

「お茶の時間」と聞くだけで、ワクワクしてくる。何を飲むか？何食べようか？誰を呼ぼう、どこで過ごす？忙しい毎日の中で、「お茶の時間」はホカッと頭上に風穴が開いたような感じを与えてくれる。その穴から新鮮な風が入り、青空が見え、鳥が飛んでいく。ふふ…深呼吸できる。大切な一時。そして「お茶の時間」をさらに贅沢な一時にするために、珈琲を入れる。ゆつくりとミルで豆を挽き、じゅくりとドリップする。立ち昇る深い香りと、なんとも言えない満足感是他に変えられない。酸味とコクがある珈琲が好きなら、まめこに。『自家焙煎アルム珈琲店』は貴重な存在だ。雑味のない、すっきりと爽やかな珈琲が飲めて、新鮮な豆も買える店は少ないように思う。そして、手作りの濃厚なチーズケーキ…この組み合わせが、まめこにはたまらない。

「本物志向でやりたいからね。珈琲も、お店も…」

『アルム』のご主人・鈴川 治さんが呟いた。若い頃、美味しい珈琲を求めて万博で賑わう頃の大阪へいき、修行されたという。静岡市内で20年近くこだわりの自家焙煎珈琲の店を開き、その後10年間は藤枝で珈琲豆店を開店。3年前に自宅の倉庫の天井裏を何気なく覗いたところ、その小屋組みの面白さに心を打たれ、ここに再び珈琲店を開くことを決めた。店内はオーナー夫婦のように落ち着いていて、随所がこだわりの品に溢れている。長年かけて収集した外国製のミル、味のある手描きのカップ、なじみのよい家具たち…。冬には薪ストーブが焚かれ、一層離れがたい店になる。

ご主人が酸味の効いたエチオピア・モカを入れてくれた。最初は粉を蒸らすために、まんべんなく湯をかける。それから数回に分けてドリップする。目の前で入れてくれる珈琲は、それだけで美味しさが増すように感じる。珈琲を美味しくいただく方法を聞いてみた。

編集長「まめこ」の『まめまめ放浪記』



「本当に美味しいと思うものを出したいと思います。」



- 1/ご主人が入れてくれた、こだわりの珈琲。程よい熱さが、じんわりと身体に沁みてきます…
- 2/取材中に来店されたお客さんの多くが、カウンター席に座りオーナー夫妻との会話を楽しんでいた。古いものに囲まれた店内で、ゆったりと時間が流れていきます。
- 3/まめこお気に入りの手作りチーズケーキ。しっとり濃厚な味…
- 4/プロバット 5kg 半熱風式の焙煎機。豆の特徴を活かした焙煎を大事にしています。
- 5/店内では自家焙煎の豆を販売しています。プレミアムまで扱っているので、ご主人に希望の味を伝えて選んでもらってみたいかな?
- 6/手前がエスプレッソ用の粉、奥がドリップ用の粉です。比較して、その粗さの違いがわかるかな?



このごろ気になる、あのことこのこと…。編集長まめこがレポートします！皆さん、珈琲好きですか？本物の珈琲を出してくれるお店、教えちゃいますよ！



『自家焙煎アルム珈琲店』  
 ■住所 / 〒428-0037 島田市菊川 1182  
 ■電話番号 / 0547-45-3280 ■営業時間 / 10:00 ~ 20:00  
 ■定休日 / 木曜日 (祝日は営業) ■駐車場 / 8台

これから梅雨…しとしとと降る雨の中、美味しい一時は心にも潤いを与えてくれる。珈琲店『アルム』で、お茶、しませんか。

「カップを温めておくといよいよ。ぬるくなると味が変わって感じられるからね。豆はあんまり細かく挽くと雑味まで出てくるから、このくらいがいいよ。」

普通の珈琲とエスプレッソの粉を見せてくれた。なるほど、エスプレッソは圧力で一気に抽出するから細かくていいのよ。

「珈琲の味を知るなら、まずはブラックで飲むこと。それから砂糖、そしてクリーム。生クリームは緑から入れると、珈琲と混ざり過ぎなくて、美味しく飲めるよ。良質の酸味の珈琲は、そのままでも美味しいけどね。」

出来上がった珈琲を、一口いただいた。さわやかな酸味の後に苦味、そして最後に静かなコクを感じた。…やっぱり美味しい。続いてエスプレッソ。まめこは昔いっぺん、エスプレッソは苦手なのだけれど、なんでだろう、苦いけれどすっきりとしていて飲みやすい。砂糖と生クリームを注ぐと、今度はコクと深みがうまれた。