

水の文化

特集

街なかの喫茶店



喫茶茶店



特集

街なかの

喫茶店はいつできた？

「伝説のマスター」は何を
考えていた？

6

4 巻頭エッセイ「ひとしづく」

あの香りのコーヒー

なぎら健吾

目次

6 「総論(概史)」
社会と経済情勢が生んだ日本の喫茶店
——戦前から今に至る3つのブーム 且部幸博

10

10 「喫茶空間の哲学」
珈琲店で大事にしていたこと
——ほんとうの自分でいられる場を 大坊勝次

12

12 「承継」
老舗喫茶店を承継したのは「お隣さん」姉妹
——マスターの味を常連と模索 珈琲専門店蘭(名古屋)

常連が店を
引き継いだ!?

三代目が
びがけている
ことは?

14

14 「継承」
コーヒーは主役にあらず
——〈時間を彩る〉価値を信じて
六曜社珈琲店(京都)



一息つきたいとき、何か飲みものがあるといいですよ。もちろん水でもよいですが、香りが楽しめるコーヒーやお茶、紅茶ならば、気分をうまく切り替えられる感じがします。

日本ではほとんど栽培されていないのに、たくさんの方が気軽に飲んでいるのがコーヒーです。自宅や職場などさまざまな場所でコーヒーを飲むと思いますが、街なかで見かける、昔ながらの喫茶店が気になったことはないでしょうか？「一言ありそうなるようなお店です。」

今回は、その個人経営の喫茶店に目を向けました。喫茶店に強い思いを抱く人びと、実際に店を営む人びとに話をお聞きして、私たちにどうして喫茶店という空間がどのような存在なのか考えてみます。



カフェを
開いてわかった
ことは?

32

「文化をつくる」

喫茶店は「水場」のひとつだ

編集部



喫茶展
を開いたのは
なぜ?

24

「変貌する街と喫茶店」

地域をつないできた街の喫茶店

「まちのオアシス」文京喫茶」展を開いて 文京建築会ユース

22

「地方都市と喫茶店」

「日本の道」を歩いて見つけた個人経営の喫茶店

「地方で体験する」一期一会 クレイグ・モド

昭和レトロな
喫茶店の
魅力とは?

20

「古きよき喫茶店」

知恵と熱意が作り上げた空間

「純喫茶」が好まれる理由 難波里奈

大阪の
喫茶店は
サラリーマンが
多いの?

16

「常連との関係性」

喫茶店王国「大阪」を覗く

「老舗に見る「居心地」と「安らぎ」



島原市に
研究成果を
発表

日本の
喫茶店って
どう見える?

川治いの
碑文を読み
解く

51 50

編集後記／ご案内

(敬称略)

センター活動報告

44

Go! Go! 109水系 27

碑文が語る、筑後平野の幸が生まれた所以 筑後川

坂本貴啓

36

みず・ひと・まちの未来モデル 11

水場の「価値」存続と地域住民のウェルビーイング

野田岳仁

34

食の風土記 24

イカの内臓を発酵させてつくる天然の調味料「いしり」

連載

能登半島で
用いる魚醬



なごら健言

フオークシンガー

あの香りの「コーヒー」

ひとしづく

サイフォンのお湯がロートに上がってきて、竹べらで攪拌かくはんをする。そしてコーヒーがフランスに完全に落ち終わるのを見ていた。その昔、そんなコーヒーの淹れ方いれかたをしていた。あれは何年ぐらい前だったか。

ドリップ式のコーヒーに慣れてしまった昨今、そうしたサイフォンで淹れるコーヒーが懐かしい。サイフォンとドリップで淹れる方法とは似て非なるもの

なのかもしれないが、そこまでこだわりもないので、あたしには違いがよくわからない。しかしサイフォンと、ドリップではやはり趣が違う。時間に余裕のない時は、俄然ドリップが重宝なのだが、サイフォンで淹れるコーヒーは時間がかかり面倒くさい分、それが一種の儀式のように感じるのである。しかしいつの間にかサイフォンでのコーヒーはやめてしまった——どう

してだったか？

あたしが最初にコーヒーを意識したのはいつの頃だっただろうか。確か小学校低学年の頃だったと記憶するが、銀座の某デパートの地下にコーヒーを飲ませてくれるスタンドがあった。その側を通るといつもコーヒーのいい香りが漂ってきていた。子供心になんていい匂いだと思っていたのを覚えている。母親はその匂いに誘われコーヒーを

注文した。あたしはココアを飲んだ。あのコーヒーのいい香りは忘れられないし、今でも喫茶店の前を通る時、焙煎の香りに同じような思いに駆られる。ただその匂いに誘われて喫茶店に入って注文したとしても、あの香りに勝るコーヒーに出会うことはまずない。

コーヒーとは香りだけなのか？ いや、当然そんなことはないだろう。しかし味覚とは舌で感知するのはなんとわずから5%で、匂いが95%ということであるらしい。つまりコーヒーの場合、芳しい香りが重要な要素だと言えようが、実際は産地、コーヒー豆の種類、ブレンドによって香りが微妙に違ってくるのであろう。しかしそこまでは





フラスコ内の水を沸騰させ、その蒸気圧で抽出するサイフォン式コーヒー。コポコポと湯が沸く様はずっと見ていられる 撮影協力：珈琲専門店 蘭

知り得ないし、追求もしない。なんと良かったらいいのだろうか、香りと味が一致するコーヒーを口にしたいのである。

コーヒーを嗜む店、昔はまず喫茶店と相場が決まっていた。高校3年生の頃だろうか、喫茶店に入り浸っていた。一日に2、3軒ハシゴということもあった。喫茶店という空間が好きだったんだらうし、友達との会話が楽しかったんだらう。長居する我々に店員がいったい何回水を注ぎ足しに来たことだろうか。最近ほとんど喫茶店に足を向けないようになってしまった。セルフサービスの、カフェ形式のチェーンが増えてから、そうなってしまった——理由は定かではない。

しかし昔ながらの構えのいい喫茶店や、名曲喫茶など見るとついふらふらと吸い寄せられてしまう。

そこで眼にする、律儀なマスターが、律儀にサイフォンで淹れるコーヒーの店なら言うことはない。そうした店で、子供の頃のあのコーヒーの香りをふと思い出すことがあるのだ。

なぎら健吉 (なぎら けんいち)

1952年、東京銀座(旧・木挽町)に生まれ、葛飾区や江東区で育つ。1970年、岐阜県中津川で開かれた全日本フォークジャンボリーに飛び入り参加したことをきっかけにデビュー。コンサートやライブ活動を続け、テレビやラジオ、映画に出演。また新聞、雑誌で執筆。エッセイ集として『絶滅食堂で逢いましょう—なぎら健吉が行く東京の酒場・食堂・喫茶店』『酒場のたわごと』『夕べもここにいた!—なぎら健吉の東京居酒屋』などを、写真集として『東京のこっちがわ』『町のうしろ姿』『町の残像』などを上梓。



【総論(概史)】

社会と経済情勢が生んだ 日本の喫茶店

戦前から今に至る3つのブーム

休日においしいコーヒーを飲みながら、喫茶店でゆっくり過ごす——そういう人は多いと思います。しかし、喫茶店がいつできて、どう広まったのかをご存じでしょうか？ 大学で微生物やがんの研究・教育に携わりながら、趣味で始めたコーヒー研究が高じて『コーヒーの科学』『珈琲の世界史』などを上梓した旦部幸博さんに、日本の喫茶店の黎明期から現代に至る移り変わりについて解説していただきました。

ヨーロッパに広がった コーヒーのルート

アラビア語の「カフワ (qahwah)」がこれがコーヒーの語源です。ヨーロッパに伝わると、英語は「coffee」、フランス語は「café」と変化します。日本にはオランダ人が長崎の出島へ持ち込んだとされ、オランダ語の「koffie」からコーヒーと呼ばれるようになったようです。

ばにはイスラム圏で広く飲まれていたようです。

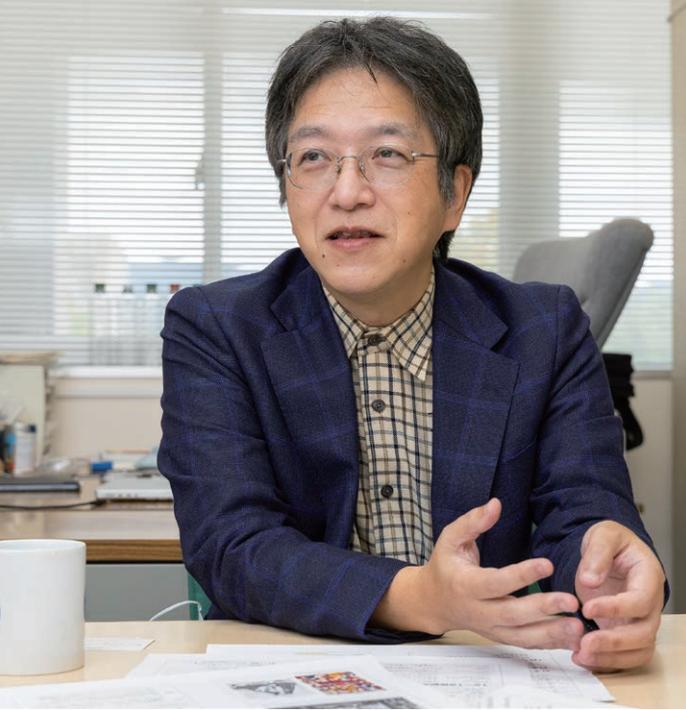
ヨーロッパに広がったルートは大きく4つあると考えられています。まずは地中海沿岸の交易から伝わったルート。2つめは、オランダが東インド航路開拓でイエメンに立ち寄って持ち帰り、貿易品として扱うようになったこと。3つめは、オスマン帝国(トルコ)がルイ14世に派遣した大使がパリ滞在中にコーヒーを振る舞い、それが流行したこと。4つめは、第二次ウィーン包囲で攻め込んだオスマン帝国が敗走する際にコーヒーを残していったとする説です。(図)

17世紀半ば以降にヨーロッパ各地でコーヒーの飲用が広まります。イギリスのオックスフォードやロンドンでは「コーヒーハウス」が、フランスのパリでは「カフェ」が生まれました。

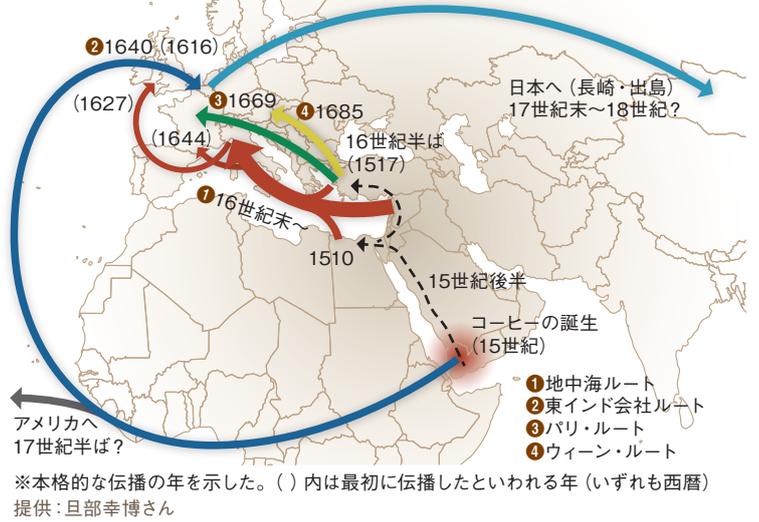
興味深いのは、ロンドンなどが

インタビュー
旦部 幸博さん
滋賀医科大学 医学部 准教授

TAMBE Yukihiro
1969年長崎県生まれ。京都大学大学院薬学研究科修了後、博士課程在籍中に滋賀医科大学助手へ。医学博士。専門はがんに関する遺伝子学、微生物学。コーヒーサイト「百珈苑」主宰。自家焙煎店や企業向けのセミナーで、コーヒーの香味や健康に関する講師を務める。著書に『コーヒーの科学』『珈琲の世界史』、共著に『コーヒーおいしさの方程式』などがある。



