーでコーヒーの知識や技術を学んだ。そこで実感したのが、コーヒーのテイスティングである「カップピング」の重要性。スペシャルティコー

大垣市

TASTORY COFFEE AND ROASTER

タストリーコーヒーアンドロスター

大垣市鶴見町288 栄光ビル1F

11:00~18:30

月曜 ※不定休あり

0584-47-8336

3台

<http://tastorycoffee.com/>

1.ほぼ毎日、開店前に2〜3時間かけて焙煎を行う。気温や湿度の変化を見ながら、時々、豆を取り出して香りや色を確認する。
2.店内には10席ほど客席があり、実際に飲んで味を確認してから豆を買うことができる。「いろんなコーヒーを試してみたい」と杉江さん 3.定番の「Good Dayブレンド」は優しい酸味と甘み、柔らかなコク、まろやかな苦みのバランスが取れた味わい。Good Dayブレンド／200g 1,296円(税込)

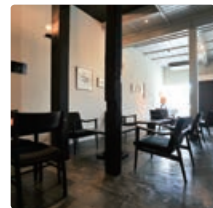
“いつでも傍にあるもの”を目指した、日常の一杯



宿場町の面影を残す旧中山道沿いに建つ『コクウ珈琲』。築90年の郵便局を改装した店内に、ゆったりと置かれた椅子やテーブルが馴染み、穏やかな時間が流れる。店主の篠田康雄さんは一宮市出身。幼い頃から父に連れられて喫茶店に慣れ親しんできた彼にとって、喫茶とは「なくてはならないもの」という。学生時代はカウンターしかない喫茶店に通いつめ、マスターとの会話を楽しむ日々を過ごした。やがて、自分の店を持ちたいとコーヒー専門店や大手チェーンに就職。8年間勤めた後、焙煎を本格的に習得するためにと探して行き着いたのが西尾市にある「フレイバーコーヒー」だった。そこで出会ったのが、この店の味に欠かせない「松屋式」抽出法。ペーパーフィルターを専用の金枠にセットし、荒めに挽いた焙煎豆を多めに入れて湯を注ぐ。よく蒸らした後、2回目に注ぐ湯をカップに対して2分の1程度で止めるのがポイントで、これにより豆の渋みやえぐみが出る前に抽出を完了させることができる。そのコーヒー原液を湯で割ると、豆の甘みや旨みだけが抽出された、すっきりとした味わいが実現するという独特のドリップ法だ。「オーナーの

中川さんはまさにコーヒーの研究家。松屋式はもちろん、いろんな淹れ方を解析した詳細なデータを基に、理論や知識を手えてくれて。松屋式なら安定した味が出るし、純粹に何杯も飲みたくなる味だった」。中川氏に師事し、焙煎の仕方や淹れ方を学び、平成21年、満を持して店を開いた。覚えやすさを第一に、豆はシンブルに国名だけを明記。さらに気に入ったものがあれば毎日でも通えるようにと、品質が良く、安定して入荷できる全11種類の豆を常

に揃え、コーヒーはどれもワンコイン以内で提供。そのうち、ブレンドは3種類。甘みと苦みにほのかな酸味が見事に調和した、いささかの雑味もない中深煎りの「コクウブレンド」は、店を象徴する一杯だ。「コーヒーが苦手な人も、これならブラックで飲めるって通ってくれるんです」。開業当初から、理想は街の喫茶店。「喫茶店は特別な場所じゃなくいい。日常にあるものでいいんです」。篠田さんはどこまでも、生活に根差したコーヒーを提供し続けると決めている。



美濃加茂市

コクウ珈琲

コクウコーヒー

美濃加茂市太田本町1-7-1

11:00~20:00 (LO19:00)

木曜、第4水曜

0574-49-9840

3台



1.「この金枠だからこそ、湯が浸透して旨みが十分に抽出できます」と篠田さん。湯を注ぐのは、師匠の中川氏が開発した温度計付きのポットで。店内奥には焙煎室がある。販売豆は11種類で、それぞれ豆の特徴に合わせて焙煎を変えている。販売豆／200g 1,000円〜、ドリップバッグ／3袋390円 2.コーヒーとトーストは、男性客にも人気の組み合わせ。コクウブレンド／450円、シナモントースト／370円(価格はすべて税込)



“美味しいコーヒー”とは何かを、追究し続ける

そのコーヒーには、彼の熱意が込められている。研究室を意味する「ラボ」になぞらえ、「珈琲螺房」と名付けられた店のカウンターで、熟っぽく持論を繰り広げながら飲み比べ用のコーヒーを次々と淹れていく長崎隆行さん。「今度はこれを飲んでみてください。ほら、さつきと全く違うでしょう」。

