

【珈琲に魅せられて 第3部】

(テープ 2-A)

井山 (聞き手) お待たせしました。お手元の資料の中に、今から30年前の古町の地図が入っております。いまここに新潟のコーヒー文化の幕開けにふさわしい3人の方に来ていただいているのですけれども、ちょうどその地図の中に「白十字」と「ケルン」さんの名前があるのを見つけていただければと思います。それでは、順番に、まず一体どんなきっかけで新潟にコーヒー店が生まれたのか、そこらへんの事情から伺ってみたいと思います。それでは「白十字」の君さんから、どんなきっかけでコーヒー店が誕生したのか、お聞きしたいと思います。

君 終戦後、父が病気で倒れまして、母はさてどうして暮らそうかと、6人の子供達やおばあちゃんも含め、家族は9人でした。日銭が取れる商売がいいと思い、あれこれ思案中に思い出したのがコーヒーの味でした。田舎にいたとき、すぐ下の弟が横須賀より復員してきたとき、買って来たのがコーヒーの粉とカップでした。焦げ臭くてのどに引っかかるようだったけど、うまかった。当時はミルクホールというのがはやっていたそうですが、母はどうしてもコーヒーの店をやりたいと思い、最初は「茶房 白十字」という名前で商売を始めました。

井山 昭和21年ですね。

君 はい。そうです。

井山 終戦直後ということですね。

君 はい。正確に言うと、もうちょっと早くやったようです。

井山 きっかけが非常に不思議で、復員された叔父様に当たられる方ですね。

君　　そうです。

井山　その方がコーヒー豆を持ってきて、それでまた飛びついたところがお母様の直感のすばらしさというのですか、非常に不思議なきっかけで新潟にコーヒー店が生まれることになりました。しばらく経って「ケルン」さんが開業することになるのですけれども、「ケルン」さんの開業のきっかけをお話してください。

山田　皆様ご存じだと思いますが、昭和30年に新潟大火がございました。そこで、たまたまうちのところが焼けまして、そのあと防火地域になったものですから、なくなりました父が、もう木造はこりごり、鉄筋の家をどうしても建てる。そうしますと、1階がそれまでやっておりました食料品店だし、じゃあ2階を喫茶店にして、3階を住まいにしたらどうだと。「ところで、あんたやる気があるかね」ということで、「やります」ということになりました。ともかくなんにもわからない素人ですので、当時古町8番町に「八百重商店」の2階に「美好」という喫茶店がありました。その社長さんの本間さんと父が仲が良かったものですから、まあ1から10まで教えていただきました。まず営業許可の取り方、それからコーヒーの豆の仕入れ方、たて方、いろいろと教えていただいて、ともかくもマッチのデザインまで自分でやって、従業員の制服も決めたり、なんかかんかして、背中合わせと言いますか、隣が新聞社の新潟日報だし、東中通界隈はけっこう会社がありましたので、まあなんとかなるだろう、大火後のなんとなく復興景気と言いますか、気分が乗っているときだったものですから、怖いもの知らずで始めました。昭和32年の1月2日の開店です。その当時、コーヒー1杯30円で始めました。

井山　ありがとうございました。地図には昭和47年の「ケルン」さんのメニュー

ーがのっていますね。モーニングコーヒー90円と書いてありますけれども、随分値段も変わりましたね。当時のコーヒー1杯の値段というのはほかの食べ物に比べるとどれほどの値段だったのでしょうか。

**山田** 大体、ラーメン1杯とコーヒー1杯が同じ値段でした。いま大分差をつけられたようですが。

**君** コーヒーが30円だと、ラーメンも30円ね。

**井山** 高価なものだったですね。

**君** はい。高かったですね。

**井山** お店の名前、いろいろ出ているのですけども、お店の名前の由来、ちょっと伺ってよろしいでしょうか。「白十字」さんから。

**君** 両親は、やはり食べ物、コーヒーですから、清潔な感じのする名前がいいということで、「白十字」にしたそうです。

**山田** 私は学生時代、東京で山登りをしておりまして、そのとき新宿に「ケルン」という喫茶店がありました。そこのマスターに、新潟でコーヒー店をやるのだけど、「ケルン」の名前もらってもいいですかと言ったら、「いいよ。宣伝になるから、ぜひどうぞ」ということで、「ケルン」といたしました。ちなみに「ケルン」というのはよく間違えられるのですが、ドイツにケルンという町があったりしますけど、高い山の上に行きますと、木がなくて道しるべのために石が積んであります。そのことをケルンと言います。