■ ヨーロッパへのコーヒー伝播ルート



もう少し遅れてコーヒーが流行したオーストリアのウィーンです。概して水事情がよくないヨーロッパのなかでウィーンだけは昔から水に恵まれて、それは人びとの誇りでもあったようです。日本の喫茶店ではお冷やが出てきますが、ヨーロッパでこの慣習はありません。しかしウィーンだけはコーヒーと一緒に水も提供します。さらにコーヒーをよりおいしく飲もうとミルクの配分を模索したり、ミルクを泡立てたりもする。水、そしてコーヒーの味を追究する点で、ウ

イーンと日本は似ているんですね。ちなみに、当時のヨーロッパにおける三大飲料のうち、最初に広まったのがチヨコレートで、次にコーヒー、最後がお茶(当初は緑茶)です。お茶は中国では古くから飲まれていましたが、ヨーロッパではコーヒーの方が先でした。

鹿鳴館に対抗して開いた
日本初の本格喫茶店

さて日本に目を向けましょう。いわゆる鎖国状態だった江戸幕府は、長崎の出島で外国との貿易を行なっていました。1641年(寛永18)にオランダ商館が平戸から出島に移されますが、ちょうどその頃オランダではイエメンのモカ港からコーヒーの輸入を始めます。それをオランダから商館長として赴任した人物が持ち込み、出島に出入りする商人や遊女にコーヒーを振る舞ったのではないかと考えられています。蘭学書を通じて、コーヒーを知っていた日本人もいたでしょう。

その後、幕末に外国人居留地が設けられると、彼らを相手とする輸入食品店が現れ、そこからコーヒーが徐々に広まります。明治維新を経て欧化主義が進む鹿鳴館時代(1883年～1887年頃)から、日

本でも人びとがコーヒーを飲むようになっていました。日本では最初の**本・格・喫・茶・店**は、1888年(明治21)に鄭永慶が東京・上野に開いた「**可否茶館**」。

上流階級が集う鹿鳴館に対抗して欧米式の庶民のサロンを目指しましたが、経営はうまくいかず、わずか4年で廃業します。時代を先取りしすぎたのだと思います。



この店のコーヒーはどんな味なのだろうか。わくわくする一瞬だ
撮影協力: コーヒーショップ伊吹

1911年に同時開店 「銀座三大カフェ」

可否茶館を嚆矢とする日本の喫茶店の隆盛を俯瞰すると、大きく分けて3つのブームがあると私は考えています。①「銀座三大カフェ」の開業から戦前まで、②1970年代から1980年代初頭、③バブル崩壊から現在です。

1911年(明治44)は今に続く喫茶店文化の元年といえるかもしれませんが、当時、文化の発信地だった東京・銀座に芸術家たちが語り合うサロンとして3月に「カフェ・プランタン」が開業します。8月、料理に力を入れ庶民に門戸を開いた「カフェ・ライオン」がオープン。12月にはサンパウロ州政府から無償で提供された生豆を用いる「カフェ・パウリスタ」が開店します。安価でコーヒーを提供するカフェ・パウリスタには、芥川龍之介や平塚らいてうなどの作家や庶民が集まったそうです。

1923年(大正12)9月に関東大震災が起き、東京は更地のようになります。その復興過程で小料理屋やカフェなど小さな飲食店が数多く生まれます。これは大正デモクラシーによって女性の社会

進出が盛んになったことに加え、震災で夫を亡くした寡婦が一人で商売するには小規模な飲食店しかなかったからです。

ところが、実は関東大震災以前からカフェを名乗り、女性給仕(女給)が性的サービスを与える怪しげな店が現れていました。そこに震災が起きて拍車がかかり、カフェ

による風紀の乱れは社会問題化します。1925年(大正14)頃には、酒や女給を置く「カフェー」、それらを置かない「普通喫茶店」、両者の中間的な「特殊喫茶店」に分かれます。

1930年代前半に「コーヒーを中心とする純粋な喫茶店」が増えて「純喫茶」と呼ばれるようになる一方、性風俗店と化していたカフェーは戦後に消えていきました。余談ですが、一階が飲食スペースで、二階に小さな部屋があり、凝った外観の建物を「カフェー建築」と呼ぶのは、この一連の名残です。

脱サラブームからの 「でもしか喫茶」

第二次世界大戦でコーヒー豆の



関東大震災で大きな被害を受けた東京・銀座
「大正大震災惨状実況 九月四日 銀座四丁目より
京橋を望む」東京都立図書館蔵

輸入は途絶え、1950年(昭和25)ようやく輸入が再開すると、喫茶店も徐々に復活します。

折しも集団就職の時代です。都会へ出てきたものの自宅と職場の往復だけで孤独を抱える若者たちが「歌声喫茶」で歌い、また自宅では聞けない音楽を聴こうと「名曲喫茶」や「ジャズ喫茶」へ足を運びました。今、某海外チェーンが「サードプレイス」を提唱していますが、そのはるか昔から、戦後日本の大衆的な喫茶店が、自宅、職場に続く「第三の場所」としてたしかに存在していたのです。

日本は経済成長を遂げますが、1965年(昭和40)からのいざなぎ景気が1970年(昭和45)夏に終わると、会社勤めをやめて一人で事業を興す「脱サラ」がブームになります。脱サラは1971年

(昭和46)の流行語の一つです。

そのなかで、本格的な料理は無理でもコーヒーぐらいなら……と「喫茶店でもやろうか」「喫茶店くらいしかできない」と開業する人が相次ぎます。コーヒー豆はもちろん、キッチンなどの設備からメニュー提案まで行なう卸企業も増え、またそうした喫茶店を揶揄する「でもしか喫茶」という言葉すら生まれました。

ところが、喫茶店が増えると差別化は必要です。産地・銘柄の異なる焙煎豆をそろえ、注文を受けてから淹れる「一杯淹(だ)て」を採用し、ネルドリップやサイフォンなど抽出方法にこだわるなど「おいしさ」を前面に打ち出します。コーヒーの味で勝負する喫茶店が出現したのは、世界を見回しても日本が最初だと思えます。

おいしさの追究は、生豆を仕入れて自分で焙煎する「自家焙煎」へと向かいます。焙煎は生豆を煎って味や香りを引き出す作業ですが、本当に難しい。焙煎機を購入してもうまくいかないのが、一足早く自家焙煎を実践していた喫茶店に向いて学んだり、そこで働いて修業する人たちが現れます。

実は、戦後まもなく「自分でコーヒーを焙煎する小さな喫茶店」が生まれていました。戦前にカフェ

日本の喫茶店概史

(17世紀末～長崎・出島にコーヒーが伝わる)
(1854 開国:以後コーヒーの輸入が開始)

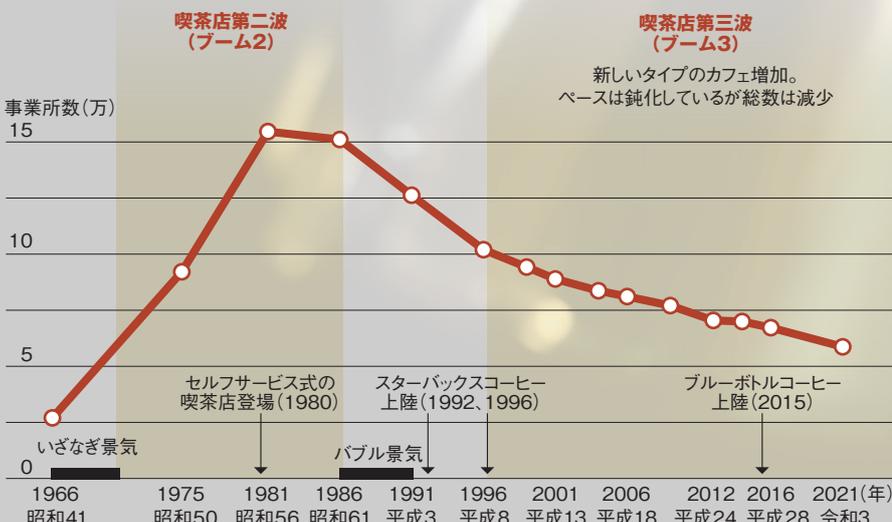
1888	可否茶館(上野)開業	
1911	銀座三大カフェ開業(プランタン、ライオン、パウリスタ)	喫茶店第一波 (ブーム1)
1920頃～	水商売系「カフェ」の流行	
(1923 関東大震災)		
1930頃～	「純喫茶」の増加	
1940～1950	第二次世界大戦による輸入停止	喫茶店第二波 (ブーム2)
1950～	戦後の喫茶店復興期	
1970～	個人/家族経営の「喫茶店」増加 (脱サラ組の開業)	喫茶店第三波 (ブーム3)
1975～	「自家焙煎店」の台頭	
1980頃	喫茶店数がピークに。全国の事業者数は 15万軒以上(うち個人事業主13万軒)	
1980年代後半	喫茶店「冬の時代」(バブル景気による地代高騰)	
1990頃～	「カフェ」の新規開業増加(リストラ組などの開業)	喫茶店第三波 (ブーム3)
1996	スターバックスコーヒー日本進出 (1992にも進出したが撤退)	
2000頃～	「スペシャルティコーヒー店」の流行	
2015	ブルーボトルコーヒー日本進出。「サードウェーブ コーヒー」が流行語大賞候補にノミネート	

提供:旦部幸博さん

栄枯盛衰というように、よい時
80年代に流行った
カフェバーの流れを
汲むもの、エスニツ
クや無国籍料理店、
フレンチ・カフェな
らびにアメリカのエ
スプレッソカフェの
日本進出によるもの
など多様です。これ
らのカフェは、従来
の日本的な喫茶店と
は異なる業態です。
一方、コーヒー専
門店では、高品質な
生豆を用いる「スペ

シャルティコーヒー」が登場し、
2015年(平成27)に日本へ上陸
したブルーボトルコーヒーに端を
発する「サードウェーブコーヒ
ー」も注目を集めています。
100年以上前の1911年に
開業した「カフェ・プランタン」
はバリのカフェへの憧れから生ま
れましたが、スターバックスコー
ヒーが国内で店舗を増やしている
ように、ことコーヒ
ーに関してはアメリ
カの影響が大きい
です。
かいつまんでお話
しましたが、振り
返ると3つのブーム
があり、また戦前か
ら戦後、そして現在
まで日本の喫茶店は
変化しながら続いて
きたこと、そしてそ
の盛衰を社会情勢に
重ねてみれば「不況
のときに増える」と
いう興味深い面があ
ることなどに気づき
ます。
これから日本の喫
茶店がどうなってい
くのか、まだわかり
ません。新たな担い
手が現れるかもしれ

