



「クラフトボス」サントリーが一七年に発売。飲みやすい味わいと若年層や女性にヒット。各社が五〇〇mlペットボトルコーヒーに参入するきっかけに。

現在
500ml
ペットボトル
が入る！



「プルタブとステイ・オン・タブ」両方ともアメリカ生まれの発明家エマール・フレイズによって設計されたものである。



「UCC初の自動販売機」導入当初はコールド専用だったが、ホットもコールドも可能なように改良され、七〇年代後半には一年を通して発売可能になった。



「当時の代表的な缶コーヒー」開発当時、「UCCミルク入りコーヒー」はプルタブ式ではなく、上に付いた缶切りで空ける方式だった。



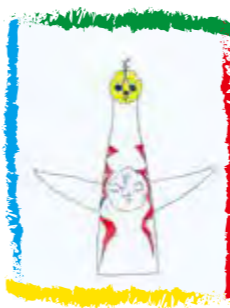
現在 In 2019 ~

二〇〇〇年代に入って新たにペットボトルという強敵が登場する。サントリーの「クラフトボス」など、市場では新たに五〇〇mlペットボトルタイプが普及。これから先、缶コーヒー独自の価値を打ち出せるかどうか課題となってくる。



円熟期 In 1980s ~

自動販売機も改良され、様々な缶飲料が売られるようになった八〇年代。当時、主流だったプルタブのボイ捨てが大きな社会問題となっていた。そこで「ステイ・オン・タブ」という現在と同じ方式が導入されるようになる。



成長期 In 1970s ~

缶コーヒーにとって大阪万博が一番の宣伝になった。UCCコーヒーのヒットを受けて翌年から次々と企業が参入し、競争は激化。自動販売機という新たな市場が誕生したことで、缶コーヒーは一気に全国に広まっていく。



黎明期 In 1960s ~

開発においては様々な技術的問題が発生した。一番の問題がコーヒーと缶の間で起きる科学反応だった。従来のメッキ加工では防げなかったため、内部に特殊なコーティングを施すことで克服。以後は改良が進み、缶切りなしでも空けられる「プルタブ」が採用される。

初期の缶コーヒー

一説によると日本で最初に発売された缶コーヒーは、外山食品が一九五九年に売り出した「ダイヤモンド缶入りコーヒー」だと言われている。しかし六四年に会社が倒産したために詳細は不明。資料が残っているものとしては、三浦コーヒー商會が六五年に発売した「ミラ・コーヒー」がある。

初期の缶コーヒーの中でもとくに有名で、現在でも製造が続けられているのが、UCC上島珈琲が六九年に開発した「ミルク入り缶コーヒー」だ。

創業者の上島忠雄が、出張中に出張先で缶入りコーヒーを飲んでいたところ、発車に間に合わずに飲み残したまま売店に返却しなければ

缶コーヒーの進化と今

七〇年代以降、缶コーヒーは自動販売機などの普及によって一気に身近になった。当初のプルタブ方式から、空けてもタブが離れないステイ・オン・タブ方式になり、現在ではまた新しい転換点を迎えている。昭和の時代から令和へ。進化の歴史を辿りながら、缶コーヒーの今に迫る。

文・イラスト／上地将英

ならなかった。そこで「個人で持ち運べる缶ならば無駄をなくせるのではないか」と考えたのがきっかけだった。

当初は注目されなかったミルク入り缶コーヒーだが、発売の一年後にビッグ・チャンスが訪れる。それが七〇年に大阪で開かれた日本万国博覧会。UCCは海外パビリオンに売り込みを開始し、そのすべてで採用。「どこでも飲める缶コーヒー」が普及し始める。

自販機を通して全国へ

七三年にはUCCが業界初の自動販売機を導入する。これが缶コーヒーを含む缶飲料市場が急成長する原動力となった。当時は自動販売機に対する物珍

転換点、新たな時代

九六年にペットボトル容器が解禁された。それまでは飲料業界の自主規制によって五〇〇ml以下の商品は発売できなかったのだ。この年を境に「どこでも飲める上に蓋をして持ち歩けるペットボトル」を利用した多くのパッケージが発売されるようになる。

二〇〇〇年代に入ると、飲料市場における缶容器の割合は次第に減少を始める。一六年には、これまでの主流だったステイ・オン・タブ缶を再検できるボトル缶とペットボトルの合計が上回るという現象が起きた。

新たに出現したペットボトルという強敵。消費者の「缶離れ」を防ぎ、これからどうやって新たなファンを獲得するのだろうか。

「半世紀愛される味」 UCC ミルクコーヒー！



UCC ミルクコーヒーは今年で五〇周年記念。「缶コーヒーの最長寿ブランド」としてギネス世界記録にもなった。時代に合わせてパッケージを変更してきたが味はそのまま維持されている。創業者の想いは変わらず、令和になった今も生きているのだ。

コーヒー豆アートギャラリー

本誌編集部が自分の手で日本のコーヒーをかたち作る。作品が並べば美術展の出来上がりだ。

撮影・文／平山亜優



左上：シーサー 上地将英
沖縄出身の僕が描いたのは、沖縄の守り神「シーサー」。琉球王国で魔除けとして使われてきた歴史がある。沖縄では今でも伝統的に残されている。

下：富士山 池谷明日香
私は山梨県出身世界文化遺産に登録された富士山が誇りである。そんな富士山は様々な姿を見せてくれる。綺麗で神々しいダイヤモンド富士をコーヒーアートで表現した。



右上：寿司 後藤彩女
私は昔からお寿司を食べに行く时必须、マグロだけを食べる。多い時は32皿食べることも。留学した時はマグロが恋しかった。日本が恋しくなるように私はマグロを想う。

右下：日本刀 和田美菜海
三種類の豆を使った日本刀。日本といえど考えた時、「日本」とつく日本刀が思い浮かんだ。簡単そうに見えて実際に作って見るとまっすぐにするのが難しかった。



「食べ物
粗末にしない」
は一日休憩



左：着物 平田みのり
私は服が好きだ。自由に自分自身を表現することができるからだ。着物は日本の文化を象徴するものと言えるだろう。そんな着物を身に纏う女性をイメージした。

左下：日本列島 増田朱音
色々案が浮かんだが難しかったので断念した結果、日本地図になった。作りながら取材に行った場所に想いを馳せ、楽しい思い出ができたことを嬉しく思った。



飲む、食べる、身に着ける、人の想いを知る……。珈琲のかたちはそれだけに留まらない。今度はアートにしてしまおう。白いキャンパスにコーヒーを広げれば芸術の世界が広がる。
テーマは「日本」。思い思いの「日本」をコーヒー豆やインスタントコーヒーで表現した。
紙にコーヒーの油が染みていくにつれて作品と日本という国への愛着が深まっていく。