**井山** 御聞きするのが遅くなってすみません。今度は遠藤さんにお話をうかがいます。遠藤さんは、コーヒー豆をコーヒー屋さんに納入したり、あるいは焙煎したりするお仕事されてるわけですがけれども、遠藤さんがコーヒーと関わるようになったきっかけを教えてください。新潟にできたお店のこと

もお話を伺えたらと思います。

**遠藤** 私は昭和27年（1952年）のときに新潟にまいったんですが、その時は町の中がお堀がいっぱいあって、すばらしく情緒のある町だったわけです。それで、情緒のある町にこんど花柳界があって、花柳界のところに喫茶店がポツポツとあったわけです。それが朝早くからはやっていたということが挙げられるのですが、古町の界限ですといっぱい喫茶店があったんですが、代表的なことを言いますと、古町5番町に、30年ぐらいのときですから、松竹の前に「マチ」という喫茶店がありました。それからいまの清水フードの5番町の明治屋さんの前に「ニュー明治」というお店がありました。それから片桐時計屋さんの3軒隣に「白十字」さんがあり、それから「都屋」さんがあり、それからこんど古町7番町へ行きますと、まだそのころは「コロンビア」さんというのがありましたね。それから8番町に行くと、宝塚会館があって、そのところに「ボン」さんというのがあって、「美好」さんが2階ではやっていた。そのぐらいの喫茶店があったんですが、そのほかに「三日月」さんとか、そういうのがいろいろあったんですけども、朝から繁盛していたお店がいっぱいありました。それは花柳界もあったんでしょうけれども、まあ朝の仕事終わってから皆さんが集まってくる、そこで談義されて、そしてまた帰ってお仕事をするというようなスタイルで喫茶店がはやった新潟だと思います。

**井山** いま当時の喫茶店のお話を伺ったのですが、ご存じない方がいらっしゃると思いますので当時、純喫茶という名前を付ける習慣がございましたね。いまでもありますか。

**遠藤** そうですね。

**井山** それはどういう意味なんですか。

**遠藤** 純喫茶の場合ですと、大体コーヒーのほかに、もちろん紅茶やココアまではありましたけれども、あとトーストぐらいしかなかった時代じゃないかと思うのです。それでモーニングサービスというのがありまして、トーストに例の卵を一つ付いて、大体40円ぐらいだった。そのぐらいの時代から、だんだん喫茶店がはやりまして、新潟大火になってからぐーんと喫茶店ができたということですね。

**井山** さっきお堀の話がございましたけれども、県外の方も今日いらっしゃると思いますので、あとで映像を見ていただきたいと思います。お堀で歩いて、喫茶店に入る。映画館が沢山あって、映画帰りの方とか多かったのですね。こんどはどんなお客さんが利用されたのかというお話を御二人に伺いたいと思うのですけれども。

**君** 戦後はやはりコーヒーは暇があってお金持ちの飲み物でしたので、贅沢品ですね。それで旅館の旦那衆とか、綿屋の旦那さん、それから紳士服の仕立屋さん、絵描さん、新聞記者の方、それから新潟大学の学生さんもけっこう、医学部とか教育学部の方が、旭町の六華寮がありましたから、繁華街へ降りてきますね。あとは名士の方ですと、先代の新潟交通の社長中野さんとか、それから元厚生大臣の吉川芳男先生、今でもいらっしゃる県会議員の相川先生とか、絵描さんではガラス絵の熊谷喜代治先生、あるいは町内会の商店主の方々です。

**山田** 私のところは、先ほども申し上げたとおり、なにしろ新潟日報を背中に背負ってますので、新聞記者の方、それから新聞を刷る印刷の方、それから広告の方、要するに日報の方で四六時中なんてオーバーですが、朝から晩まで。なにしろ新聞社というのは休憩時間はまちまちだし、夜昼なく人が出入りしますので、そういう方でほとんどいっぱいでした。あと近く