全国の喫茶店事業所数の推移



出典:総務省統計局「事業所統計調査報告書」。2009年以降は「経済センサス」(2009年は基礎調査、2012年は活動調査、2014年は基礎調査結果、2016年は活動調査結果、2021年は活動調査[産業横断的集計]結果)。全日本コーヒー協会HP、旦部幸博さん提供資料をもとに編集部作成



【総論(概史)】

「バブル崩壊」以降の 新スタイルカフェ

エー・パウリスタなどで活躍して
いた人、あるいはカフェ・ド・ラ
ンブル(1948年創業)の故・関口
一郎さんのように戦前のコーヒ
ーの味を知り、なおかつ自ら味を追
究していた人たちです。その店で
学んだ弟子たちが一人、また一人
と自家焙煎店を開いていきました。
1981年(昭和56)の全国の喫
茶店数は法人含めて約15万軒。そ
のうち個人事業主の店はおよそ13
万軒を占め、個人経営の喫茶店は
まさに最盛期を迎えたのです。

は長く続かないものです。喫茶店
も例外ではなく、1981年を頂
点として減少に転じます。その頃、
セルフサービス式の喫茶店が登場
し、1980年代後半のバブル景
気で上昇した賃料や光熱費なども
経営を圧迫し、閉める店が増えま
した。喫茶店の「冬の時代」です。
ところが、1990年代初頭に
バブルが崩壊すると、喫茶店数の
減少曲線が少し緩みます。その理
由として、俗にいう「リストラ」
された人たち、就職氷河期の若者
たち、共働き世帯の女性たちなど
いくつもの社会情勢が重なった結
果、新しいスタイルの「カフェ」
の開業が増えたと考えられます。
新スタイルのカフェにも、19

100年以上前の1911年に
開業した「カフェ・プランタン」
はバリのカフェへの憧れから生ま
れましたが、スターバックスコー
ヒーが国内で店舗を増やしている
ように、ことコーヒ
ーに関してはアメリ
カの影響が大きい
です。
かいつまんでお話
しましたが、振り
返ると3つのブーム
があり、また戦前か
ら戦後、そして現在
まで日本の喫茶店は
変化しながら続いて
きたこと、そしてそ
の盛衰を社会情勢に
重ねてみれば「不況
のときに増える」と
いう興味深い面があ
ることなどに気づき
ます。
これから日本の喫
茶店がどうなってい
くのか、まだわかり
ません。新たな担い
手が現れるかもしれ

ないですし、先代から受け継いだ
若きマスター、そして自家焙煎に
興味を抱き試行錯誤する若い人た
ちもいます。昭和時代に開業した
純喫茶が、再び注目されているの
はうれしいことです。
のちに振り返ると、実は今、こ
の時代が喫茶店の新たな黎明期に
なっているかもしれませんね。
(2024年10月31日取材)



[喫茶空間の哲学]

珈琲店で大事にしていたこと

ほんとうの自分でいられる場を



コーヒー愛好家の間で今も語り継がれる喫茶店があります。その名は「大坊珈琲店」。1975年（昭和50）に東京都港区南青山の表参道交差点そばに開店し、ビルを取り壊しにより2013年（平成25）12月に惜しまれつつ閉店しました。「伝説のマスター」とも称される大坊勝次さんに、38年間貫いた喫茶店における哲学や接客に対する考え方をお聞きしました。

ネルドリップでコーヒーを淹れる大坊勝次さん

飲んだあとに甘みが残る 深煎りコーヒー

都心だが喧騒とは無縁の閑静な住宅街。大坊勝次さんのご自宅へ伺うと、「コーヒールーム」と呼ぶ応接間に導かれた。スピーカーから流れるピアノジャズが耳に心地よい。「じゃあ用意しますね」。大坊さんは立ち上がった。

に握ったコーヒーポットからぼたぼたと湯を落とす。居合道を見ているかのような厳肅な雰囲気は、微動だにせずゆっくりとコーヒーを淹れる大坊さんからにじみでる凄みが醸すものだ。

大坊勝次さん 旧 大坊珈琲店 店主

DAIBO Katsuji

1947年岩手県盛岡市生まれ。1972年、「だいら珈琲店」に入店。1975年に手廻し焙煎器による自家焙煎とネルドリップを軸とした「大坊珈琲店」を開業。2013年12月、ビル取り壊しのため閉店。映画『A FILM ABOUT COFFEE』でも紹介された。今は各地で手廻し焙煎・抽出法のレクチャーを続ける。



「濃くて苦くて甘いコーヒーをつくりたかったのです。そのためには酸味がほほゼロになるまで豆を焼く。ただし焼きすぎると苦みが現れるので、ちょうどいいポイントを探してね」と大坊さんは言う。自分だけのポイント、つまり酸味と苦みの谷間を探して毎日4時間から5時間、小さな手廻し器で焙煎しつづけた。「ほんとうに難しくてね。未だに谷間を外すことがあるんですよ」と微笑む。自家焙煎の豆を用いたネルドリップの深煎りコーヒーは大坊さんの代名詞だ。

何もない自分だから 「率直さ」を大切にしたい

大坊さんは1975年、27歳で自分の店を構えた。以来、閉店まで貫いた哲学は「率直な自分であること」だった。

「南青山という知的な街への憧れもあって店を構えたものの、当時の私には何もなかった。お金もないしコーヒーのこともまだ詳しくない。武器が一つもないのなら『率直であるべきだ』と思ったんです。考えが及ばないことは、どうあが

いてもできませんからね」

その頃、大坊さんには味覚に対するコンプレックスがあった。周囲の人がみそ汁の味や花の香りに気づくのに、自分はまだあまりわからなかったからだ。それでもコーヒーの味は自分の舌で決めていた。

唯我独尊だったわけではない。テイステイングは従業員を交えて行ない、自分はいい味だと思ってもあえて「ちょっと苦いな」と言う。そうすれば「そんなことないですよ」と従業員が正直に話しやすいからだ。そうして意見は聞くものの、決断するのはあくまで自分。店で流す音楽や置く本、壁にかける絵なども知ったかぶりはせず、率直にいいと思うものを選んだ。

正直とも言えるその姿勢は、接客でも同じだ。大坊さんは「コーヒーを淹れているときは話さない」「来店時は『いらっしやいませ』だけ言う」「話しかけられやすい雰囲気を見せない」をルールとした。従業員は面食らったと思うが、客とは対等な立場でいたいという考えによるものだ。

「ちょっと極端かもしれませんが、コーヒーを淹れる以外は何もやらないと決めました。店には、例えばペンキだらけの職人さんなどいろいろな人が来ます。皆さんを大

事にしたい、同じように接したい。でも何かやろうとすると言葉遣いや態度が変わらざるを得ないので『何もやらない』ことに決めました」

その態度を素っ気ないと感じて、「ずいぶん長く通っているけれど、君の態度は失礼だ」と怒る人もいたが、初めて来店した人は常連たちと盛り上がる様を見て疎外感を抱くかもしれない。「何もやらない」姿勢を貫いたことで、特別扱いされないことが心地よいと感じる人が店に集った。

言葉を交わさずとも人と人は通じ合える

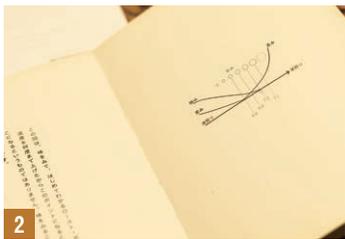
とはいえ、大坊さんが会話しないわけではない。何か聞かれたら誠実に答えるし、一人で初めて来た若い人に「どうでした？ 苦かったですか？」と話しかけることもあった。ただし、話すだけがコミュニケーションではないとも言う。

「お客さんは私たちがゆつくりとコーヒーを淹れる様を見ながら『自分もゆつくり考えればいいかな』と思うようです。そ



1

1 大坊珈琲店で飾っていた絵画(平野遼『朝の道』)。かつて店内に絵画はなかったが、常連の勧めで掛けてから欠かさない存在に 2 大坊さんがご自身の冊子に記した、焙煎における酸味と苦みと甘さのバランス図 3 大坊さんが特別に淹れてくれたコーヒー。猪口としてつくられた陶器をデミタスカップに 4 いま再び注目されているアナログレコード



2



3

れに『いらっしやいませ』と言うときに眼差し一つで『また来られたんですね』と伝えることもできますからね」

淹れる人と待つ人。同じ空間にいて何かを共有することで、すでにコミュニケーションは生まれている。大坊さんがそう考えるのは、太田省吾率いる転形劇場の無言劇、大野一雄や山海塾の舞踏を観に足繁く通ったからかもしれない。

「演劇は好きでしたが、ストーリーを説明するセリフが多すぎて辟易してしまい、説明がなくてよくわからない無言劇や舞踏に惹かれるようになりました。ある舞踏の終幕でダンサーに『私は自分の考えていることを踊りました。あなたは今、何を考えている？』と問われた気がしてハッとしました。言葉がなくても通じ合えるんです」

大坊さんは、店に来た人たちにどう過ごしてほしいかだったのか。「鎧を脱いでいた良かった。人は肩書きや立場に合わせて演じてしまいがちですが、素の自分で見られる場所が喫茶店です。従業員や他のお客さんの気配を感じながら『自分はどうか生きるべきか』と一人思索する。そんなひと時を過ごしてほしいかったです」

閉店しなければならなくなった

とき、親しい人から「この店はお前が思っている姿とは違うんだぞ」と言われたが、真意はすぐにくみ取れなかった。しかし閉店を告知してからの5カ月半、それまでほとんど話したことがない人たちから「この店で過ごす時間はとても貴重でした」と言われ、思い描いた空間になっていくことを知る。

大坊さんは著書『大坊珈琲店のマニュアル』にこう記している。「珈琲店の役割は、一杯のコーヒーで『ほっ』としてもらうということに尽きると思います。」

だからこそコーヒーはおいしくなければいけない——そう考えて一杯ずつ懸命に淹れつづけた大坊さんのもとで修業して独立した人は多いが、弟子とは考えない。「コーヒーの味は『次はこうしてみよう』と繰り返すもの。どうやったらその人の味になるので、自分が好きなように、信じるようにやればよいのです」

目の前の一杯は、その人の生きざまが凝縮したもの。そう考えると、さらに味わい深くなる。

(2024年11月8日取材)



【喫茶空間の哲学】



4



【承継】

街に愛されている
店をなくしたくない



マスターの味を 常連と模索

「珈琲専門店蘭」は、急逝したマスターから店の常連だった姉妹が受け継いだ喫茶店です。マスターの味を大事にしながらか再オープンして7年目。姉の永井博子さん、妹の浅野美和子さんに、受け継ぐことを決意した経緯や苦労したことなどをお聞きしたくて名古屋へ向かいました。



「マスターとは花屋をここに移転してから4、5年のおつきあいで、よくモニターングの出前を頼んでいました。寡黙な方でしたが、看板犬のココ（トイプードル）を満面の笑みで孫のようにかわいがってくれて……」と妹の浅野美和子さんは偲ぶ。



名古屋城に近い中区丸の内2丁目のオフィス街。江戸時代から続く老舗料亭「河文」の斜向かいに「珈琲専門店蘭」（以下、蘭）がある。メゾネットタイプの店内は、天井までの窓からの自然光とやさしい灯りで、やわらかな明るさに包まれている。L字型の二階席からは高窓を通して舗道の景色を望める。せわしい日々にとときの安らぎをくれる隠れ家のような店。