そもそも、コーヒーを美味しいと思えなかったという長崎さん。それは何故なのか。探究心から専門店で焙煎を習い、自宅に焙煎工房を構えた。だが、「もっと美味しいコーヒーが作れるのではないか」。自問が続く。昨年にこの店を開いた後も、日本中の専門店を巡り、自分より美味しいコーヒーに出逢うたびに店主に教えを請い、実践した。例えばある日、訪れた店で出逢った愕然とするほどのコーヒー。店主を師と仰ぎ、自分が焙煎した豆を持参。「僕と師匠のモカを飲み比べたら、質の違いは歴然でした」。自身の工房に戻ると、焙煎してあった豆をすべて捨てて焼き直した。肝心なのは、品質の高い豆を選び、その豆が持つコクやフルーツのような甘みや酸味といった特徴を残す、適切な焙煎をすることだった。火入れが不十分だと豆の特徴が引き出せない。だ

が、焦がしてしまうと苦みやえぐみになる。コーヒーが美味しく感じられなかった原因は苦みやえぐみだったのだと深く実感し、遂に苦みのないコーヒーを作り出した。店頭に並ぶ豆の中には希少なインドネシア産コピ・ムサン（コピ・ルアック）も。80gで5000円という値段にほとんどの客が驚く

が、「このコピ・ムサンには、他の豆にはない、圧倒的なコクや余韻の強さがあります。それは人の力では到底及ばない、自然やその土壌によって育まれたものなんです。まずは、この『美味しい』の世界を知っていただきたい。そして、その値段にはそれだけの理由があることを分かってもらいたい」。

美味しいコーヒーとは、何か。長崎さんは今、ようやく納得できる答えの一つに辿り着いたという。そして、自分自身の中に『美味しい』の価値基準を持つことができたからこそ、それを提供できるのだと自負する。「でも、分かったと思ったらそうではなかったの繰り返し。道のりは、まだ続きます」。



二人の想いが詰まった空間で心癒やされるコーヒーを



岐阜市のまちなかにある金神社。『こがねさん』の呼び名で親しまれるこの神社の境内に今年3月、小さなカフェがオープンした。各務原市にある自家焙煎コーヒー店で8年間一緒に働いていた宮川邦彦さんと茜さんが、いつしか二人でともに描き始めた夢。それを叶えて開いた『cafe 旅人の木』。

焙煎を担当するのは邦彦さんだ。出会って7年目のクリスマスに茜さんがプレゼントしてくれた小型の半熱風式焙煎機で、こまめに豆を焼く。「少しずつ焙煎すれば、新鮮ないい状態で飲んでもらえます」。軽やかでほんのり酸味がある「こがねブレンド」と芳ばしくほろ苦い「ビター&スイート」の2種類のブレンドのほか、エチオピアやブラジルなど豆は常に8種類ほどが揃い、それを注文が入るたびに、松屋式で丁寧に淹れる。「コーヒーは温度が変わると味も変化します。この店は長い時間滞在される方も多いんですが、この抽出法ならコーヒーが冷めてもえぐみが出ないんですよ」。

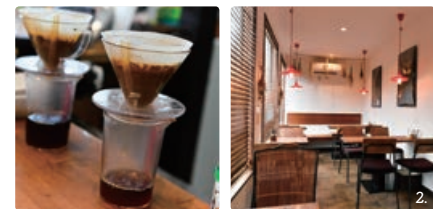
店を始めるときに二人で決めたコンセプトがある。それは、訪れる人にとって、心安らぐ非日常の空間でありたいということ。コーヒーの味わいはもちろん、テーブ



岐阜市
cafe 旅人の木
カフェ タビビトノキ
岐阜市金町5-3-4 (P29地図B-4)
12:00~19:00 (LO18:30)
※土日祝は11:00~
水曜、第2・4木曜 ※臨時休業あり
Facebook: @cafetabibitonoki

1.店名は植物の「タビビトノキ」から。「枝が東西に伸びるので旅人の道標になるそうです。ここも誰かが旅の途中に安らぐ場所になれば」と二人 2.プリンには洗双糖を使い、きび砂糖で作ったカラメルをかける。とろりと軟らかく優しい甘みで、コーヒーとも相性抜群。こがねブレンド/450円、平飼たまごのなめらかプリン/250円 3.自宅で手軽に飲めると好評。プレゼントにも。ドリップバッグ/各150円〜(価格はすべて税込)

関市
珈琲螺房
コーヒーラボ
関市山田119-1
11:00~19:30
月曜
0575-48-0533
7台



1.長崎さんのコーヒー談義を聞きながら、実際にさまざまな国や農園のコーヒーを飲み比べてみると、はっきりと味わいの違いが分かり、豆の多様性や焙煎の奥深さに驚かされる。飲み比べセットは2,000円(税込)で、長崎さんがその場で数種類の豆をセレクトしてコーヒーを淹れてくれる 2.店内にはカフェスペースもあり、「自分が淹れるコーヒーにはこういう器を使いたい」と長崎さんが惚れ込んだという多治見市のNAKAYAMAの器などで、コーヒーを味わうことができる