にけっこう会社がたくさんありましたので、会社員の方とか、ともかくここは新潟日報の応接室ではないかななどと言われまして、いいことは今でいうタレントですね、歌手だとか、そういう人が日報を訪ねてきますと、みんなうちの店へ連れてきて、そこで記者の方がインタビューするのです。そのついでに、ちょっとサインをなどと言っていたり、そういうお客様でいっぱいでした。その日報が動くまではの話です。

**井山** 移転したのは何年ですか、黒埼に。

**山田** あれはいまから20年前ぐらいです。

**井山** ちょうど、高度成長期のにぎやかだった時代ですね。

**山田** そうですね。ちょうど私が店を32年に始めて、25年経ったときに日報が移転しましたので。

**井山** あとで写真を見ていただきますけど、お堀が埋まってしまって大きな変化があったらしいのですが、そこらへん、遠藤さん、お話し願えますか。

**遠藤** 国体が始まる前に、大変残念ですけれども、堀が埋まったということで、情緒あった町が道路社会になっちゃったということで、それに伴って町自体が変わってきたということで、昔の焼けはしたんですが、まだいいところがあったところが、全然もう時代になって変わっていったということが残念ですね。

**井山** 車社会になって古町自体も大分変わってきたわけですね。

**遠藤** ありましたですね。

**井山** 喫茶店に来られる方の話を伺ったのですけれども、どうですか、新潟でコーヒー豆を買ってご自分で淹れるような方っていうのは、いつごろから現れてきたのでしょうか。遠藤さん、いわゆる計り売りで売れるようになってきたのはいつごろですか。

**遠藤** そうですね、計り売りで売れるようになったのは、40年代ですね。40年代になりましたら、通の方が自分でブレンドしたいということでコーヒーを何グラム、何グラム交せてくれとか、このブレンドのほうのほかに、まあ失礼なんですけど、コーヒーというのはなんでもおいしいと思うのですが、お宅でお奨めするコーヒーはどのようなものでありますかということをお聞きしましたですけども、これでおいしいのですよということで買っていたことがありますがね、その後4～5年経ちましてから、ぼつぼつ家庭で手回しの焙煎機を買われたからというので、生のコーヒーを売ってくれというお客さんが出てきたというところでしょうかね。

**井山** 初めのころは、新潟は豆をどこで買ったんですか。お茶屋さんとかですか。

**遠藤** お茶屋さんが一番売れていた時代じゃないでしょうかね。デパートはもちろんありましたけれども、デパートのほかに日本茶のお茶屋さんですね。そういうところが売っていた。大体、一時、日本茶が売れなくなった時代がありますから、そのときにコーヒーを売ったほうがいいということで、皆さんお茶屋さんが売り始めたというのが実情で、その後自家焙煎の方が増えてきたと。その人達が研究されて、いまの喫茶店の在り方について変わってきたなということはあるんじゃないかと思いますね。

**井山** お茶とコーヒーは不思議な関係にありまして、コーヒー飲むとわかっているのに、「お茶飲んでいかない？」って言うのですね。だから、これは昔、お茶屋さんに行く習慣がそのままコーヒーに行く習慣として位置付けられたのでしょうかね。

それではちょっとお時間をいただきまして、懐かしい写真を、50年以上にさかのぼって見てみたいと思います。

[スライド1]最初に堀の写真が出ます。一番堀ですけれども、昭和の初めごろと。新潟以外の方は、こういう堀がたくさん繁華街の周りに新潟にはございました。これはどこらへんでしょうか。

山田 白山神社前あたりですね。

井山 船で行き来するようなこともあったのですか。

君 橋を渡って白山神社をお参りした。

井山 今のちょうど古町1番町の突き当たりのところが堀になっていたんですね。[スライド2]これはさっき、医学部の学生がよく来られると伺ったので、新潟医科大学の初期の写真です。ここから手前のほうに降りてきますと、ちょうど「ケルン」があって、古町にきて「白十字」に行くという。

山田 そうです。だから医学部の学生さんもよく見えました。試験のときなんか、みんな勉強しているのです。

井山 このころの学生は勉強したんでしょうね。

山田 ええ。

井山 [スライド3]これは昭和の初めのころですけれども、港から来るお客さんっていらっしゃったのですか。佐渡汽船がまだいまと反対側に……。

山田 でも、あまり臨港開発のお客様は……。

君 船員の方もけっこう来ていらっしゃったです。

井山 コーヒー豆を仕入れるのに、船乗りの方から仕入れたというお話伺いましたけど。

君 はい。コーヒーの粉を密かに持って来まして、コーヒー買わないかねって言われて、うちの母がキリで缶に穴を開けて、そして鼻が敏感でしたから、焦げ臭いのはみんなはねて、いい香りするのだけ買ったそうですけれども。