午前10時の開店から客足が途絶えない。男性2人に「仕事の打ち合わせですか？」と聞くと「いえ、毎朝の習慣。ここに来ないと始まらないので」と笑った。

1972年（昭和47）頃の開業。近隣の会社の常連客に長く愛されていたが、2018年（平成30）、マスターが72歳で急逝した。後を継ぐ人はいなかった。閉店の危機を救ったのは、すぐ隣で花屋を営む姉妹だ。

今日おかしな人が
またマスターの
まじりかたをばいばい！

4



実は、すでに賃貸ビルの大家には自分たちが借りると言っていた。博子さんは初め断った。美和子さんの説得工作が始まる。「あんたしかおらへん」。博子さんは飲食業に勤めた経験があったのだ。「『この日までに返事して！』と期限を切られて『姉さんが断っても誰か探すよ』なんて言われたので、他人に任せるくらいなら……と決断しました。賭けですよ、賭け」と博子さんは笑う。

老舗喫茶店を承継したのは

〈お隣さん〉姉妹

「常連さん」の協力で
マスターの味を探究



「蘭」をリオープンするからには、マスターのコーヒーの味を受け継がなければならない。しかし、ブレンドのレシピは残っていない。「蘭」に豆を納入していた取引先の担当者も知らなかったが、仕入伝票を見て、よく使っていた豆から配合を推し量ってくれた。ブラジル、コロンビア、モカの3種類らしいと判明したが、肝心の配合比率がわからない。博子さんが取引先でサイフォン式コーヒーの淹れ方を習いつつ、姉妹であれこれ配合比率を変え試飲してみた。二人とも「蘭」のブレンドの味はよく知っている。

「いちばん近いかな、と感じるものを何人かの常連さんに試しても

らいました。意見を伺って微調整していくうちに『あつ、これこれ！』という味に行き当たったんです」と美和子さんは言う。どちらかというところでも酸味が勝り、かなり濃いめの「蘭」のコーヒーがよみがえった。店の佇まいもそのままにしたい。マスターが愛用していたものをできる限り活かしたい。それが姉妹の望みだった。遺族も「どうぞこのままお使いください」と言ってくれた。変えたのは、トイレを和式から洋式にしたのと、たばこの煙で黄ばんでいた高窓の白いカーテンを取り去ったくらい。開口部が広がり、明るくなった。

フードメニューは、名古屋らしくホイップと小倉あん付きのホッ

トケーキやホットドッグ、サンドイッチ類を追加し、チーズトースト・ザワークラウト・ゆで卵のセツトメニューなどは踏襲した。マスターが亡くなって約2カ月後の2018年4月4日にリオープン。開店準備に追われた博子さんは関西の大学に進学した息子さんの入学式に出席できなかった。

リオープンして 新しい客層が増える

新生「蘭」に常連たちは戻ってきた。そして、若年層や女性客も増えた。

リオープンの当初は、昼どきだけ隣の花屋から美和子さんが応援にかけてくれるものの、基本的には

- ① コーヒーは先代と同じサイフォン式
- ② 「珈琲専門店 蘭」を開業した先代常連がくれたこの写真を姉妹はスマートフォンに保管している
- ③ 毎朝必ず「蘭」に来るといふ男性二人組
- ④ 来店客が残っていたメッセージカード
- ⑤ 姉の永井博子さん(右)、妹の浅野美和子さん(左)

珈琲専門店 蘭
名古屋市中区丸の内
2-13-8 村上ビル1階
Tel.052-201-8420
営業時間:10:00~17:30
(土日祝休/全席喫煙可)



店長の博子さんが一人で回していた。(お隣さん)の姉妹が事業承継する、という珍しい経緯が注目され、レトロ喫茶ブームもあってメディア取材が重なり、リオープンから半年を過ぎると次第に新規の来店客が増えた。SNSなどを通じて人気広がりが、インバウンドも含め客層が拡大した。コロナ禍も乗り越え、今やアルバイトを雇用して経営は順調に推移している。天国の先代マスターもさぞかし喜んでいようだろう。

喫茶店を始めてうれしいのは「いろんな人と出会えて話ができること」と博子さんは言う。「昨日も、お客さんがこんなメッセージをくれたんですよ」と小さな紙片を見せてくれた。そこには、かわいらしいイラストを添えて「今日もおいしかったです」と書かれていた。

美和子さんも「つながった人がまた誰かをつなげてくれたり、お客さん同士で仲よくなったたり、喫茶店って素敵な場所」と言う。

姉妹は三重県鳥羽市の漁師町の出身。きつぷのいい朗らかさに包まれた新生「蘭」は多くの人たちに憩いの場を提供している。

(2024年12月5日取材)



【承継】



【継承】



京都の喫茶文化に 育てられて

六曜社を創業したのは、奥野薫平さんの祖父・實さんと祖母の八重子さん。2人の出会いは敗戦翌年の旧満州だという。實さんは奉天で喫茶店を営んでおり、日本に引き揚げた後、実家があった京都で再び開いたのが六曜社だった。

實さんは戦後の京都で六曜社を人気店に育てるとともに、3人の息子たちも育てた。大人になった彼らは店の経営にかかわるようになったが、そのうちの一人、三男の修さんが薫平さんの父親だ。薫平さんが幼い頃を振り返る。

「父はよく喫茶店を巡っていて、

自分も連れて行っても
らっていま
した。ほと
んどが六曜

コーヒーは主役にあらず

〈時間を彩る〉価値を信じて

京都市内の河原町にある六曜社珈琲店（以下、六曜社）の開店は1950年（昭和25）。半世紀を超える歴史をもつ名店は、大衆的でありながら、丁寧なおもてなし、おいしいコーヒー、客船のキャビンのような重厚な内装が相まって醸し出す雰囲気、多くの人々を魅了しつづけています。現在、店主を務めるのは創業者の孫の奥野薫平さん。41歳の三代目が見出す、古きよき喫茶店がもつ価値やそれを守ることの意義について聞きました。

った。でも、年配の男性スタッフが、嫌な顔一つせず、ひざまずくようにして片づけてくれた。喫茶店って優しい人がいる場所なんだと心に刻まれました」

薫平さんは高校卒業後、やはり京都の名店の〈前田珈琲〉でアルバイトを始めた。当時は将来を見据えていたわけではなかったが、六曜社を知る同店二代目の代表が、「いずれは家業を継ぐのだから」と配慮し、自身の父親である創業者のそばで仕事を学ぶ機会を与えてくれた。ほどなくして正社員として登用され、喫茶店の仕事のいろはを学んでいくことに。京都の喫茶文化に抱かれて育ったことが、薫平さんの今につながっていく。

過去を尊重しながら 必要なところは改革

26歳のとき、薫平さんは自分の店を開いた。

「前田珈琲で創業者から二代目にバトンが渡るのを間近で見て、自分も六曜社を引き継ぎたいと思い始めていました。それで父に相談したのですが、断られたんです。当時の六曜社の経営状況がよくなっていることを知っていて、あとを継がせることに抵抗があったようで」
実家を手伝えないのならば、自

社と同じ個人経営の喫茶店。父は何かを観察するようなそぶりは見せず、そこでの時間をゆったりと味わっているように見えました」
喫茶店にまつわる原体験はもう一つある。同じ京都の老舗〈イノダコーヒ〉での出来事だ。
「名物のスバゲティを頼んだとき、体に合わなかったのか戻してしま



六曜社珈琲店
 京都市中京区河原町
 三条下ル大黒町40
 Tel.075-221-2989
 一階店(喫煙)
 8:30~22:30
 (8:30~12:00は禁煙)
 地下店(禁煙)
 12:00~23:00
 いずれも水曜休



らの次のステップとして目指したのが独立だ。薫平さんは同じ京都に開いた店の経営に奔走する。だが、六曜社のそばを通りかかるたび、客足がいまひとつなのはわかった。それが常に気がかりだった。4年後、修さんが体調を崩し営業が一部止まってしまったのをきっかけに、祖母を通しても一度六曜社への参画を申し出ると、今度は認められた。2013年(平成25)のことである。以降12年間にわたり、店の先頭に立つ。

薫平さんは、六曜社を現代の流行に合わせて、店舗の数を増やしたりすることに関心はなかったが、末永く営業を継続していくための変化には意欲的だ。賃貸物件だった建物の購入に踏みきったり、画一的だったサービスに柔軟性をもたせたりといった変革を進めた。

コーヒーにはトレンドがある。焙煎も手がける薫平さんは、今求められているコーヒーがどんなものかは当然把握している。技術的にもそこに近づけられるという自信はある。

「誤解を恐れずにいうと、六曜社で出しているコーヒーは(おいしくし過ぎないように)しているんです。少し雑味があつて、クセもある、昔ながらの喫茶店らしい六曜社のコーヒーに慣れ親しんでくれている人たちのイメージを崩したくない」

過去を尊重しながら、必要などころを丹念に改めていく。そのこだわりは、長い年月のなかで生まれたバランスにこそ六曜社の魅力は宿っていて、何かを安易に変えようとそれが損なわれるかもしれないという危惧からきているように

1 コーヒーに写り込んだ六曜社店内のレトロな照明 2 六曜社で古くから提供しつづけている「ドーナツ」。昔ながらのコーヒーの味によく合う 3 六曜社の1階フロア。従業員たちは静かに、適切なタイミングで動いていた 4 一階店に置かれているマッチと灰皿 5 昭和を感じさせる年代物のレジスター。もちろん現役だ 6 手ごろな価格で入手できる、六曜社オリジナルブレンドの豆 7 飲み干しても目で楽しめるコーヒーカップ 8 六曜社の地下フロア。かつてこの地下だけの営業だった

も映る。あたかも絵画の修復士や寺社を補修する宮大工のような仕事を、薫平さんは続けている。

「こっちの方がいい」と
 来てくれる人がいる限り

祖父の時代から引き継がれてきた教えに「お客さんのテーブルの時間を守る」というものがある。テーブルを快適に保ち、席での時間をいかに心地よいものにするかに六曜社はこだわってきた。コーヒーが主役ではない。そこで過ごす時間をどう彩るの方が大事だとすら言われてきた。

「それを空気のような存在としてやる。気づいたらお冷やが足され、喫煙のできる時間なら灰皿がきれいになってるのが理想です」

セルフサービスが主流のカフェなどでは消えてしまった配慮だ。「いろいろなことが省かれていつていますよね。人と人のかかわりが減り、そのときに生まれていた感情の動きも失われている。でも、うちのようない喫茶店が伝えたい本質は、そこにあるように思う」

席数の限られた六曜社では、一部で相席での案内が行なわれている。知り合いではない人と同じテーブルを使ってコーヒーを飲もうとすれば、当然互いの配慮が必要



になる。それはストレスや不便ではなく、省かれるべきものなのか。そこに何らかの意味や価値はないのか。

「こっちの方がいいねと言って来てくれる人がいる限りは、意味はあるはずなんです。だから続けていこうと思えるんですよね」

手応えはある。コロナ禍のもとで、直接人と会うことが難しくなった学生が六曜社に集まりだし、常連が増えたのだという。

「連絡はスマホを使えばいくらでもとれます。でも、顔を合わせて話すのもいいなって、伝わったんじゃないかと思うんです」

伝えたい本質があつて、選んでくれる人がいる。だから続ける。原動力は、シンプルな思いにある。

(2024年11月1日取材)