右下：祭りの団扇 平山亜優
日本には四季折々に合わせた祭りが全国各地で行われる。屋台や花火、山車など様々なアイテムの中でも祭り大きく書かれた団扇は祭りがもたらす高揚感をより高める。



ESSAY

私と珈琲

人の数だけコーヒーとの思い出がある。
本誌編集部がコーヒーとの思い出の形を綴った。
イラスト／平山亜優



香りのひととき

池谷明日香

夜、加湿器にアロマオイルを含ませ、加湿器にアロマオイルを含ませて香りを楽しむことが多い。アロマ店にコーヒーアロマがなまもともと、乾燥を防ぐために加湿器を買ったが、アロマオイルを入れたら知らず知らずのうちにアロマ店に買いに行ったら、アロマ店には、種類が豊富で効能なども細かく書かれていた。どの香りもいい香りだったが「これだ！」というアロマオイルは見つからなかった。

悩んでいると、店に来る途中でカフェの前を通ったときのコーヒーの香りを思い出した。私は、コーヒーの挽いたときの焦げた香りが好きで、カフェに入る時の楽しみでもある。

アロマ店にコーヒーアロマがないか店員さんに聞いた。コーヒー単体のアロマオイルはないが、ブレンドしたアロマオイルならあると紹介された。私は、その中から「INTREND」のスパイス系のコーヒーアロマを買うことに決めた。

加湿器にアロマオイルを数滴垂らして、電源を入れる。加湿器から蒸気が出ると、コーヒーの深さとスパイス系の甘さが部屋全体へと行きわたった。

カフェで過ごす空間とは少し違う雰囲気だったが、部屋中に漂う甘い香りは、私のお気に入りになった。



私に足りてないもの

上地将英

元々、コーヒーの起源ははっきりしていない。一説によると、エチオピアのお猿さんたちにカフェインを与えて人類を誕生させたのがコーヒー豆なのだそう。

人類を誕生させたほどの脳内刺激物。歴代の作家たちはそのことを知ってか知らずか、コーヒーを愛飲してきた。

事実、コーヒー中毒と言われる作家は多い。作曲家ではバッハやベートーヴェン、作家ではボルテールやバルザックなど、酒豪として有名なアーネスト・ヘミングウェイなどもじつは大のコーヒー好きとして知られている。

日々のコーヒーを通して摂取されたカフェインが作家にインスピレーションを与え、それによってマスターピースが生み出される。時代が変わっても、それは普遍的なものだろう。

そう考えると、私に足りてないものは断じて文才や人生経験などではなく、単純にコーヒーだということがわかってくるはずだ。

あの夜眠れなくなる黒い液体を鯨飲し、大量のカフェインを脳にプチ込むことで、私にも名作が書けるのではないかと。さっさとそうさ。そうに違いない。



身近に感じるデカフェ

後藤彩女

「デカフェで下さい」幼い頃の私はこの母の言葉を理解していなかった。物心付いた頃からよく母とふたり、カフェに行く事が多かった。ふたりとも注文するものはいつも同じで、私は抹茶味のフラッペ、母はデカフェに変更したカフェミスト。私は抹茶が好きだから。母も同じに「デカフェ」が好きなんだと思っていた。

母が初めて私の前で倒れた時、母の患っていた病気が分かった。心臓病だった。あまり運動はできないし、食べて良いものとダメなものも多い。コーヒー好きだった母はコーヒーが飲めなくなっていた。母との当たり前の時間が目の前で消えそうに感じた。

「デカフェに変更で」今日もまた母とふたりいつものカフェへ行く。戻ってきた大切な時間。1つだけ違うのは、私が注文すること。母のためにできること。できる範囲のもので幸せを感じてもらおうこと。温かいデカフェのカフェミストを母の元へ持つていく。目を細めて喜ぶ姿をこれからもずっと見たいと願う。



買い物の合間に

平田みのり

休日にショッピングをしようと街へ出かける。合間に気になってくるカフェでひと休みする。私の至福のひとつだ。
私はお洒落をして街を歩くのが好きだ。お気に入りの服を着ていると少し自分に自信を持つことができる。

最近では通販で洋服を買う人が増えた。でも私は実際にお店に足を運んで購入することがほとんど。事前に雑誌やSNSでチェックしてから行くこともあれば、ふらっと入ったお店で一目惚れすることもある。手に取り生地質感や色を肌で感じるのが私の服選びのこ



だわりだ。

買い物は一人で行くことが圧倒的に多い。行くと決めたら即行動。時間を惜しまず悩みに悩む。一回入ったお店に戻ることもしばしば。気付いたら一日に二万歩以上歩いていることもある。
歩き疲れたら近くのカフェを調べて入ってみる。甘いケーキを食べながらコーヒーを飲む。その日の戦利品を見直し満足感に浸る。まっすぐ家に帰るのではなく、カフェに寄り、コーディネートした想像を膨らませる。そこまでが私の買い物であり、休日の楽しみなのである。



母との時間

平山亜優

私にとってコーヒーを飲む時間は、母親と対話する時間だった。我が家には、一番遅くに食べ終わった人が食器洗いをするルールがある。育ち盛りの兄弟達は勢いよく食事を済ませ、自分の部屋に上がっていく。私はいつもギリギリで夕飯の食器洗い担当のようなものだった。

母は私が食べ終わるのを食卓に座って待っていた。私が食器洗いを終えたことを告げると、決まっ

てこう言った。
「コーヒーください」
カフェで注文するように手を上げて、ちょっと笑って言う。それ

を聞いて私は決まったマグカップを用意して二人分のコーヒーを淹れる準備をする。出来上がったら「お待たせしました」と接客する真似をして食卓に戻った。

この時間が定番になってから何年も経つ。高校受験や大学進学の間、一人暮らしの様子を報告をするのも、コーヒーを片手に二人で話した。

お湯で溶かすインスタントコーヒー。母はブラック、私は砂糖とミルクを追加する。

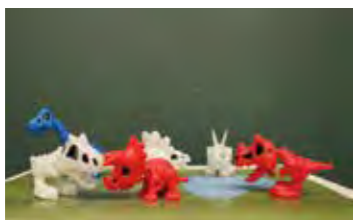
母の話は時に厳しく、苦しいもした。まだ私は砂糖とミルクは外せそうにない。



オマケのエッセイ

増田朱音

物を集めるのが好きだ。ペットボトルのオマケから始まり、食玩の仏像フィギュアなんかも集めた。缶コーヒーのオマケについていたマリオカートのミニカーは、バイクもカートも全種揃えた。それを部屋で走らせては、妹と即席マリオカートをして遊んだ。
色々集めてきた中で、忘れられないオマケがある。二〇一五年のブレンドイのラベルについていた又吉直樹の「深い珈琲エッセイ」だ。ブレンドイのために書き下ろされた二〇〇〜三〇〇字のコーヒーを題材にした短いエッセイが九種類。よくブレンドイを買って