古民家を改装した上品な雰囲気の内店で、今日も地元の常連客がくつろぎの時間を過ごしている。義父から店を継いだ小森敦也さんが目指すのは、お気に入りへのコーヒーがいつでも飲める店。そのため、通年入荷が見込める生豆を仕入れ、自らの焙煎技術をスタッフにも共有する。定番の「アダチブレンド」は、かつてコーヒーが苦手だった自身を顧みて、誰でも飲みやすいようにと口当たりまるやかに仕上げた。スイーツはすべて、信頼を寄せるパティシエが「コーヒーに合うように」と考案。フランスの伝統的なパウンドケーキ「カトルカール」は、オレンジ風味のしっとりとした生地が爽やかな一品。ほろ苦いコーヒーと実によくマッチする。

アダチブレンド／600円(税込)
カトルカール／400円(税込)
※ケーキセット(11:30～)は50円引き

☎ 関市 カフェ・アダチ

住 関市小瀬 1833
営 8:00～19:00 (LO18:30)
休 金曜
☎ 0575-23-0539
P 38 台



アダチブレンド *with* カトルカール



オリジナルブレンド *with* 自家製ケーキ

岐阜公園の近くで矢島さん夫妻が営むカフェ。明さんが焙煎するブレンドや単一農園の約15種類の豆は販売も行う。「コーヒーを淹れるときはまず、誰に飲んでいただくのか、お客様の顔を見ます。そして豆が生産された農園に思いを馳せる。そうするとなぜか美味しい一杯が出来上がるんです」。妻の奈津美さんが手作りするケーキのファンも多い。タルトをはじめ、ヨーロッパの伝統的な菓子を中心としたレシピは約60種類。その中から日替わりの約5種類がショーケースに並ぶ。苦みと酸味、甘みのバランスが取れたコーヒーと、品があり繊細な味わいのケーキ。そのどちらにも二人の想いが詰め込まれ、くつろぐひとときを一層豊かなものにしてくれる。

オリジナルブレンド／500円(税込)
カーディナル／500円(税込)
※ドリンクセット、テイクアウトは50円引き

☎ 岐阜市 YAJIMA COFFEE

ヤジマコーヒー
住 岐阜市大宮町1-8 (P29地図D-2)
営 11:00～18:00 (LO17:30)
休 火曜
☎ 058-215-6890
P 6 台



コーヒーとともに。

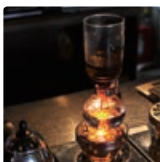
心を込めて注がれたコーヒーをじっくりと味わう至福のひとつとき。こだわりのスイーツと一緒にいただければ、もっと幸せ。

広い通りから一本入った場所にそっと隠れるようにして建つ三角屋根の喫茶店。店主の林雄太さんが豆の焙煎を依頼する「YAJIMA COFFEE」と相談を重ねて生まれた「nayutaブレンド」は、酸味を抑え、親しみやすさを重視。サイフォンで淹れることでより柔らかな味わいに仕上げる。一方、4種類の単一農園の豆は、それぞれの個性を際立たせるためハンドドリップで提供。ドリンクに加え、手作りにこだわる軽食やデザートも評判を呼ぶ。銅板でこんがり焼き上げるホットケーキは、もち粉を加えることで生まれる絶妙な弾力が特長だ。「ここが誰かの記憶にあり続ける、思い出の場所になれば」と林さん。居心地の良さにほっと心が落ち着く。

nayutaブレンド／450円(税込)
nayuta謹製ホットケーキ／550円(税込)

☎ 大垣市 喫茶 nayuta

キッサ ナユタ
住 大垣市加賀野5-17-1
営 7:00～17:00 (LO16:30)
休 火曜
☎ 0584-84-2855
P 15 台



nayutaブレンド *with* ホットケーキ



日替わりコーヒー *with* チョコレート

産地やその日の気候などに合わせて焙煎するコーヒー豆を岐阜県内100以上の飲食店に卸す専門店。店内に設けられた小さな喫茶スペースでは、日替わりのコーヒーが手頃に味わえる。「豆は産地ごとに特徴が違うし、焙煎でも味が変わるから面白い」と店主の林陽さん。そんな彼が新たに熱を入れているのが、チョコレートだ。コーヒー豆同様、産地や焙煎により風味が大きく異なるカカオ豆にもすっかり魅了され、昨年11月には、遂に豆の焙煎からチョコレートの成形まで一貫して行う「bean to bar」の工房を開いた。コーヒーのおともに、5つの産地のチョコレートを。林さんがコンセプトに掲げる“bean to smile(豆から笑顔を)”をきっと体感できるはずだ。

日替わりコーヒー／200円(税込)
Bar of chocolate／50g 900円～(税込)

☎ 岐阜市 ブドウビーンズ

住 岐阜市東栄町3-4-3 (P29地図E-5)
営 9:00～17:00
休 日曜、祝日
☎ 058-248-2424
P 3 台