井山 ヤミの時代ですね。

君 ヤミ屋さんとかね。

井山 新潟の雪を知らない人のために1枚だけ、[スライド4]昭和15年の写真です。いまの三越ですね。小林百貨店。背中側が新潟駅で、ちょうどいま北光社、住友銀行のところの角が見えているのですけれども、雪のときって、お客さんはどうだったのですか。

君 あんまり雪が降りますとね、やっぱり減りますよ、お客さんが。足場が悪いですものね。すごく降りましたですね。

井山 ボンネット型のバスですね、この当時は。ここはどこでしょうか。[スライド5]東中通ですか。市役所のほうに向かって見ている形になるのでしょうか。これ、昭和の初めころですけれども。

山田 そうですね。タクシーとか、郊外自動車待合所なんて書いてあるから。

井山 だんだん、「白十字」さんの開店に近づいてますけども。

君 いまの相互タクシーね。いまは北野建設になっている。

遠藤 その向かい側が日本銀行ですよ。

山田 [スライド6]これは当店でございます。開店以来、どこも変えてありませんので、40年ぶりだなどというお客様が、「わあっ」と言って懐かしがってくださいます。

井山 この色の付いているのは、たばこの煙ですか。

山田 たばこのヤニで、ちょうどそれこそ最初の頃は白木の床柱のようなのが天上に張ってましたのが、いまは、それはすっかり茶色のいい色にくすんでいるというか、くすぶったというか、なってます。

[スライド7]これ、唯一の新潟大火の遺物です。西堀のお寺の裏のあたり、寺裏通というのは堀がありまして、イチジクの木がたくさんあったん

だそうです。火事で焼けた跡に父がこのイチジクの木は格好がいいし、大きいからどうだと言って、開店のときからもうここに持ってきて、煤けたまま飾ってあります。ただ、焼けぼっくいを置いておくとなんだかわからないので、その新潟大火で焼けたイチジクの木ですということを札にして下げてあります。

**君** [スライド8]これは「白十字」の、終戦後、昭和21年か22年ころでしょうかね、真ん中が母で、右が父です。それからウェイトレスの方が1人います。あとは電蓄に寄りかかっていますよね。入り口に大きいレジがあります。お金が少ないのにね、レジが大きい。あとお客様は旅館の旦那さんですわ。左のほうは野口旅館のご主人です。右のほうは太田さんという方ですね。真ん中にミロのヴィーナスが飾ってありますが、あれはコーヒー代の代わりにお金がなくて置いていったものです。（笑声）

**井山** 今でもあるのですか。

**君** いや、もうないです。[スライド9]これは母です。歳は六十四、五でしょうかね。

73才の脳腫瘍で倒れるまでカウンターでコーヒー出していました。終戦後は和服で、白い割烹着でやっていたのですけどね。

**山田** [スライド10]これは古町8番町の「もなみ」さんです。貴重な写真をお借りしました。昭和28年の7月、開店直後の写真だそうです。まだこのころは芸者さんも、半玉さんも大勢いらして、お茶飲みにいらした。お客さんはご存じの方もいらっしゃるかもしれませんが、男性の右手の一番前の方は、花月劇場の支配人さんで、もう亡くなられて、その奥の方がこの経営者の岡田さん、ご当主です。その奥に男性がいる、あの方は日報の黒田さんとおっしゃられて、亡くなられました。その後ろにいるのが岡

田さんの姪御さんで、真ん中のカウンターの中にバーテンさんがいて、黒い洋服はウェートスさん、左端に立っているのが岡田さんの奥様です。皆さんのお顔知りの方がいらっしゃるかもしれません。

遠藤 もうこれ古いから言いますけども、当時、コーヒーは大体1か月180キログラムぐらい出ました。だから混んですごかった時代ですね。ですから夜になりますと喫茶店に彼氏彼女で行ってお会いする場所と、映画館というような時代でしたから。まあいまこうやって芸者さんがいるところについて、そういう男の連中も羽を延ばしにきたというような時代ですね。