いたが全部読むために購入量が増えて、冷蔵庫がブレンドイだらけになった。エッセイは読みたかったけど、コーヒーが苦手だった私にとっては苦しい光景だった。
全種類揃えた日の夜、全てのエッセイを順番に読んだ。失恋・帰省・夏の夜など、様々な場面で登場人物の傍にコーヒーがあった。彼らの心情に寄り添うコーヒーがとてもおいしそうに感じて、普段飲まないコーヒーを冷蔵庫から取り出して一口飲んでみた。相変わらず苦くて美味しくは感じなかったけど、そのコーヒーは優しい味がした。

お家で作るお酒

和田美菜海

コーヒーをたしなむほど味覚は大人でもない。邪道といわれる砂糖たっぷりミルクたっぷりでコーヒーの原型をとどめないものしか飲めない。
でもカルーアミルクは甘いカクテルだから飲みやすい。他にも子ども舌でも飲みやすいコーヒーのカクテルはないかと思いついてみることにした。
コーヒーのカクテルをネット上で調べると多くの作り方があった。そのなかから自分が飲めそうなものを選んで作ってみた。
カルーアベリー、カルーア&ウエッソン、ホワイトルシアン



種類。
カルーアベリーは、カルーアリキュールとストロベリーリキュールをミルクで割ったカクテル。かなかなストロベリーの香りが広がりが甘い。カルーア&ウエッソンはカルーアミルクをソーダで割るカクテル。カルーアミルクに炭酸が入ることによって、さっぱりした後味である。ホワイトルシアンはカルーアリキュールとウォッカをミルクで割ったカクテル。ちょっと大人な味わいであったがミルクでまろやかにする。どれもおいしく甘いカクテルで飲みすぎてしまう。

コーヒーゼリーの花ようかん
¥450



コーヒーゼリーを使った華やかなようかん

右上: コーヒーゼリーの花ようかんのモチーフになった
コーヒーゼリーパフェ。蓋になっているクッキーとマ
シュマロは、中身を半分ほど食べたら割り入れて食感の
違いを楽しむ/右下: お持ち帰り用のパッケージ。通販
でも購入可能/左: コーヒーゼリーの花ようかん。好み
のコーヒーとセットにすることもできる。

旅の音
〒606-8247
京都府京都市左京区田中東春菜町 30-3 the site 北棟 A
11:00 ~ 19:00 月定休
☎ 075-703-0770



店内でコーヒーを注文するとき、壁にかけられている試験管に入
っているコーヒー豆の匂いを嗅いで決めることができる。

コーヒーとの相性を考えた、新しいようかん

和菓子が有名な京都だから生まれた、コーヒーゼリーとようかんを
合わせたお菓子。コーヒーに合うように作られた、ここだけの味だ。

京都市営バス 出町柳駅から徒歩
六分の場所に小さな焙煎所がある。
そこが珈琲焙煎所 旅の音。ここで
は、店主自ら生産地へ行き農家の方
と一緒に味作りをした美味しいコー
ヒーを味わうことができる。
そんなコーヒーに会うお菓子が「
コーヒーゼリーの花ようかん」。店
主には、「旅の音のコーヒーを使っ
た和菓子を作ってもらいたい」とい
う長年の思いがあった。そこで京都
の老舗和菓子屋の七條甘春堂に直談
判して共同開発した。旅の音の人気
商品、コーヒーゼリーパフェをモ
チーフに作られている。

「コーヒーゼリーの花ようかん」
は三層にするという、ようかんの中
では難しい技法が使われている。一
段目がドライラズベリー入りのミル
クゼリー、二段目がコーヒーようかん、
三段目がコーヒーゼリーだ。最初
の一口目は三層まとめて食べて、
二口目は一層ずつ味わって食べるの
がおすすめ。三層まとめて食べると、
あんこの甘さが口いっぱい広がる
後、コーヒーの風味を感じる。一
層ずつ食べれば、層ごとの味の違い
を深く楽しむことができる。ちょっ
ぴり贅沢なコーヒープレイクにぴっ
たりなようかんだ。



一度で四度楽しめる！変幻自在の味

右: コーヒーゼリー蕎麦の第一の食べ方、そのまま。見
た目は普通の蕎麦/左上: 第二の食べ方。ミルクをかけ
ていただきます/左中: 木更津の名産品 ブルーベリー
ジャムを使ったコーヒーゼリー蕎麦専用そばつゆ/左
下: 第四の食べ方。そばつゆの中にりんごジャムと抹茶
の薬味を入れてつるつる食べる。

TANUKI COFFEE
今後の販売は Twitter アカウントにて
@thecoffee2019 @TanukiCoffee



コーヒーゼリー蕎麦は目の前で押し出して作ってくれる。
原理はとろとんと同じ。



コーヒーゼリー蕎麦
¥650

お箸でいただく 麺タイプのコーヒーゼリー

作法に従い食べるもよし。好きな食べ方で味わうもよし。いろいろ
組み合わせて、自分だけの好みの食べ方を見つけるべし！

お昼ご飯を食べに来たのかと勘違
いしてしまう、コーヒーゼリーがあ
る。TANUKI COFFEE で販売され
ている「コーヒーゼリー蕎麦」だ。
ざる蕎麦のような見た目、特製の
つけ汁、薬味もつく。コーヒーゼリー
とは思えない。
コーヒーゼリー蕎麦には食べ方の
指南書があり、全部で四段階ある。
最初はそのまま、何もつけずに食
べる。箸で持っても切れない固さで作
られているので、つるつる食べられ
る。味は苦味が強いコーヒーゼリー。
ルクによって味がマイルドになり、
優しい甘さが口いっぱい広がる。
三度目は、専用のつけ汁につけて食
べる。地元、木更津の名産品・ブルー
ベリーを使った特製のつけ汁。ブル
ーベリーの甘酸っぱさがコーヒー
ゼリーの苦味と上手く合わさり、と
ても美味しい。最後は、薬味のりん
ごジャムと抹茶を入れて頂く。口
に入れるとりんごと隠し味のシナモン
の風味が広がり、コーヒーゼリーの
苦味とフルーツの甘みを味わえる。
コーヒーゼリー蕎麦は今後、イベ
ントなどで販売予定。販売情報は
SNS を確認だ。

コーヒーゼリー
¥880

口の中で消える
コーヒーゼリー



左：完成したコーヒーゼリー。コーヒーゼリーには、アイスとホイップクリームが入っている／右上：器にゼラチン入りのコーヒーを店員さんが注いでくれる／右中：三分経って、出来あがったコーヒーゼリーをスプーンですくう／右下：ダブルトールカフェ独自のコーヒーマシン。東京から焙煎したコーヒー豆を持ってきて、挽いている。