【継承】



【常連との関係性】

大阪を覗く 喫茶店王国

老舗に見る「居心地」と「安らぎ」

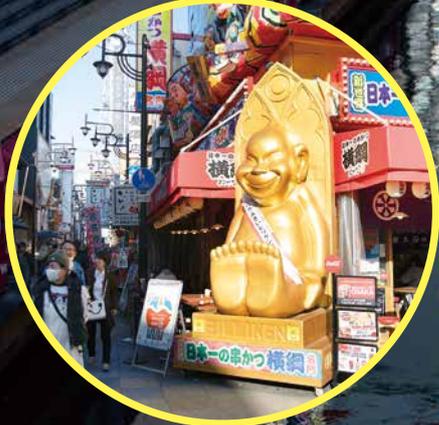


■都道府県別「喫茶店数」トップ10

1 大阪府	6,758
2 愛知県	6,171
3 東京都	6,121
4 兵庫県	4,038
5 岐阜県	2,393
6 神奈川県	2,287
7 北海道	2,188
8 京都府	1,940
9 福岡県	1,668
10 埼玉県	1,644

出典：総務省「令和3年経済センサス—活動調査 事業所に関する集計 産業横断的集計」

もっとも喫茶店が多い都道府県はどこかご存じですか？ それは大阪府です。大阪府は6758事業所で、第二位の愛知県(6171事業所)、第三位の東京都(6121事業所)を引き離し、堂々の第一位(表)。大阪出身者はゼロで土地勘もない「水の文化」編集部ですが、ちょっと気になる喫茶店もあるので、平日の大阪の街を訪ねてみました。



三角州の街にある ほどよく騒がしい喫茶店



Bの文字が浮かぶオリジナルのカフェラテ「バファラテ」



常連がつくってくれた英語版メニューと二次元コード

CAFE DE サロットの店内

あの日はたしか冷たい雨が降っていました。ちょうど2年前、時間調整のために入った知らない街の見知らぬ喫茶店。出入口のそばに座っていると、杖をついたおじいさんが店に入ってきました。足もとが覚束ないので心配していると、「大丈夫？ こっちこっち」と女性店員がサツと駆け寄り、腕をとって導きながら「今日はリハビリやったん？」と声をかけていました。大阪の喫茶店を巡ることになり、真つ先に思い浮かんだのが、その喫茶店「CAFE DE サロット」(以下、サロット)でした。



カウンター越しに常連と話すマスターの安田和志さん



「そんなことありましたかな？」とマスターの安田和志さんは言い、妻の正美さんも「誰やる？ 記憶にないわ」と照れ笑いを浮かべた。2年前に見た光景を伝えたが、二人とも覚えていなかった。でも、それはことさら特別なことではないからなのだろう。

和志さんの両親がサロットを開いたのは1982年(昭和57)。その2年後、父親が地方の病院へ入院することになり、まだ大学生だった和志さんが手伝うようになる。以来43年間、喫茶店一筋の毎日だ。

和志さんが生まれ育った九条はもともと九条島という中州で、旧淀川の分流・木津川と、河村瑞賢が大坂の治水のために中州

を掘削した人工河川・安治川に挟まれた「三角おにぎり」のような形をしている。この一帯は大坂の水運の要衝で、明治初期に川口波止場・居留地、遊郭が置かれ、日清・日露戦争の影響から造船所や工場が増え、戦前は「西の心斎橋」と称されるほど賑わった。

「九条は『商工遊』の街なんです。造船関係は特に多い。これね、鉄工所をやっている僕の同級生がつくってくれたんです」と和志さんが「B」の金型を見せてくれた。サロットから京セラドーム大阪は徒歩10分。そこを本拠地とするプロ野球チームのファンも訪れる。

「マスコミ取材が多いので画にな

るものが欲しいでしょ？ で友人に『こんなんつくれるか？』と相談したら『簡単

にできるよ』って」と和志さんは笑う。これでオリジナルの「バファラテ」を淹れる。

来店客のうち、常連は4割ほ

Shop Data

CAFE DE サロット
大阪市西区九条1-13-11
Tel.090-8989-5946
営業時間：
平日9:00~21:00
土日祝9:00~17:00
(月曜休/全席喫煙可)

CAFE DE サロットから徒歩10分ほどのところにある京セラドーム大阪

ど。特別なことは何もしていないと二人は口を揃える。「お一人で何回か来られた人には声かけますね。仕事前の人には『いつてらっしゃい』、仕事帰りの人には『おかえりなさい』とか」と正美さんは言う。和志さんは「コーヒーならばコンビニで買えるのに、わざわざ来てくれるのは、『このまえ声かけてくれたな、ほなまた来ようか』」と思うから。それが積み重なって何かの拍子で知り合いに



なつて常連になる。それで続けているだけなんだと思えます」と語った。サロットは、喫茶店としてはBGMと人の話し声が賑やかだ。でも静かすぎずうるさすぎない絶妙なバランスもまた居心地のよさにつながっている。

他者とコミュニケーションがとりづらい世の中で、サロットのような喫茶店の存在はありがたいと思つた。



(右)人気メニューの「梅ソーダ」。梅は和歌山県にある正美さんの祖父母の家で収穫し、氷砂糖と漬ける
(左)大阪の喫茶店といえばミックスジュース。それぞれの店が工夫を凝らしている

紅茶もおいしい喫茶店

菊地 由紀子さん



この店には18〜19歳くらいから通つてます。三重県に十数年住んで、大阪に戻つてきてここを訪ねて、「わっ、サロットやつてる！ よかったー」って思いました。必ず注文するのは「アイスレモンティーのシガー抜き」。コーヒーや梅ソーダもいんですが、この店は紅茶もおいしいですよ。ちゃんと茶葉から淹れているから。今日は友人と二人ですが、一人で来ててもなぜか居心地がいいんですよ。店内で同じ趣味の人と仲よくなったこともあります。

少し離れた住之江区に住んでいますが、毎月必ず来ています。コーヒーチケットは普段から持つていて、一日に二度、三度寄ることもあるんです。「ちよつと病院行つてくるわ〜」つて出かけて戻つてきて、「じゃあ買ひ物行つてくるわ〜」と言つて出かけてまた戻つてきて、マスターやママとしゃべつて「さあ、帰ろう〜」つて家に向かう。第二のわが家みたい？ たしかにそうかもしれません。

積み重ねる時間を感ずる



「朝と昼はやっぱりサラリーマンが多いね。商談している人は多いよ。立ち話できないから『喫茶店いこか』とやって

船場商人との言葉も残る大阪きつての茶店はないものか……そう考へて京都・六曜社珈琲店の取材後にうろろして気になつた店が「喫茶 HOMER」(以下、ホーム)です。カウンターにはスーツを着た上司と部下らしきサラリーマン二人組が並んで座り、隣のテーブルでは中年の男性と女性がひそひそと儲け話を……。時を重ねた店ならではのレトロな雰囲気と、テキパキとサイフォン式コーヒーを淹れて出す初老の男性お二人も魅力的です。

喫茶 HOMERを経営する双子の兄、山本昌良さん(左)と弟の山本芳治さん(右)



大

阪のなかでも、特に町人文化の中心地だつた船場(せんば)には喫茶店が多いといわれる。その理由は、船場のビルのオフィスはおしなべてスペースが狭いため、来客があると連れ立って喫茶店に行つたからとの説が有力だ。

そもそも船場は「運河の船着き場」が語源。城下町大坂の建設の際、豊臣秀吉が土佐堀川(北)、東横堀川(東)、旧西横堀川(西)、旧長堀川(南)の4つの堀川の内側に堺の商人たちを集めて開いた。大阪市

の代表的な問屋街である。船場センタービル4号館の地下で1973年(昭和48)から営業を続けているのがホームだ。主に兄の山本昌良(まさよし)さんがフロアを、弟

の山本芳治(よしぢ)さんがカウンター内の調理を担当する。二人は双子で、父親が遺した店を継いで45年ほど経つ。

芳治さんがサイフォン式で淹れるコーヒーは香りが豊かだ。味が変わらないよう、常に気を配る。「昔から変わらないようにもつていつてる。どこの豆を使うとかの設定が難しいで、変だつたら(住人先に)『まずい、あかん』言うてね」

と昌良さんは言う。味が変わると常連から「なんか今日のちがうやんか〜」と言われることもあるそう。客層はサラリーマンが多く、その8割が常連という。

レジ横で話を聞いていると、支払いをせざる出ていく男性客に昌良さんが「まいど！ どうも〜」と声を掛けた。あ

常連たちから預かっているチケット





【古きよき喫茶店】

知恵と熱意が作り上げた空間

自分好みのデザインが
たくさんあるから

昭和の面影が残るレトロな喫茶店を巡るようになったのは、大学生の頃です。キラキラしたおしゃれなカフェにはうまくなじめず、あるとき昔ながらの喫茶店に入って隅の席に座ったところ、とても居心地がよかったです。当時の喫茶店はタバコの煙がモクモクとしていて、その頃は若者の姿は珍しく、不思議そうに見られました。でも、そのうち誰も私のことなんて気にしなくなり、各々の時間を自由に楽しんでいました。

当時、昭和30〜40年代頃の人びとの暮らしのなかにあったインテリアや雑貨を好きになり、その延長として古着のワンピースにも夢中になりました。喫茶店の空間に違和感なくなじむのもうれしく、お気に入りの一着を身にまとい出てかけるようになりました。

雑貨を部屋に飾って楽しんでいましたが、自室だと限度があります。そこで「好きなものに囲まれて暮らしたいなら、好きなものが

「純喫茶」が好まれる理由

昭和レトロがブームといわれています。なかでもコーヒーを中心とする純粋な喫茶店、略して「純喫茶」は若者からも注目されています。2012年(平成24)に自ら足を運んだ各地の純喫茶を紹介する書籍『純喫茶コレクション』を著し、今の「純喫茶ブーム」の火付け役とも称されるのが難波里奈さんです。難波さんに純喫茶を巡るようになったきっかけやその魅力、店内でのマナーなどをお聞きしました。



たくさんある喫茶店に毎日通えばいいんだ！」と思ったのです。

とはいえ、その頃は喫茶店を探すのも大変でした。知らない駅に降りて3時間くらい歩き回ることもありましたが、公衆電話ボックスの電話帳から喫茶店を探したことも。当時はあてもなく歩いて、見つけたお店に気ままに入っていました。今はスマートフォンのおかげで目的地へ直行できます。そのことがいいのはわかりませんが、突然閉店してしまうこともあるため、できるだけ多くの扉を開けていきたいですね。

単なる(場所)ではない 喫茶空間の魅力

喫茶店を好きな大きな理由に、「空間」があります。今はシンプルで合理的なデザインが求められるようですが、店主が思い描いた世界観を形にした当時のデザイナーや工務店のセンスには脱帽です。複雑な棚の取り付け方や、窓ガラスのレトロでかわいい装飾、店内の調度品、どの喫茶空間もオリジナリティーに富んだしつらえに



積み重ねた時間を感じさせる
店内の装飾や照明。そうした
意匠も純喫茶ならではの魅力

なっていて、1軒1軒が美術館の
ようなんです。らせん状に曲がっ
た木のインテリアなどを見ると、
当時の職人さんの熟練した手仕事
の妙を感じずにはいられません。
喫茶店に行くと、ついキョロキョ
ロと辺りを見回してしまいます。