君 きれいどころを見に来なかったのじゃないですか。

井山 [スライド1 1]これ、映画館ですね。松竹ですね。

遠藤 この前に「まち」さんという喫茶店があったのです。はやってました。

井山 「君の名は」の「君」という字がちょっと見えてますが。

遠藤 それから向こうに「カブトパン」というのがありまして、その「カブトパン」さんも隣に喫茶店をやっていましたね。

君 古町5番町ですね。

井山 [スライド1 2]昭和30年ころの大竹座ですね。

遠藤 大竹座の前に、ずっと「鍋茶屋」さんに入って行く道路があったはずですよ。

山田 そうですね。

井山 「カウボーイ」ってなんですか。

君 アメリカ映画ですね。

井山 映画の宣伝ですか。

[スライド1 3]これはさっき話題になった新潟大火を現在の中郵便局から駅のほうを見て撮った写真です。

山田 第四銀行のマークが見えますね。

井山 昭和30年ですね。

山田 はい。9月30日から10月1日にかけてです。

井山 このときは、お店の被害は……？

君 うちは大焼しました。6番町、7番町、みんな焼けた。

井山 [スライド14]これは少し新しい写真ですね。昭和43年になります。

山田 このころだと、皆さんおわかりになるのじゃないでしょうかね。オーパーアーケードのかかるちょっと前ですから。

[スライド15]古町8番町です。「ダイヤ時計店」さんが左にあります。

井山 トリスバーなんかも多かったのですか。

君 そうですね。トリスバーがはやりましたよね。

井山 こういう道を歩いて喫茶店に入るのですね。

遠藤 あそこに「もなみ」と言う看板見えますね。

山田 看板が出てます。

遠藤 「ダイヤ時計店」があつて、薬局があつて、「ねざめ湯」というお風呂やさんがあつて、それから「もなみ」さんだったですね。

山田 その向かいに「藤井呉服屋」さんがあります。

井山 [スライド16]これは先ほど御話に出た西堀ですね。

君 「小三」さんですわ。

山田 左が「小三」さんです。

遠藤 別館のほうですね。

井山 大分変わられたのですね。この堀がなくなって、こういう道歩いて…  
…。

君 情緒があつてよかったですよね、やっぱり堀があつたほうが。

井山 柳の木がずっと植わっていたのですね。

君 そうそう。柳と桜が交互に植わってました。ほんとに堀がだんだん水が循環しなくなって腐ってきた。

井山 [スライド17]これは、堀を埋めてる写真なんですけど、左下の堀が埋まっているの见えますね。工事しているところです。昭和30年代後半に工事しているらしい。左の角がNEXT21で、左が大和で……。