食感が楽しめるコーヒーゼリー

コーヒーを注いで三分待って。出来上がりをすぐ食べたらゼリーが液体に戻る瞬間が味わえるかも？！さあ、召し上がれ。

数多くの喫茶店がある名古屋で、目の前でかたまる瞬間を見られるコーヒーゼリーがある。double tall cafe 名古屋店だけで販売されている「コーヒーゼリー」だ。注文すると、冷えた器と砂時計が運ばれてきた。器の中には、バニラアイスの上に花が咲いているようなホイップクリームがのっている。

店員さんがゼラチンが入ったコーヒーを器の中に注いでくれる。わくわくしながら三分待てば、コーヒーゼリーの完成だ。

普通に食べるのも美味しいが、このコーヒーゼリーには試して欲しい

食べ方がある。完成後すぐにスプーンですくうと、完全に固まりきれていないのでジュレになっている。口の中に留めると溶け始め、コーヒーに戻る。不思議な食感の変化を楽しむことができる秘密は、器の温度だ。気になる温度は企業秘密だった。温度調整を行い器の厚さを試行錯誤して作られた特注品だ。

自家製のバニラアイスは、シャーベットのようにシャリシャリした舌触りが特徴だ。ホイップクリームは、北海道産を使用。少し固めに作られているので、コーヒーゼリーの柔らかい食感と楽しむことができる。

double tall cafe 名古屋店

〒460-0011
愛知県名古屋市中区大須 4-2-21
平日 / 11:30 ~ 24:00 日・祝 / 11:30 ~ 22:00
☎ 052-253-8237



木をモチーフとしたテーブル席と、広々とした店内の空間でゆっくり、くつろぐことができる。



自分好みの珈琲ジュレが楽しめる



その場で作る珈琲ジュレ
¥700

右：ミルクをかけて出来あがった珈琲ジュレ。高級感の溢れるジュレは、パフェ用の長いスプーンが似合う／左上：固まった珈琲ジュレをゴムベラを使って少しずつ崩していく。綺麗に剥がれるので、ジュレをすくうのに最適／左下：カクテルグラスに盛り付けていく。トレイのジュレがびったり全部入った。

三条珈琲店

〒605-0005
京都府京都市東山区 3-40-1
平日 / 13:00 ~ 20:00 土日・祝 / 10:00 ~ 20:00
月定休
☎ 075-746-3799



カウンター席が十席ある。コーヒーカップや店主の太田光央さんが作ったコーヒーアートのハガキが飾られている。

食べると、コーヒー豆の違いがわかる

一口食べるとコーヒーの香りが口の中で広がる。豆によって変わる味わいが楽しめるのも出来たてならではの。

三条珈琲店には、注文されて一から作るコーヒーゼリーがある。作り置きを一切しない「その場で作る珈琲ジュレ」だ。お客さんに美味しいと思ってもらうにはどうしたらいいか考えた結果、出来たてを食べてもらうことに辿り着いた。

酸味や苦味など、自分のコーヒーの好みを伝えると、コーヒー豆を選び挽いてくれる。ハンドドリップで淹れたコーヒーにシロップで甘味をつけ、その中に溶いたゼラチンを入れる。氷水を張ったトレイにコーヒーを入れ五分ほど待つ。するとあら、不思議。コーヒーが固まった。

ゴムベラを使ってすくったら、カクテルグラスに盛り付ける。最後にミルクをかけたら完成だ。今回、酸味が引き立つ豆と苦味を抑えた豆を使って二種類の珈琲ジュレを注文した。出来たての珈琲ジュレは、香りが強く味もはっきりしている。酸味の強いジュレは、一口食べるとヨーグルトのようなクセになる味でもう一口と手が伸びる。苦味を抑えたジュレは、ミルクの優しさの中に少しの苦味を感じる大人の味だ。後味すっきりで、何杯でも食べられる。同じ工程で作られていても、一口で味の違いがわかる。



コーヒーゼリー納豆生クリーム
¥350

お客さんと作った奇跡の味わい



右上: クレープの具材を入れている様子。ホイップクリームにコーヒーゼリー、納豆をたっぷり入れている／右下: クレープに納豆を乗せている様子。普通のクレープ屋さんでは、なかなか見えない光景／左: 出来上がったコーヒーゼリー納豆生クリーム。納豆とコーヒーゼリーの組み合わせが目を引く一品。

下北沢 クレープ アンドレア

〒115-0033
東京都世田谷区代田 6-5-25
平日 14:00～24:00 土日・祝 13:00～24:00
年中無休
☎ 03-3468-2597



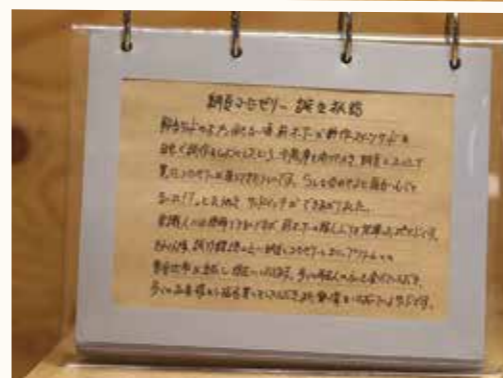
アンドレアでは、お店にあるものならなんでもトッピング可能。コーヒーゼリーと納豆の上に、さらにチョコソースをプラス。

世界が変わる?! 惣菜デザートクレープ

お客さんの発案と好きなものを詰め込んだクレープは奇天烈だけどなぜか美味しい、不思議な味わいが楽しめる。

下北沢には、お客さんのアイデアと店主の悪ノリが作ったクレープがある。下北沢クレープアンドレアで売られている「コーヒーゼリー納豆生クリーム」だ。その名の通り、コーヒーゼリーと納豆がトッピングされた見た目のインパクトがありすぎるクレープ。中粒納豆とコーヒーゼリーがホイップクリームの上にたっぷり乗せられていて、食べるのを躊躇してしまう。けれども、意外なことに見事にマッチするのだ。ホイップクリームの甘さとコーヒーゼリーの苦み、そこに納豆の大豆の風味・うまみが合う。ほどよい甘じょっぱさが癖になる。このクレープの一番の特徴は食感。もちもちのクレープ生地と少し硬めのホイップクリーム、ぶるぶるしたコーヒーゼリー、そこに納豆の歯ごたえがプラスされて、食べ応えがある一品だ。このクレープは、お客さんのアイデアで生まれた納豆クレープをコーヒーゼリーが大好きな高校生が食べたことから始まった。全部合わせて食べてみたらとてもおいしく商品化してしまった。地元民に愛される店だからできる人の繋がりをを感じるクレープだ。

コーヒーゼリーと納豆の突飛な組み合わせ



右:中にコーヒーゼリーと納豆が挟まれている醍醐／左上:ショーケースには様々なサンドイッチが並ぶ／左中: サンドイッチはモーニングセットにすることもできる／左下: 各テーブルに置かれている、鞍馬サンドの歴史や納豆コーヒーゼリーの誕生秘話などが書かれたファイル。これを読めば鞍馬サンドマスターになれる!