このように知恵と熱意が集結し
てきた空間だからこそ、何十年
経っても人々に愛されているのだ
と思います。店主が自分の店を好
きで、かつお客さんにも大切にさ
れている喫茶店は、古くても、ど
こかが壊れていても「呼吸する生
きた建物」のように感じます。だ
から通いたくなるし、居心地がい
いのかもしれないですね。

そんな喫茶店の店主とのコミュ
ニケーションもまた、私が楽しみに
していることのひとつです。学生
時代に喫茶店に通ううち、その店
のことを深く知りたくて店主に話
しかけるようになりました。皆さ
んお話が上手で、街のこともほん
とよく知っています。喫茶店
の店主はガイドブックよりも詳し
い案内人だと私は思っているので、
できれば初代の店主がいるうちに、
街や店にまつわるさまざまなエピ
ソードを聞き尽くしておきたいと
考えています。若い人たちが知ら
ない話を次世代に伝えていくこと
も、古きよき街の喫茶店の役割な



インタビュー

難波 里奈さん
東京喫茶店研究所
二代目所長

NAMBA Rina

学生時代に昭和時代の文
化に惹かれ、純喫茶の空間
を楽しむ。会社勤めの傍ら、
仕事帰りや休日にひたすら
純喫茶を巡る。『純喫茶とあま
いもの』『クリームソーダ 純
喫茶めぐり』など著書多数。

店が増えてい
ます。私も何
軒か遭遇して
寂しい思いを
しましたが、
店主の人生の
決断なので仕
方のないこと

のかもしれない。
喫茶店を単に「コーヒーを飲む
場所」ととらえる人もいるかもし
れませんが、私にとってはオーラ
ルヒストリーの宝庫ともいえるワ
クワクする場所です。

みんなが心地よく 楽しむために

私が喫茶店に行くときは、コー
ヒーのほかに、メニューを見て気
になった食べものや飲みものを注
文します。カップやグラスが店ご
とに違ってかわいいので、それ
見たくて頼むこともあります。

もちろん写真も撮らせてもらい
ますが、メニューや
店内写真を撮る際に
気をつけているのは、
「写真を撮ってもい
いですか？」とお店



コーヒーの味はもちろん
のこと、店ごとに異なる
カップなども楽しみたい

の人に必ず声をかけて、許可を得
てから撮影させてもらうことです。

今はスマホを持っていてのが当
たり前なので、SNS用に映える
メニュー写真を撮る方も多いと思
います。素敵な姿をおさめるのも
いいですが、できれば温かいもの
は温かいうちに、冷たいものは冷
たいうちにいただきたいものです。
みんなが心地よく喫茶空間を楽
しむためにも、調理してくれたお
店の人や、ほかのお客さんを不快
にさせない配慮は必要ですね。

「人」が重要だからこそ 滑らかな引き継ぎを

最近では店主が
高齢になり、後
継者不在などの
理由から惜しま
れつつ閉店する

一方で、なかにはお客さんとし
て通っていた方などが、ご縁で引
き継ぐケースもあります。これは
個人的な意見ですが、喫茶店が好
きな人は店主ありきでその空間が
好きだったりするので、後継者交
代問題の難しさは多々あるのだろ
うと思います。その後も通いつづ
けるかどうかは個々の受け止め方
次第ですが、空間やインテリアが
守られるのはもちろんいいことな
ので陰ながら応援しています。喫
茶店という場所にとって、それく
らい「人」の存在は大きいのでは
ないかと思えます。

たとえ誰かが引き継ぐとしても、
もともとのお店を好きであった
り、喫茶文化に愛情をもっている
と、先代店主の思いをきちんと解
釈することもできますが、閉店は
突然であることも多いので……。

多くの人に愛される喫茶店が、
よい形で長く引き継がれていくこ
とを願っています。

(2024年11月14日取材)



【古きよき喫茶店】



撮影協力：COFFEE こゝろ
東京都文京区本郷6-18-11
Tel.03-3812-6791

営業時間：12:00~17:00(土日祝休/全席喫煙可)



【地方都市と喫茶店】

地方で体験する 一期一会

『The New York Times』紙G「2023年に訪れるべき52カ所」に
ゲストライターとして岩手県盛岡市を推薦したのは、作家・写真家の
クレイグ・モドさん。盛岡市はロンドンに次ぐ2番目に選ばれ、202
4年には山口市を推薦し同リストの3番目に紹介されました。200
0年（平成12）から日本で暮らすモドさんが各地を歩くなかで「喫茶店」
に着目するようになった理由やその存在価値についてお聞きしました。

クレイグ・モドさん

作家／写真家

Craig MOD

1980年、アメリカ・コネチカット州生まれ。2000年より日本
在住。デジタル時代の出版と
ストーリーテリングを綴った『僕
らの時代の本』（2015）、写
真集『Koya Bound 熊野古
道の8日間』（2016）などに
続き、中山道を歩くなかで出会
った喫茶店とトーストの記録を
束ねた『Kissa by Kissa』を
2020年に上梓。同書の日本
語版『KISSA BY KISSA
路上と喫茶一僕が日本を歩
いて旅する理由』（今井栄一
訳）は2024年11月に発刊。

長歩きの疲れを 癒すピザトースト

日本に住んで24年のクレイグ・
モドさんは、日本の旧街道をひた
すら歩いて写真を撮り、記事を書
く。「歩いて旅をする」作家だ。

2024年（令和6）5月には京
都から東京まで東海道を歩いた。
「江戸時代のペースで歩こうと思
って。1日10里だから毎日40km。
江戸の人は16日で行けたけれど、
僕は17日かかりました」と笑う。

長歩きの疲れを癒すのが喫茶店
だ。2019年（令和元）に中山道
を歩いたときから、地方の個人経
営の喫茶店に惹かれた。

「街から離れると、あるのは喫茶
店か床屋（理髪店）くらい。喫茶店
にはお年寄りばかり集まっ
ていて、コミュニティセンターみたい。
地
域のことを知りたければ喫茶店に
行けばいいと気づきました」

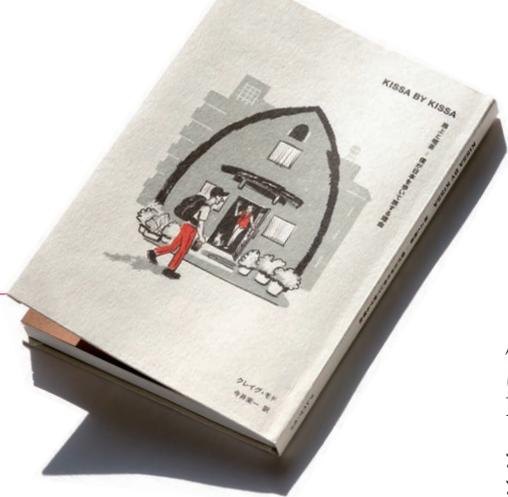
モドさんがこよなく愛する日本
の喫茶店の軽食はピザトースト。
アメリカのダイナーでは絶対にお
目にかかれない。「ホッとする食べ

ものです。スパゲティナポリタン
と並んで戦後の日本が生んだ喫茶
店王道メニューだと言う」
モドさんは、初めて入る田舎の
喫茶店の扉を開けると、とびきり

「日本の道」を

歩いて見つけた

個人経営の喫茶店



1 中山道を歩きながらモドさんが出会った喫茶店と人びとを、自身の言葉と写真で記した『Kissa by Kissa』。同書の日本語版(右)は盛岡市民との交流から生まれ、2024年11月下旬に出版された。2 再び使いはじめたというモドさんのフィルムカメラ



の笑顔で「こんにちは！」と大声で挨拶する。店内の客の視線が集まる。すぐさま「軽食はまだやっていますか？」と訊ねる。あるいは「この近くに一里塚があったんですよね？」などと話しかける。すると「見知らぬガイジンだけれど日本語が話せる」と安心される。ピザトーストとコーヒーを注文し、疲れをほぐす。店や地域のことをマスターや客に聞くのは、帰りがけだ。たいてい1時間くらい話してくれるという。

日本の地方で出会う個人経営の喫茶店のよさとは何か。

「まず、木のぬくもり。温かい雰囲気があります。テーブルもイスもソファも、ただ古いのではなく年月を経た味が付いている。あとは音の響き方。木材やカーペットなど柔らかいもので室内が覆われていると、うるさい反響がないから落ち着くんですね。音楽もクラシックとジャズが多くて和みます」

長いつきあいができる (深さ)が魅力に

愛知県一宮市の「カナデアンコーヒーハウス」は「マスターの魂で全部できている店」だという。「おいしい水、天然の素材、おしぼりはいい匂いがしないとダメとか、

マスターの哲学がすごくいい。カナダ産レッドシダー材で建てたお店の天井が高くて、木の香りがすばらしく、空気の流れをよく考えています。1冊10枚綴りのコーヒーケットを3冊買うとマイカップを選べるしくみもおもしろい」

こうしたカフェには「昭和レトロでインスタ映えする」と若者に人気が高い店も。しかしモドさんは「実はもっと深いところで感じているのではないか」とみる。

例えば、音楽はネット配信で聴くのが主流の時代にアナログレコードが復活し、誰もがスマートフォンやデジタルカメラで写真撮る時代にフィルムカメラが見直されているのと同じ流れだという。

モドさん自身も20年ぶりにフィルムカメラを持ち歩いている。「フィルムカメラの何が良かった、長くつきあえるから。自分と相性がいいモノとしてのフィルムカメラは機械なので、修理しつづければずっと一緒に作品を創れます。センサーがダメになったりする電子機器のデジタルカメラではめったにできない、長いつきあいができる。喫茶店も同じことです。半世紀近くもずっと続いてきた(深さ)を若い人たちも意識はしていないけれど感じているんだと思います」

喫茶店文化の 生き証人になれた

モドさんは著書『KISSA BY KISSA 路上と喫茶——僕が日本を歩いて旅する理由』で次のように書いている。

「大学の留学生として日本へやって来た僕は、東京の大学を卒業後、自分でもよくわからない理由でそのまま日本に残った(たぶん、この「なぜ日本に？」の問いへの答えは、一生「謎」のままに終わるのだろう。)」

さんが薦めるのは熊野古道伊勢路。伊勢神宮と熊野三山(熊野本宮大社、熊野速玉大社、熊野那智大社)の二大聖地を結ぶ祈りの道だ。

「村と村の間の山道を歩くので、漁業や林業の様子を見ることができて、温泉もあるし、宿と料理もすばらしい。喫茶店も少し残っているから、地元の人におもしろい話が聞けるかもしれません」

モドさんが先の著書で訪れた喫茶店には閉店した店も多い。マスターが高齢で後継者がいないのだ。「喫茶店文化の名残を、今こうして目にしていることがうれしかった。先の長くない文化だし、僕にはそれを救うことができない。それでも、少なくともこうして喫茶店の生き証人になれた。それだけでも意味があるような気がしていた」と著書で述べるモドさんは、

喫茶店でのマスターやママ、来店客との一期一会の触れ合いを、生き生きと微笑ましく描いている。「なぜ日本に？」の問いへの答えは、一生かかってわからず、これからも歩きながら考えつづけるのだろう。しかし、少なくとも、いくつかの答えの一つは、喫茶店文化の名残を伝える旅先での出会いの中にあったにちがいない。

(2024年11月5日取材)