山田 右の一番下が小林百貨店、いまの三越の屋上ですね。

井山 遊園地があったんですね。

山田 遊園地があったんです、デパートの上に。

君 あったんですよ、屋上に。

山田 車が少ないですね。

井山 [スライド18]これで最後ですけど、古町ですね。

君 そうですね。中央商店街だから、古町7かな。

山田 古町7ですね。「大映」の看板が見えます、「新潟大映」という看板が右のほうに。

井山 これでおしまいです。どうもありがとうございました。こう見ると、町が大分変わりましたね。

山田 変わりましたねえ、ほんとに。

井山 堀が埋まってしまうと、お客さんの層とか大分変わりました？

山田 39年でしょう、堀埋まったの。

遠藤 そうですね。

井山 当時は映画館もあったし、それから学生も来たし、市の中心街だったわけですね。

君 やっぱり映画館が駄目になったのはテレビが出てからですね。それで

映画の行き帰りに喫茶店に寄ったものですが、それが全然なくなりました。

**井山** 少し、苦労話を伺いたいと思うのですけれども、メニューの工夫とか、あるいは仕入れが大変だったとか、そこらへんのお話を伺っていきたいと思います。「白十字」さんからお願いします。

**君** 母から聞いてましたけど、当時、終戦後、コーヒーはとても貴重品でして、仕入れるのに大変苦労したそうです。豆はアンペラと言って筵ですね、それに包まれて、値段も高く、最初はサ克蘭ボのジュースと抱き合わせでないと買えなかったそうです。東京からやって来るかつぎ屋さんからも缶のM J Bですか、あの1ポンド入りのグリーンの缶を買ってやりましたんですけど、なにせ売値が30円ぐらいで、そのコーヒーが1ポンド1,200円……、もっと高かったかな、高いのですよね。それでやってもやっても、とてももたないのですわ。お客様が1日30人か40人ぐらいしかいらっやいませんので、とても喫茶店だけでは生活がもたなくて、20年代の半ばは、とうとう休業状態に追い込まれて、それから3年、私がこんどやっとな昭和27年に中学卒業しましたから、28年の8月から、17歳のときから母に「私が頑張るから」と言って、またその言葉に母も奮い立って、それで店をまたやったんです。それで姉弟6人、次々に店に投入しまして、それが良かったのか悪かったのか、あとになるとあれですけど、現在にいたっています。

**井山** メニューで何か、工夫されたこととかございましたか。

**君** 私の店は昔から男性のお客様ばかりで、男性の方、失礼ですけどコーヒー1杯しか飲みなさんないで、売上げがとても上がらないのですね。それで、どうしても女性の方に入っていただくにはどうしたらいいかとい

うことで、「あなたの店に行っても食べるものがないから」と言われて、それでこんどはパンを加工しまして、さっと焼いて焼きサンドなんですけど、それをレタスを挟みまして、ロースハムとチーズと、それミックストーストなんですけど、ハムトーストはロースハムとレタスぱりぱりしたの挟みまして、それがやっと好評でいまに至ってますけど、いまかえって女性のお客様のほうが多くなりました、今では。景気もありますけど、女性の方、追加してくださいますのでね。売上げが……（笑声）

**井山** 山田さんも同じ質問ですけど、お願いします。

**山田** 私が最初始めましたとき、ソフトクリームというのがちょうど出始めたころでした。なんにもわからない、それこそ素人ですから、問屋さんなりメーカーさんが言うとおりに「ソフトクリームを置くとはやりますよ」と言われて、「ああ、そうですか」と、店の中にソフトクリームの大きい機械を置いて、しかもあれは動力を引かなければだめなんで、動力を引いて、まあ始めたんです。ところが、あれは保健所がうるさくて、作った分だけその日に出ないと全部捨てなければだめなんです。それで、3か月ぐらいやりましたが、とってもこれはだめということで、もうせっかく据えたその機械をまた持って行ってもらいまして、ソフトクリームはやめました。

それが最初の挫折というか、ちょっとあっと思った。それから、たまたま下が食料品店と言いますか、八百屋ですので、果物がたくさんあります。フルーツポンチを出したらどうだということで、フルーツ下にありますが、それをお店に出してフルーツポンチになった。それもけっこう出るんですけど、つい下の店にあるものを持ってくると採算が合いません、ただじゃないのですから。そしてなかなかこれは難しいと、それも辞めました。そ

れからいろいろとあと……、みつ豆はって言うから、みつ豆は寒天がなければだめだからやめ。結局、いろいろとそのうちに「コーヒーもストレートコーヒーを出したほうがいい」と言われると、すぐその気になって、豆を幾種類か置いてやってみるけども、結局先ほどの標さんのお話じゃないですけど、豆は古くなればおいしくないですし、たかだか30席ぐらいいかないお店で、しかもそうやってある程度入れ替わり立ち替わりお客様がいらっしゃる店だと、ストレートコーヒーなんてやってる暇がないのです。結局、やめました。ブレンドコーヒー一本槍で通しています。だから、ときどきいらして、「ストレートないですか」とおっしゃるお客様あるのですが、「うちは開店以来、ブレンドコーヒー一本です」と言ってお断りして謝っております。

あと、最初のころ面白かったのは、お客様がいらして「コーヒーください。ストレートでね」とかって。要するにコーヒーそのものにはお砂糖もミルクも入っていないのですが、そういうふうにおっしゃるとか。それからアイスコーヒーのことを関西のほうはレイコと言います。「レイコください」などと言われて「えっ？」なんてどぎまぎしたこともあります。いろいろ面食らうばかりの何年間でした。