鞍馬サンド 鈴鹿店

〒510-0203
三重県鈴鹿市野村町 110-4
9:00～17:00 年中無休
☎ 059-380-0313



鞍馬サンドは、シンプルで可愛いパッケージに包まれている。お土産やテイクアウトに最適。



だいが
醍醐
¥330

天から落ちてきたひらめき

定番のサンドイッチも美味しいけれども、変わり種サンドイッチも負けてない。納豆コーヒーゼリーサンド、ご賞味あれ。

色とりどりのサンドイッチが並ぶショーケースの中に、一風変わった商品がある。最も美味しい味の代名詞である“醍醐”(だいが)と名付けられたそのサンドイッチの具材は、コーヒーゼリーと納豆という組み合わせ。新メニューを考えている時に冷蔵庫から納豆とコーヒーゼリーが落ちてきたのをきっかけに生まれた。わざわざ県外から買いに来る人もいる人気商品。ラップを剥がすと、ほんのり納豆の匂いがする。ラップとサンドイッチの間には納豆の糸が張り、納豆の粒は見えなくても存在を感じる。糸が張るサンドイッチなんて他にはないので、食べるには勇気がいるかもしれない。けれども、一口食べればもう一口欲しくなる、不思議な魅力が醍醐にはある。クラッシュされた自家製のコーヒーゼリーと固めのホイップクリームが、ほんのり甘い特製食パンに挟まれている。最初は、コーヒーゼリーの苦みとホイップクリームの甘さが目立つ。半分ほど食べると納豆が出てきてだしの風味がプラスされる。甘さの中にある塩気がたまらない。納豆の風味とコーヒーゼリーの苦味のハーモニーが楽しめる一品。



珈琲最中バーガー

珈琲最中をメインの食事にするため、レタスとトマト、牛肉を合わせて珈琲最中生地で挟んでみた。ソースは、コーヒーの風味を消さないために玉ねぎを使ってさっぱりとした味に仕上げた。食感は、最中のパリッとした食感が強調される。お肉の旨さとコーヒーの香りがベストマッチしている。



珈琲最中ジャムサンド

ブルーベリーと白小豆のツブツブが面白い。ブルーベリージャムの酸味が白小豆の甘味を抑えている。そこに、コーヒー生地之苦味が合わさり、上品な甘さの和菓子へと変身した。

珈琲最中アイス

アイスクリームは、珈琲最中の素材を活かせるようにバニラアイスを選んだ。バニラアイスの甘さも加わり、白小豆の甘さが引き立つ。アイスの冷たさと最中生地がしっとりして、新しい食感と美味しさが生まれた。



白小豆トースト

瓶詰めになっている白小豆の餡が多く入っていたので、パンを焼いて、白小豆餡をジャムのように使ってみた。白小豆の粒が濃厚で、パンと合わせるとダイレクトに味が伝わる。珈琲最中では味わえない白小豆の旨味が引き立っていて餡だけでも、別の料理に活かせられる。



珈琲最中の挑戦

珈琲最中のアレンジ料理を考案した。そのままでも美味しい珈琲最中が手を加えることによって、可能性が広がる。



和菓子の新しい発見！



TABERU COFFE 珈琲最中
¥300

右：マスカルポーネチーズと白小豆の餡を合わせて、コーヒーの最中に挟んで頂く／左上：コーヒーカップの生地ができる前の試作品。三枚生地で考案したが、生地が割れて断念。新しい案として、現在の可愛らしコーヒーカップの形が完成した／左下：コーヒーと和菓子の道具で共通する銅をモチーフにして作られたパッケージ。

いせや本店

〒410-0862
静岡県沼津市幸町2番地
9:00～17:00 水定休
☎055-962-0222



いせや本店の入り口である外観。木の看板で屋号が右読みになっている。ショーケースには、人気商品が置いてある。

コーヒーの苦味と白小豆の出会い

和菓子とコーヒーのコラボレーションは、珍しい。餡も白小豆を使うなど、こだわりの素材を使っている。

静岡県沼津市にあるいせや本店にとで、大きく変わる。餡の滑らかな舌触りと濃しきられていない白小豆の形状を崩さずに仕上げているため、しっとりするのだ。最中生地にしているが、れっきとした和菓子だ。白小豆の餡が加わることで、コーヒーの生地と餡の甘さがお互いを引き立て合い、コーヒーの風味が際立つ。後味がさっぱりで上品な味わい。珈琲最中には、個別売りで箱売りの二種類がある。個別売りは、中に餡が入った状態で販売されている。箱売りは、最中生地が三個と餡の瓶がセットになっている。瓶には、たスカルポーネチーズが使われている。餡と最中生地と一緒に食べるこ

つくりかた

ポイントはコーヒーと油をよく冷やしておくこと。ゼラチンの量を変えれば、好みの口どけや食感にアレンジできる。



大きいボウルに氷水を用意し油に当てる。



ゼラチンとコーヒーを混ぜよく溶かす。



茶キャビアをすくい取り、茶こしでよく油を切る。



スポイトで間隔を開けながらコーヒーを油に落とす。



コーヒー参戦！新種のツブツブ

日本はいまツブツブフィーバー！
おうちでも楽しめる新しいコーヒーのかたち

撮影・文／平山亜優



かたちといえば、日本では丸くてツブツブの食べ物が流行っているよね。

既読

タピオカブームは社会現象レベルだもんね。お店もかなり増えたなあ。



あのつるつるもちっとした食感は、一度食べたら病みつきになるよね。

既読

昨日もタピオカ飲みにいっちゃったよ。



コーヒーも普通に飲むじゃなくて、ツブツブにしたら新しいブームになるかも！？

既読

いいアイデアだね。ゼリーキャビアの作り方でうまくいきそう！



材料を揃えて早速作ってみよう！

既読

どうなるのか楽しみ～！！



うまくいったね！
もちもち食感でしっかりコーヒー味だ！

既読

スポイトで作るとどンドンツブツブが出来上がって行って楽しかった～！



コーヒークリームをかければおなじみのコーヒーゼリーの味になるね。

既読

飾りにも使えそうだね。
色々なデザートでアレンジしてみよう！



アレンジでさらに美味しく

ツブツブにすることで食感はもちろん、見た目にも楽しいコーヒーキャビア。ミルクやデザートとの組み合わせはハズレなし。



冷たいアイスに乗せれば新食感の冷たいアフガード風。



コーヒーデザート代表ティラミスもキャビアを飾ればおしゃれ度アップ。



ミルクと合わせれば口の中で完成する新感覚のコーヒー牛乳に。



材料	道具	下準備
1. コーヒー ……100g	スポイト 大きいボウル	濃いめのコーヒーを作る
2. サラダ油 ……適量	茶こし	ゼラチンを水でふやかす
3. ゼラチン ……10g	その他 氷水	サラダ油を冷蔵庫でよく冷やしておく