【地方都市と喫茶店】



[変貌する街と喫茶店]

La



街をつないで地域を

「まちのオアシス」文京喫茶」展を開いて

の喫茶店

銭湯や路地、神酒所などの都市空間とコミュニティについて研究する文京建築会ユース。近年は喫茶店の調査にも取り組んでいます。2回にわたる「まちのオアシス」文京喫茶」展の開催にあたって調査を重ねたメンバーに「地域における喫茶空間の意義」をお聞きしました。

「銭湯」から始まった
魅力の掘り起こし

東京・文京区を拠点に、見過ごされがちな地域の魅力を建築的な視点から掘り起こし、発信している団体がある。地元の若手建築関係者らが中心となって2011年(平成23)に始まった「文京建築会ユース」だ。

代表を務める栗生はるかさんは、早稲田大学で建築学を学んだ後、大学院時代に1年間、イタリアへ留学した。この時の経験が都市や建築に対する自身の考え方に大きな影響を与えたという。「イタリアの人びとは古い建物や街並みに寄り添いながら豊かに暮

らしています。特に印象的だったのは誰もが自分の街を心から愛して誇りに思っていること。建築学というと何か新しい建物を建てるイメージがあったのですが、そんなふうには既存の街や都市空間を活かし、地域愛が生まれるような環境をつくることも建築学の大事な役目だと感じました。その思いが





2



5

4

3



1



6

1 文京建築会ユースが2022年12月と2024年8月に開いた「まちのオアシス～文京喫茶」展。来場者はさまざまな展示に見入っていた 2 文京建築会ユースが銭湯の価値を伝えるために調査してまとめた冊子類 3 文京建築会ユースの代表を務める栗生はるかさん。一般社団法人せんとどうまちの代表理事も務める 4 一度は就職したものの研究の道へ戻ったメンバーの黒本剛史さん(國學院大學観光まちづくり学部助手) 5 取材にあたった学生メンバーの佐々木理彩さん(法政大学デザイン工学部建築学科)。来年は大学院に進む 6 「まちのオアシス～文京喫茶」展では、惜しまれつつ閉店した喫茶「ボンナ」の店内を再現 1 6 提供：文京建築会ユース

(注)一般社団法人 せんとどうまちとして取り組んできた「稲荷湯修復再生プロジェクト」が2024年の「ユネスコアジア太平洋文化遺産保全賞」の最優秀賞を受賞。日本のプロジェクトが選ばれるのは7年ぶりのこと。



今日の活動にもつながっています」
 文京建築会ユースで長年取り組んでいる主軸テーマの一つが「銭湯」だ。レトロな外観に惹かれてリサーチに行った銭湯が半年後に廃業することに衝撃を受け、「そこから銭湯の沼にはまっていた」と栗生さんは言う。当時文京区にあった全11軒の銭湯を取材して写真や実測で詳細に記録し、オーナーや利用客の話も聞いた。そのなかで見えてきたのは、銭湯が今もインフラとして多くの人に利用さ

れ、地域コミュニティの要になっ
 ているということだった。

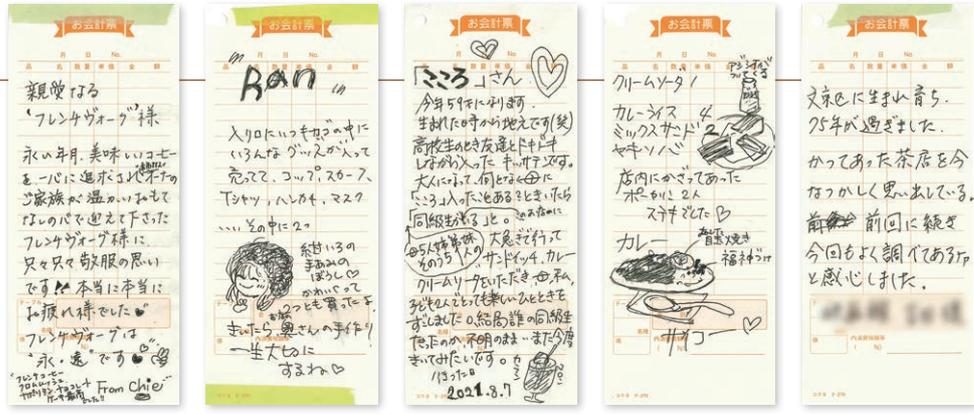
「銭湯がなくなると、街が一つ消えるくらいのインパクトがあるんです。お風呂がない周辺の古い家が空き家になり、客が減るので商店は閉店し、人の流れも変わってしまふ。やがて一帯が再開発されて風景が一変し、ずっと地域に暮らしていた人たちのつながりは断たれてしまうのです」と栗生さんの顔が曇った。

文京区の銭湯は5軒にまで減ってしまったが、文京建築会ユースは企画展などを通して、地域における銭湯の役割やその価値を人々に伝える活動を続けている。(注)

昭和創業の喫茶店を集めた「文京喫茶」展

そんな文京建築会ユースが、2022年(令和4)と2024年(令和6)の2回にわたり、昭和時代から続く区内の喫茶店を集めた「まちのオアシス～文京喫茶」展を開催した。喫茶店をテーマにしたきっかけは、本郷の老舗有名店「ボンナ」の廃業だった。

「私たちもよく打ち合わせに利用していた素敵な店でした。昔からある個人経営の喫茶店は地域の人



7「まちのオアシス～文京喫茶」展の来場者が会計伝票に記した、喫茶店に関する思い出やメッセージ 8 古くから文京区内で営業している喫茶店それぞれの取材を店ごとにまとめた冊子 9 閉店した喫茶「ボンナ」の店内 10 喫茶「ボンナ」から記憶の継承のためにテーブルなどを運び出す協力者と文京建築会ユースのメンバー 7 9 10 提供：文京建築会ユース



7 9 10 提供：文京建築会ユース

「まちのオアシス～文京喫茶」展の来場者が会計伝票に記した、喫茶店に関する思い出やメッセージ 8 古くから文京区内で営業している喫茶店それぞれの取材を店ごとにまとめた冊子 9 閉店した喫茶「ボンナ」の店内 10 喫茶「ボンナ」から記憶の継承のためにテーブルなどを運び出す協力者と文京建築会ユースのメンバー

7 9 10 提供：文京建築会ユース

7 9 10 提供：文京建築会ユース

7 9 10 提供：文京建築会ユース

たちの居場所でもあり、銭湯と通じるものを感じていたので、古い喫茶店がどんどん消えていくのを目の当たりにして、急いで記録を残さなければいけないと思いました」と栗生さんは言う。

取材は昭和創業の喫茶店を探し出すところから始まった。まず文京区内の数軒の飲食店リストから個人経営の喫茶店を抽出して、実際に現場に行ったり、ヒアリングしたりしながら、一軒ずつ創業時期を確認していくという大変な作業だった。展示会の直前に新たにお店が見つかって慌てて取材に行ったこともあった。

こうして、1950年代から1980年代までに創業した区内の喫茶店が30軒ほど見つかった。内装に凝った店もあれば、コーヒーにこだわり抜く店もある。必ずしもおしゃれな空間ばかりではなく、地元客の手づくり作品が飾ってある店や、客が持ち込んだ不用品のリサイクルコーナーを設ける店もあった。近所の高齢者が集まってダイニングのようになっていたり、マスターに人生相談をしに来る客や毎朝来て一日中店内で過ごす客などがいたりした。

どの店も地域の人々との密接なつながりがあった。

「喫茶店が地域で果たしてきた役割」

各店を取材したメンバーの一人である黒本剛史さんは、その感想をこう語った。

「学生が集まっているお店や、若い子に人気のお店、地元の高齢者が中心のお店など、個人経営の喫茶店が地域の多様なコミュニティの受け皿として機能していることに、街の包容力のようなものを感じました。家や職場、学校だけじゃない（居てもいい場所）が街にあるというのとはとても貴重なことだと思います」

同じく取材にあたった学生メンバーの佐々木理彩さんも次のように話す。

「私はニータウンで育ったので、こういう喫茶店が身近にはなく、初めて見る世界でした。ファミリーレストランやチェーン店は、お店の人も常に入れ替わり、またどこへ行っても同じような印象ですが、個人が営んでいるお店は、長い年月の積み重ねで唯一無二の場所になっていて、そこにコミュニティが生まれているのがとても新鮮でした」

「喫茶店が地域で果たしてきた役割」

「この店のマスターにやさしくしてもらった」など、各店への思い入れや懐かしむ声があふれ、また「こんなにも街の喫茶店がなくなっていることに驚いた」という感想も多かった。

実際、展示会の準備を進める間にも、いくつかの店がひっそりと閉店していった。後継者がおらず、自分の代で終わらせるしかないこと諦めている店主も多く、個人経営の喫茶店が置かれていた状況は厳しい。ただ、何とかその火を絶やさないようにと、従業員や客だった人が後を継いだり、異業種から参入して店の姿を残したりするケースがいくつか出てきていることに、ささやかな希望が見えるかもしれない。

提供：文京建築会ユース

「文京喫茶」地図

一九七一年・二〇二四年
BUN-KYO KISSA MAP 1971 2024

1971年の「文京喫茶」一覧

001	山本珈琲	021	朝陽亭	041	朝陽亭
002	山本珈琲	022	朝陽亭	042	朝陽亭
003	山本珈琲	023	朝陽亭	043	朝陽亭
004	山本珈琲	024	朝陽亭	044	朝陽亭
005	山本珈琲	025	朝陽亭	045	朝陽亭
006	山本珈琲	026	朝陽亭	046	朝陽亭
007	山本珈琲	027	朝陽亭	047	朝陽亭
008	山本珈琲	028	朝陽亭	048	朝陽亭
009	山本珈琲	029	朝陽亭	049	朝陽亭
010	山本珈琲	030	朝陽亭	050	朝陽亭
011	山本珈琲	031	朝陽亭	051	朝陽亭
012	山本珈琲	032	朝陽亭	052	朝陽亭
013	山本珈琲	033	朝陽亭	053	朝陽亭
014	山本珈琲	034	朝陽亭	054	朝陽亭
015	山本珈琲	035	朝陽亭	055	朝陽亭
016	山本珈琲	036	朝陽亭	056	朝陽亭
017	山本珈琲	037	朝陽亭	057	朝陽亭
018	山本珈琲	038	朝陽亭	058	朝陽亭
019	山本珈琲	039	朝陽亭	059	朝陽亭
020	山本珈琲	040	朝陽亭	060	朝陽亭
021	山本珈琲	041	朝陽亭	061	朝陽亭
022	山本珈琲	042	朝陽亭	062	朝陽亭
023	山本珈琲	043	朝陽亭	063	朝陽亭
024	山本珈琲	044	朝陽亭	064	朝陽亭
025	山本珈琲	045	朝陽亭	065	朝陽亭
026	山本珈琲	046	朝陽亭	066	朝陽亭
027	山本珈琲	047	朝陽亭	067	朝陽亭
028	山本珈琲	048	朝陽亭	068	朝陽亭
029	山本珈琲	049	朝陽亭	069	朝陽亭
030	山本珈琲	050	朝陽亭	070	朝陽亭
031	山本珈琲	051	朝陽亭	071	朝陽亭
032	山本珈琲	052	朝陽亭	072	朝陽亭
033	山本珈琲	053	朝陽亭	073	朝陽亭
034	山本珈琲	054	朝陽亭	074	朝陽亭
035	山本珈琲	055	朝陽亭	075	朝陽亭
036	山本珈琲	056	朝陽亭	076	朝陽亭
037	山本珈琲	057	朝陽亭	077	朝陽亭
038	山本珈琲	058	朝陽亭	078	朝陽亭
039	山本珈琲	059	朝陽亭	079	朝陽亭
040	山本珈琲	060	朝陽亭	080	朝陽亭
041	山本珈琲	061	朝陽亭	081	朝陽亭
042	山本珈琲	062	朝陽亭	082	朝陽亭
043	山本珈琲	063	朝陽亭	083	朝陽亭
044	山本珈琲	064	朝陽亭	084	朝陽亭
045	山本珈琲	065	朝陽亭	085	朝陽亭
046	山本珈琲	066	朝陽亭	086	朝陽亭
047	山本珈琲	067	朝陽亭	087	朝陽亭
048	山本珈琲	068	朝陽亭	088	朝陽亭
049	山本珈琲	069	朝陽亭	089	朝陽亭
050	山本珈琲	070	朝陽亭	090	朝陽亭
051	山本珈琲	071	朝陽亭	091	朝陽亭
052	山本珈琲	072	朝陽亭	092	朝陽亭
053	山本珈琲	073	朝陽亭	093	朝陽亭
054	山本珈琲	074	朝陽亭	094	朝陽亭
055	山本珈琲	075	朝陽亭	095	朝陽亭
056	山本珈琲	076	朝陽亭	096	朝陽亭
057	山本珈琲	077	朝陽亭	097	朝陽亭
058	山本珈琲	078	朝陽亭	098	朝陽亭
059	山本珈琲	079	朝陽亭	099	朝陽亭
060	山本珈琲	080	朝陽亭	100	朝陽亭