**井山** アイスコーヒーというのは、けっこう氷の準備とか大変ですよ。いつごろからメニューに入ったのですか。

**山田** アイスコーヒーは最初からやりました。

**遠藤** アイスコーヒーとホットコーヒーの違いということで、本当はコーヒーも両方同じコーヒーなんです。ですが、焙煎の仕方によりましてああいふふうになく焙煎すると、そうすると値段まで安いコーヒーを使っているのだらうということで値段が安いのです。本当はアイスコーヒーという



のは目減りがするから焙煎するときには高く売らなければならない。それをやっている、どうしても「なんだ、アイスコーヒーなのに安くしたらいいんじゃない」というような話があったわけですが、従来でも几帳面な方はアイスコーヒーのほうが高いのじゃないんですかと言われる方がいます。ただ、アイスコーヒーの場合も出し方によって標さんが言われるとおり、出して、氷でさっと出されて飲むというのがやっぱり一番おいしいコーヒーの淹れ方だと思います。それをやっていたらホットでもそういうやり方でアイスをやって出せば、おいしいものができるということは、家庭でアイスコーヒーを買わなくてもホットでもアイスコーヒーができると思います。

**井山** 御二人とも、ずっと長い間お店を続けられてきたわけですがけれども、この地図を見ますと、他の店は随分なくなりましたね。これだけ長く続けられた秘訣のようなものがございましたら教えていただきたいと思います。

**君** 秘訣というのはないのですが、とにかく必死にやってきた。とにかく生活のために、それでやっぱりうちは父が病弱でしたので、ほとんど収入というか、それが見込めないで、とにかく母を中心にして、子供が全部手伝った。学校出るとすぐみんな店に手伝ってきたのですね。でもなかなかいま大変なんです。これ続けていけるかどうか、ちょっとあれですけど、まあ続けていけるだけ頑張りたいと思ってますけどね。

**井山** 山田さんは？

**山田** 私は、最初なんにもわからないところから始めたから、毎日、ともかく店を開けて、商売をして、締めると。要するになんと言いますかね、明日が今日になって、今日が昨日になるという、そういう感じでいつの間にか気がついたら44年、もう来年の1月で45年になります。その間、い

ろいろなお客様との出会いがあったり、いろいろなお友達が来てくださったり、結局、喫茶店をやっているから皆さんが気安く私のところに来てくださるわけですね。普通のおうちへご免ください、ちょっと今日はなんて行くのでは、なかなか行かれませんけど、とにかくコーヒーを1杯いただければ「ケルンへ行って山田さんと話できるからいいわ」と言ってくれる友達やら。あとそれから古くからのお客様が、私が新潟日報が引っ越すときに、もうちょうど25年経って、4分の1世紀だからやめると言ったら、「やめるなや。おらが行くところのうなるねっか」って言われたんです。結局、そういうお客様の声に背中を押されて、そのまま、今まで続いています。まあできるだけ頑張りたいと思いますが、よろしく。（拍手）

**井山** 遠藤さんのほうからどうですか。これからの喫茶店ということを考えて、コーヒー屋さんの展望等お話して頂けますか。

**遠藤** これからの喫茶店というか、いま非常にドトールさん、スターバックスさんとか、そういうのが新潟にも出てきまして、値段が180円とか200円台で飲めるような喫茶店がこれからもどんどん出てくると思います。ちなみにスターバックスさんの話をしましたから言いますが、スターバックスさんはあと5年後には500店舗にするそうです。2004年までに500店舗にするというような勢いでやっておられますから、あのタイプでやるのか、それからお友達的に会話ができて、非常にのんびりしてやっていけるお店をつくるのか、その二分化されると思うのですね、これからは。そういたしますと、まあそれにアレンジのフレーバーコーヒーとかそういうのを出していけば、まだまだ喫茶店というのは存在できるんじゃないかと思っております。ただなんというのですか、安いコーヒーはヨーロッパあたりでもそうなんです、立ち飲みができて、そして隣に椅子、テーブル

ルがあるところは高く飲めるというようなスタイルのお店がこんどは日本にも出てくるのじゃないかということはあると思いますけれどもね。

**井山** そろそろ時間になってきたのですけれども、今日は本当に大勢の方に来ていただきまして、スタッフはすごく驚きました。一番売れなかったのが新潟大学の生協で4枚しか売れなかったのですが、びっくりするぐらい大勢の方に今日来ていただきました。最後に3人の方々に、一言ずつ、お客様にメッセージを伝えていただきたいと思います。