ツブツブに惹かれる日本人のこころ

昨今のタピオカブームに始まり、ツブツブアイスの「ディップドッツ」や韓国ジュース菓子「ポッピングボバ」など、日本人は様々なツブツブの食べ物に魅了されてきた。

口に飛び込んでくる楽しさやつるつるした食感は飽きがこない。一説には、日本人の主食の米にも含まれるデンプンによるもちもちとした食感が、日本人の好みに合っているのだからか。

ゼリーキャビアと呼ばれるデザート製の製法を使うと様々な液体をツブツブにすることができ、ゼラチンを溶かした液体を冷やした油に落とすと油と水分は混ざることなく、水滴の形に冷やされ固まるという仕組みだ。

材料はコーヒーゼリーと変わらないが、形が変わると全く新しい食べ物のように感じる。

材料や道具は簡単に揃うものばかり。工程も難しくないので小さな子供でも楽しめる。

日本のツブツブウェブに乗らない手はない。コーヒーキャビアが一世を風靡する時代がくるかもしれない。

コーヒーの香りでリラックス

新橋、さいたま、名古屋、成田、旅行や出張での帰り道。一杯のカクテルで一日の疲れを忘れる。



カルーアベリー

数種類のベリーがカクテルの中に入っている。飲むだけでなく、見た目も可愛い。ベリーを潰すと甘さが口の中に広がり、カルーアリキュールの香りが引き立つ。女性に人気の商品だ。 ¥580



3on1 大人のリキュールデザート

エスプレッソに、八種類のリキュールとミルク、生クリーム、アイスクリームを一つずつ自分で選べる。今回は、アプリコットとミルクの組み合わせ。鼻から抜けるフルーティーな甘い香りとエスプレッソの独特の苦味をミルクでまろやかにした味わい。 ¥1280



カルーアピニャコラーダ

ココナッツの香りが鼻から抜け、ほのかなパイナップルの甘酸っぱさがカルーアリキュールと合う。 ¥580



カルーアオレンジ

オレンジジュースの酸味がカルーアリキュールの甘みで中和されさっぱりしている。 ¥580



3on1 大人のリキュールデザート

二杯目は、洋梨リキュールと生クリームの組み合わせ。洋梨のフルーティーな甘みがかすかに、生クリームがエスプレッソをまろやかにしている。 ¥1280



泡盛 菊の露のコーヒー割り

泡盛の甘みのある辛さとコーヒーの酸味が飲みやすくしている。 ¥480

隠れ邸

〒330-0854
埼玉県さいたま市大宮区桜木町1丁目1-175KGビル5階
16:00～24:00
年末年始定休
☎070-1593-4321



double tall cafe 名古屋店

〒460-0011
愛知県名古屋市中区大須4-2-21
平日/11:30～24:00
日・祝/11:30～22:00
☎052-253-8237



AND...YOU 公津の杜

〒286-0048 千葉県成田市公津の杜4-12 プロシードCO-Z 東館000E館
月～木・祝前・祝/17:00～翌3:30 金・土/17:00～翌4:00 日定休
☎0476-85-7868



時間を忘れる コーヒーとお酒の店

様々なアレンジのあるコーヒーリキュールを提供しているお店を四店舗紹介する。
撮影/池谷明日香 取材・文/和田美菜海

コーヒーカクテルは
カルーアミルクだけじゃない

ここで紹介する四店は、一人でも入りやすく、知らないコーヒーカクテルの味が楽しめる。

隠れ家的存在のテイルバーでは、自家製コーヒーリキュールを提供している。

AND...YOU 公津の杜は、他ではあまり提供されていないカルーアピニャコラーダを出している。

ダブルトルカフエ名古屋店は、コーヒー専門店だ。そこで提供しているカクテルは、自分で組み合わせさせてオリジナルのコーヒーカクテルを楽しめる。

隠れ邸は、お客さんがメニューにないカクテルを飲みたいと提案すれば、材料がある場合に作って提供してくれる。

飲んでいると閉店まで時間を忘れて滞在できる空間だ。



右：入り口のすぐ左側に飾られている振り時計は忘れていた時間を思い出させる
／中：当店のおすすめ商品が壁に貼られている
／左：16種類のコーヒーリキュールがカウンターから見える。



Talebar

〒105-0004
東京都港区新橋4-18-8 2F
20:30～23:30
日・祝定休
☎090-6126-5826



コーヒーリキュール コロンビア

オススメのオリジナルコーヒーリキュールはコロンビアだ。おつまみはチョコレート、えび味のスナック、無塩ナッツ&フルーツ。水割りで飲んだリキュールはコーヒーの味がしっかりしていて、苦味や酸味がなく飲みやすい。チャージ料¥800(税抜) / 1杯¥800(税抜) / 4杯以上フリーフロー¥3000(税抜)



おまけで楽しむ、ラテアート

カフェの店員さんが作るラテアートは、見ただけでワクワクするもの。コーヒーを楽しむ上での「魔法のおまけ」としてご紹介。

取材・撮影・文／後藤彩女

Up to you coffee

〒111-0036

東京都台東区松が谷 2-31-11

平日／9:00～19:00 土日／8:00～19:00 不定休

☎ 03-6339-9780

「おまけ」という名の魔法

浅草河童橋通りにあるコーヒースタンド。ラテアートの全国大会では幾度も優勝し、世界でも三位になったオーナーの奥平雄大さん。彼が作るラテは、豆にもこだわりがある。深煎りでコクがあり、さらにまろやかな味わいで、最後の一滴まで美味しいコーヒーだ。奥平さん曰く「ラテアートはおまけ」。コーヒーを楽しむ上での工夫であり、アートがメインになることはない。しかしラテアートを求める人は多くいる。席で待っている間、どんな一杯がくるのかワクワクする。美味しいだけじゃない、気分を上げる魔法のおまけはコーヒーを飲む上で大切な存在となるのだ。

ここでは、注文時にラテアートをお願いするだけ。奥平さんの気分によって絵柄は変わる。



【フリーポア】

フリー（何も使わず）ポア（注ぐ）と言う意味。ミルクピッチャーからミルクを注ぐ動きが生み出す対流だけで絵柄を描くラテアート技術。シンプルだがこそ技術が求められるもの。フリーポアは短時間で描くことができ、コーヒーの鮮度を保ち提供することができる。



【エッチング】

針のような道具を使いスチームミルクの表面に絵柄をつけていくもの。フリーポアではできない細かな表現を生み出すことができる。デザイン性が高く、作り手によって個性が出やすい一杯。



1: 店内は柔らかな光に包まれてウッドを基調とした落ち着いた雰囲気 / 2: カフェラテと一緒に注文したスモークサーモンクリームチーズのホットサンド。カリカリモチとしたパンとスモークサーモンが最高の一品 / 3: 入り口のドアはシンプルで可愛い。カップが置かれた小さな看板も映える / 4: ホットのカップにはロゴが描かれていて可愛い。これを片手に河童橋通りを歩くのも気分が上がる / 5: アイスのチャイティーラテはガラスのストローで飲む。ガラスによって飲む時にチャイが冷えて旨味

が増す。洗って繰り返し使えるストローはとってもエコ。チャイはさっぱりした甘さで癖がないためスパイスが苦手な人にもおすすめ / 6: オーナーの奥平雄大さん。笑顔でアートについて語ってくれた / 7: 東京にはここにしかないエスプレッソマシン。温度を細かく設定することができ、最高の一杯を作るのに欠かせない。 / 8: 机に直接描かれたメニュー。どれも手の込んだ美味しそうな写真が食欲を誘う。季節によって変わるのも楽しみの1つになる。

可愛すぎて食べられない！3Dラテアート

立体的な3Dラテアート。最近ではアニメのキャラクターなど細部にまで凝ったものが人気の中、シンプルだからこそ可愛くて、食べてしまうのが勿体無いザ・3Dラテアートをご紹介。

取材・撮影・文／後藤彩女

家に帰ったような安心感のあるカフェ

坂戸駅から三分ほど歩くと見えるカフェチヨコッティ。客足の途絶えることがないお店だ。

店内には本棚やソファ席、小さな子供用の椅子など「家」にあるアイテムばかりが揃う。調理場も家庭用キッチンと同じような作りだ。入った瞬間から家に帰ってきたような安心感に包まれるカフェチヨコッティは長居したくなるアットホームさを感じる。

可愛らしい3Dラテアートはひとつひとつ丁寧に時間をかけて作られる。メレンゲのように弾力あるスチームミルクに描き、形作られるのは可愛い動物やこびとたち。どれも女性や子供が喜ぶものばかり。席に届くとみんなが笑顔になる。一方でコーヒーなど、王道のドリンクも種類が多く充実したメニューである。

店内には小さな子供たちを連れて家族が多かった。子供たちの笑い声とたくさんの温かい料理、それを見守る店員さんたち。カフェにいるみんなが、家族になったような心温まる空気だ。この空気に包まれながらくつろぐことが出来るのが、カフェチヨコッティ最大の魅力。



手描きのメニュー。待つ間眺めているのも楽しい。

ランチで頼んだホットサンド。ボリューム満点、ヘルシーな一品。

3Dラテアートを作成中。席から様子が見れるのも魅力。



Cafe ChocoTea

〒350-0227

埼玉県坂戸市仲町 1-2

10:30～18:00 月定休

☎ 04-9284-7426

日本各地のガラス工芸品とアイスコーヒー 目と舌で味わう二つのかたち



琉球ガラス

沖縄の吹きガラス製造は明治時代に長崎や大阪から訪れたガラス職人によって伝えられた。戦後、在日米軍が使用したコーラやビールの色付きガラス瓶を再利用して作られていた歴史もある。特徴である分厚いガラスの中の気泡は、アメリカナイズされた「一風変わった素朴なデザイン」と評価され、そこから沖縄独自のガラス文化が誕生した。美しい青色は沖縄の海を連想させ、分厚いガラス淵から伝わるコーヒーの冷たさを一層引き立てる。

津軽びいどろ

漁業用の浮き球から始まった津軽びいどろ。その特徴は鮮やかな色ガラスにある。多くの海岸を持つ青森県。津軽半島に七里長浜という、一際豊かな自然と美しい砂浜が広がる海岸がある。あるとき1人の職人の思いつき七里長浜の砂を一握りガラスに混ぜたところ、美しい緑色のガラスが出来上がった。この色ガラスが全国各地で好評を呼び、本格的な色づくりが始まった。透明なガラスに浮かぶカラフルな色ガラスは、アイスコーヒーの黒に負けず目に飛び込んでくる。



江戸切子

江戸切子の歴史は江戸時代初期から始まる。天保5年に金剛砂を用いてガラスの表面に彫刻したのが始まりと言われている。現在よく見る江戸切子は鮮やかな赤や青の色付きの物がよく見られる。これは「被(き)せガラス」と呼ばれる、色付きのガラスの内側に透明なガラスを重ねたものだ。江戸時代の江戸切子は透明なガラスが主流だった。ガラスを口に運ぶたび指先に彫刻を感じられる。視覚、味覚、触覚で味わえる。



銅製のマグカップ

日本と銅の歴史は古い。慶雲5年(西暦708年)武蔵国秩父郡に大規模な鉱脈が発見された。掘り出された鉱石は宮廷に運ばれ、当時の天皇、元明天皇は大層喜んだ。日本の天然の銅ということから「和銅(にぎあかね)」と呼び、慶雲5年を和銅元年とした。銅製のマグカップを手軽に楽しめるのはコーヒーチェーン店「上島珈琲」。店内で注文を受けたアイスコーヒーが銅製のマグカップで提供される。銅は熱伝導率が高く、手や唇にアイスコーヒーの冷たさがより引き立って伝わる。

器と嗜むアイスコーヒー

日本らしいかたちで生まれたアイスコーヒー。伝統工芸と組み合わせることで日本生まれの歴史を二つ同時に味わう。
撮影・文／平山亜優

氷店から始まる アイスコーヒーの歴史

明治時代の文筆家である石井研堂の『明治事物起原』によると、明治二十四年に氷店のメニユーに「水(みづ)コーヒ」があったと記述されている。当時の日本ではすでにアイスコーヒーが飲まれていた。

大正時代に入ると喫茶店のメニユーに「冷やしコーヒ」の名前で登場した。ガラス瓶にコーヒを入れ、氷や井戸水に浸して冷やしていたとか。

海外ではお湯で淹れたコーヒに氷を入れて作るアイスコーヒが主流だが、コーヒを容器ごと冷やして飲む方法の発祥は日本だといわれている。夏になるとスイカやトマトを冷やす文化が根付いている日本では、この方法はごく自然に普及していった。

そんな日本のアイスコーヒを楽しむなら、使う器も日本のものを選びたい。

古くから伝わる工芸品によく冷やしたアイスコーヒを注ぐ。手から伝わる素材の質感とコーヒの冷たさが二度美味しい。

何気ない日々のコーヒプレイクに、日本のかたちを取り入れる。歴史や職人の技に想いを馳せながら一息つくのも乙なものだ。



おいしい コーヒーの理由

上地王植琉

「淹れたかにコツがあるんです」
彼女がいつも淹れてくれるコーヒーの味は完璧に覚えている。ただ記憶にあっても、どうしても再現することができない。これでは科学者失格だ。
『試作品ナンバー四十二番。博士、今度はどう？』
「うーん……」