**君** いろいろなお店におっくうがらずに入ってみていただきたいと思います。そこで新しい発見や働く人との心の触れ合いなど、意外と1人のお客様が多く、寂しい方が意外と多いのですよね。それで話をちょっとしたり、いやなことの憂さ晴らしとか、ときには人生相談などもあり、自分に合った店を探して、ほっとする一時を過ごしていただきたいと思います。

それから、インスタントの味にはなるべく慣れないでいただきたいと思います。(笑声)本物の味を知っていただきたいと思いますね。それから、特に若い人達にはそう思います。やっぱり味音痴になるというのが怖いと思いますね。やっぱり子供達を、親御さんが店に連れてくれば、その味がわかって、おいしいなというのが小さい子供さんでもわかるのですが、親御さんが連れてきませんと、入ったことがないとわかりませんから連れてきていただきたいと思いますね。続く限りやっていきたいと思いますので、これからもおいしいコーヒーをずっとたて続けていきたいと思います。今後ともよろしく願いいたします。(拍手)

**山田** 喫茶店というのは、使い方によってはすごくいい場所です。300円から500円ぐらいで一人静かにコーヒーを飲んだり、新聞を読んだり、本

を見たり、音楽を聴いたり、居心地のいい場所を皆様いろいろなお店に入って、ここは私の居場所だわというお店を見つけてくださるようお願いいたします。自分に合った店で居心地良ければ喫茶店がまた増えると思います。それからコーヒーの味にこだわる店もこのごろ増えてきました。私達が始めたときはわからないでやってみましたけど、いまはもう本当に皆さん勉強して、この「交響楽」さんでもそうですし、いろいろコーヒーにこだわっているお店が新潟でも増えてきましたので、古町界限とは言わず、お近くでどうぞいいお店を見つけてコーヒータイムをお楽しみください。

(拍手)

**遠藤** 最後になりますけれども、コーヒーは健康によろしいと、恵まれている飲み物だと思います。どうか皆さん、大いにコーヒーを飲んでください。お願いします。(拍手)

**井山** どうもありがとうございました。会場の皆様もご清聴ありがとうございました。(拍手)

**司会** 第3部に出演された方々にもう一度大きな拍手をお願いいたします。(拍手)

**司会** ありがとうございました。いかがでしたでしょうか。お楽しみいただけましたでしょうか。最後にパトス音楽村の久保井洋允さんより閉会のご挨拶をいただきたいと思います。久保井さんよろしく願いいたします。

**久保井** 本当に殺伐としたニュースが最近多いです。私はどうもファーストフードという名前に象徴されるようなこの現代文明のスピード感、それがどうも根底にあるような気がしてなりません。私達はゆったりとゆっくりといきたいと思ってます。しかし、一歩外へ出るとその変化というか、すさまじい変化にどうしても巻き込まれてしまいます。先頭集団はものすご

い勢いで I C 技術とかなんかを使いながら走っています。次の集団もけっこうスピードで走っています。私はどちらかという、この体格もそんなんですけど、走るのが苦手です。ゆっくりいきたいほうです。ところがそういうものがなかなか許されない時代です。私はコーヒー文化というのは決してファーストフード的であってはならないと思います。ゆっくりしたもの、しっとりしたもの、時間をかけて熟成したもの、奥深いもの、そういうものの範疇に入る文化だと私思っています。いまよく私がいつも思っているのですが、そういう文化というのがどうも消えかけている、ないしはないがしろにされている、そういう気がしてなりません。今日のコーヒー文化の頂点を極めた講師の皆様方、それからコーヒーを単なる食品、また食料品としてではなく、文化の一部として考えられている今日お集まりの皆様方、こういう出会いをコーディネートしていただいた主催者の皆様、本当にありがとうございました。私、本当に今日来て良かったと思います。それで私は本物のコーヒーの香り、ないしは今日の音楽、本物の音楽、絵画、文学、そういうものはどうも次第に暗くなっていくような、この現代世界のなかで、それを阻止する一条の光になり得ると思います。どうも今日は皆さん、ありがとうございました。（拍手）

**司会** 以上をもちましてコーヒーシンポジウム「珈琲に魅せられて」を終了させていただきます。

©2001 新潟でコーヒーを楽しむ会（「交響楽」内）