フラスコを満たしている黒い液体はほこぼこと泡立っている。ドリップのために最適化された温度。

私は薬品用冷蔵庫から取り出した氷を投入した。ストップウォッチできっちり二十秒計って、中身をお気に入りのマグカップへ移す。
「……ダメだ。これじゃない」

「えー、またー？」

一口飲んで首を振ると、空中を漂うデフォルメされた三毛猫——アシスタント・ホログラムの〈ミル〉が不満そうに言った。

『もー、博士。いい加減にしてよ！ 学会に頼まれた論文だってまだ完成してないのにさー』

「仕方がないだろう。飲みたいたいだから」

「まったく……ボクには味が分からないから何も言えないけど、ちゃんと沖繩産のコーヒー豆使ってるし、レシピと同じものだよ」

「ふむ……」

レシピ通りなのに味が異なるとは奇妙な話だ。私は腕を組んでほったらかしの無精ひげを撫でた。

『もしかしたら焙煎の時に付着した金属イオンとか、お店と研究室では湿度が違うとか、そこら辺の微妙なニュアンスなのかも……もう諦めれば？』

「ばか。科学者が再現実験を諦めてどうする」

「やれやれ……」

〈ミル〉はがくりと肩を落としてため息を吐いた。全く、最近の助手は随分と人間臭くなったものだ。

私は使い古しの白衣を脱いでコートに着替えた。

今日はその警告はなかった。視界に映る三毛猫は腕を組んで深々と考え事をしている。

「……そういえば、君が前に話していたコーヒーを淹れる時のコツというのは」

「ああ、そうですね。単純な話です。ドリップや焙煎の時間においしく飲んでもらえるようにてぎゅつと願いをこめると、コーヒーって不思議とおいしくなるんです」

「非科学的な」

彼女は口もとに手をやってふふっと笑う。

「それでしようか？」

「そうだ。確かに科学実験と料理は似ているとよく言われるが、実験に感情の入る余地はない。……私は試験管とにらめっこしてこの道四十年だが」

次の言葉は紡げなかった。彼女が人差し指をやって私の口もとを塞いだからだ。

「結局のところ、大切なのは想いですよ」

カップ拭きに戻る彼女を見て、私はなんだか子どもに戻ってしまったかのように錯覚してしまう。

その時、〈ミル〉がふいに「あっ！」と声を上げた。

「ボク、味が違う理由が分かっちゃったかも」

「本当か？」

「うん。再現実験に失敗した理由が分かったよ」

〈ミル〉はどこか得意げに胸を張って言う。

「えっとねえ……ほら、博士ってば、実は彼女のことが好きだったんだよ！」

「えっ？」

その瞬間、ガチャンとガラスの割れる音がした。

音に目をやると、トレーを取りこぼした彼女が、驚きの表情で立ち尽くしている。

私は何か言おうとするが、空気の読めないAIはそんなこと構いなしに続ける。

「そう、至って人間的な理由だったんだよ！ 博士

〈ミル〉、出るぞ」

「えー、またー？」

「豆も買わないといけないからな。今度は小笠原産を使ってみよう」

「取り寄せればいいのに」

三毛猫はぶつくさ言いながらも私のあとに続く。

「あら、博士。またいらっしゃったんですね」

「君が淹れてくれたコーヒーの味を再現しているんだが、中々うまくいかなくてね。そしたらまた君のコーヒーが飲みたくなった」

「ふふっ、お上手ね」

彼女は長い髪をかき上げると、私を見てえくぼを作った。

日本ではまだ珍しい国産コーヒーの専門店。閉店の一時前には人影も少なく、彼女はいつも私の話し相手になってくれるのだ。

「いつものでいいですか？」

「任せる」

私よりも一回り若い、エプロンを着て焙煎する姿は様になっていった。淀みのない洗練された動きを見ていると、毎度ながらほれほれしてしまう。

「はい、どうぞ」

「ありがとう」

暖房の効いた店内で飲むアイスコーヒーは私のお気に入りだ。ただ、普通のアイスコーヒーではダメで、彼女が一度ホットコーヒーとして淹れてくれたものに氷を足して温度を下げて飲むというのがこだわりであり、唯一のマイルールである。

〈ミル〉は冷たいものばかり飲んでると腹を壊すよ、と毎度のように警告するが、

「うーん、どうして味が再現できないんだろう……」

はさ、彼女が作ったコーヒーじゃなくて、彼女と飲むコーヒーがおいしかったんだよ！ ほら、よく言うじゃない。一緒に飲めばおいしいって。だから彼女なしでは再現できなかったってワケさ！」

「そうか。感情が味覚に与える影響だ！ 人間の味覚受容体細胞にはまだまだ謎が……」

「もー、どうしてそうなるのさ！」

その時、彼女は何かかぶつと噴き出した。顔をほのかに赤らめたまま、私の好きな表情を作る。

「博士、嬉しいです。その、私も毎朝おいしいコーヒーを作ってあげたいと思えるほどに、です」

「ありがとう……って、え？」

言葉の意味を理解しかねて聞き返そうとしたが、彼女は足早にバックヤードに引っ込んでしまった。

広々とした店内に一人と一匹だけ残され、私はまだ湯気の立つコーヒーカップに口をつける。今や〈ミル〉のおかげで私の心は完全に焙煎されてしまった。

〈ミル〉、研究所で再現実験を続けるにはデータをとり直す必要があるかもしれない

「どうして？」

首を傾げる三毛猫に、私は赤面しつつ続ける。

「今日のコーヒーはやけに甘い」

—— Fin.

〈ミル〉のコーヒー講座 ジャコウネコの「うん コーヒー」

動物のフンの中から取り出した豆で作られるコーヒーがあるんだ。それがインドネシア産のコーヒー「コピ・アラク」。映画『最高の人生の見つけ方』に登場したことでも有名だね。ジャコウネコの腹の中で発酵されることによって、自然栽培では出せない野生の旨みが凝縮されるんだ。この「うんコーヒー」、実はかなり高級品で、日本で買うと一万円もする。博士が言うには、味はコーヒーと思えないほどフルーティで、豆からは甘い匂いがするんだって。まあ、ボクは飲めないんだけど。



素敵なご縁が
ありますように。

淹

11

November 2019

2019年11月2日発行

発行 江戸川大学メディアコミュニケーション学部マス・コミュニケーション学科 清水ゼミナール
編集 池谷明田香 上地将英 後藤彩女 平田みのり 平山唯徳 増田朱音 和田美葉海