「文京喫茶」地図を読む

「文京喫茶」地図1971は、文京区から発行していた「文京区工務局」に委託された。文京区の喫茶店を、現在の地図に重ねてみたものです。当時営業していた喫茶店は、現在も営業しているものが多いです。当時営業していた喫茶店には、現在も営業しているものが多いです。当時営業していた喫茶店には、現在も営業しているものが多いです。

「文京喫茶」地図2024

「文京喫茶」地図2024は、昭和から現在まで営業を続ける喫茶店のうち、廃業をされたお店20軒を消したものです。また、独自の調査で営業を再開したお店もいくつかあります。また、独自の調査で営業を再開したお店もいくつかあります。また、独自の調査で営業を再開したお店もいくつかあります。

喫茶店への作法

「文京喫茶」の多くは喫茶店の文化を大切にしている。また、独自の調査で営業を再開したお店もいくつかあります。また、独自の調査で営業を再開したお店もいくつかあります。また、独自の調査で営業を再開したお店もいくつかあります。

2024年7月現在も営業する、昭和創業の文京区内の喫茶店

001	山本珈琲	021	朝陽亭	041	朝陽亭
002	山本珈琲	022	朝陽亭	042	朝陽亭
003	山本珈琲	023	朝陽亭	043	朝陽亭
004	山本珈琲	024	朝陽亭	044	朝陽亭
005	山本珈琲	025	朝陽亭	045	朝陽亭
006	山本珈琲	026	朝陽亭	046	朝陽亭
007	山本珈琲	027	朝陽亭	047	朝陽亭
008	山本珈琲	028	朝陽亭	048	朝陽亭
009	山本珈琲	029	朝陽亭	049	朝陽亭
010	山本珈琲	030	朝陽亭	050	朝陽亭
011	山本珈琲	031	朝陽亭	051	朝陽亭
012	山本珈琲	032	朝陽亭	052	朝陽亭
013	山本珈琲	033	朝陽亭	053	朝陽亭
014	山本珈琲	034	朝陽亭	054	朝陽亭
015	山本珈琲	035	朝陽亭	055	朝陽亭
016	山本珈琲	036	朝陽亭	056	朝陽亭
017	山本珈琲	037	朝陽亭	057	朝陽亭
018	山本珈琲	038	朝陽亭	058	朝陽亭
019	山本珈琲	039	朝陽亭	059	朝陽亭
020	山本珈琲	040	朝陽亭	060	朝陽亭
021	山本珈琲	041	朝陽亭	061	朝陽亭
022	山本珈琲	042	朝陽亭	062	朝陽亭
023	山本珈琲	043	朝陽亭	063	朝陽亭
024	山本珈琲	044	朝陽亭	064	朝陽亭
025	山本珈琲	045	朝陽亭	065	朝陽亭
026	山本珈琲	046	朝陽亭	066	朝陽亭
027	山本珈琲	047	朝陽亭	067	朝陽亭
028	山本珈琲	048	朝陽亭	068	朝陽亭
029	山本珈琲	049	朝陽亭	069	朝陽亭
030	山本珈琲	050	朝陽亭	070	朝陽亭
031	山本珈琲	051	朝陽亭	071	朝陽亭
032	山本珈琲	052	朝陽亭	072	朝陽亭
033	山本珈琲	053	朝陽亭	073	朝陽亭
034	山本珈琲	054	朝陽亭	074	朝陽亭
035	山本珈琲	055	朝陽亭	075	朝陽亭
036	山本珈琲	056	朝陽亭	076	朝陽亭
037	山本珈琲	057	朝陽亭	077	朝陽亭
038	山本珈琲	058	朝陽亭	078	朝陽亭
039	山本珈琲	059	朝陽亭	079	朝陽亭
040	山本珈琲	060	朝陽亭	080	朝陽亭
041	山本珈琲	061	朝陽亭	081	朝陽亭
042	山本珈琲	062	朝陽亭	082	朝陽亭
043	山本珈琲	063	朝陽亭	083	朝陽亭
044	山本珈琲	064	朝陽亭	084	朝陽亭
045	山本珈琲	065	朝陽亭	085	朝陽亭
046	山本珈琲	066	朝陽亭	086	朝陽亭
047	山本珈琲	067	朝陽亭	087	朝陽亭
048	山本珈琲	068	朝陽亭	088	朝陽亭
049	山本珈琲	069	朝陽亭	089	朝陽亭
050	山本珈琲	070	朝陽亭	090	朝陽亭
051	山本珈琲	071	朝陽亭	091	朝陽亭
052	山本珈琲	072	朝陽亭	092	朝陽亭
053	山本珈琲	073	朝陽亭	093	朝陽亭
054	山本珈琲	074	朝陽亭	094	朝陽亭
055	山本珈琲	075	朝陽亭	095	朝陽亭
056	山本珈琲	076	朝陽亭	096	朝陽亭
057	山本珈琲	077	朝陽亭	097	朝陽亭
058	山本珈琲	078	朝陽亭	098	朝陽亭
059	山本珈琲	079	朝陽亭	099	朝陽亭
060	山本珈琲	080	朝陽亭	100	朝陽亭

文京建築会ユース



文京建築会ユースが作成した「文京喫茶」地図。文京区内で1971年当時営業していた215軒を網羅。当時から現在も営業を続けているのは4軒。1971年以降の創業も含めると25軒 提供：文京建築会ユース



夕暮れ時の文京区内。懐かしくて温かいこうした風景をどう残すかは難しい課題だ

コーヒーを介して生まれる緩いつながり

栗生さんは子どもの頃から長く文京区に住んでいるが、文京建築会ユースの活動を始めるまで、地域のつながりやコミュニティを意識したことはほとんどなかったという。

「表面的な暮らしては気づかないだけで、一歩踏み込んでみるとこんなに密な地域コミュニティがあったことに驚きました。ヨーロッパには広場の文化があってコミュニティには広場の文化があつてコミューンには広場の文化があつてですが、日本の場合、少し内側の生活に近いところに入って、初めて地元の人々とふれあうことができるのだと知りました。

そうした地域の交流の場が銭湯であり、喫茶店なのです」

文京区に限らず、今、多くの都市で行なわれている開発は、既存の街を完全にリセットして、地域のコミュニティをバラバラ



にしてしまうと憂える栗生さん。そんな時、孤立してしまいそうな人たちをすくい上げ、地域に繋がりとめてくれるのも、街の銭湯や喫茶店ではないかと考えている。「何もないところから人と人がつながるのって難しいと思うんですが、でも銭湯や喫茶店には、お風呂に入る、コーヒーを飲むという目的があつて、しかも誰でも入れる場所です。そこで副次的にコミュニケーションが生まれて、やがてそちらの方が主目的になっていく。自然なコミュニティって、そういうふうになんか生まれるのかもしれない」

いつでも同じ場所にある街の小さな喫茶店。そこで一杯のコーヒーを介して生まれるささやかなふれあいが、地域をつないでいる。





【喫茶店の求心力】

一杯のコーヒーでいつでも
この場所に帰って来られますように



1

喫茶店が この街に ある意味

脳裏に浮かんだ廃業を乗り越えて



木ノ浦海岸

1 東京から故郷に戻り、一人で焙煎所をスタートした二味珈琲のオーナー、仙北屋菓子さん 2 祖父が使っていた舟小屋を修復し、仙北屋さんが焙煎所とした「二味珈琲shop舟小屋」 3 「二味珈琲shop舟小屋」で用いる焙煎機。昨年1月の地震以降はまだ使っていない 4 二味珈琲が自家焙煎しているコーヒー豆。「二味珈琲 cafe」で販売するほか、電話かメールで注文すれば遠方でも入手可能 5 仙北屋さんが焙煎所をスタートした能登半島の木ノ浦海岸。原点ともいえるこの海岸だが、地震の影響で海底が1m以上隆起し、海岸線は沖に遠のいてしまった

二味珈琲 shop 舟小屋



能登半島の先端に近い木ノ浦海岸に、今は休業中のコーヒー豆焙煎所「二味珈琲shop舟小屋」の下、舟小屋はある。石川県珠洲市の中心部から車で約20分。向かう途中、能登半島地震と豪雨で倒壊した家屋や崩れた道路がそのまま残る場所もあり、心がざわついた。舟小屋の目の前には、日本海を望む能登らしい景色が広がっている。この最果ての小さな工房が「二味珈琲」の原点だ。「舟小屋は生前に祖父が使っていた

すべては「舟小屋」から始まった

ました。自分の店をどこで出すか迷っていたとき、祖母に会いに行つてふと目についたのが、小さな頃よく遊んでいた舟小屋だったんです。古くなり隙間風もビュービューでしたが、懐かしくて戸を開けたところ、ここだと直感しました。そう話すのは、二味珈琲のオーナー・仙北屋菓子さんだ。二味珈琲はカフェもあり、こちらは珠洲市の繁華街にある。仙北屋さんは地元の珠洲の高校を卒業後、パティシエを夢みて大阪にある製菓学校へ入学する。卒業後は、働いていた東京・世田谷の有名洋菓子店に就職。その後、コーヒーも学びたいと銀座にある

喫茶スクールへ通ったところ、そこで運よく次の転職先となる「堀口珈琲」を紹介してもらった。「製菓学校時代、授業で飲んだ自家焙煎のコーヒーの味に衝撃を受けました。ケーキ屋を開くにしても、おいしいコーヒーも一緒に出したいと考えていたんです」スペシャルティコーヒーを専門に扱う堀口珈琲の初期メンバーとして入社した仙北屋さんは、ここで本格的に焙煎を学んだ。そして20代後半で独立を考えはじめた。悩んだ末に目を向けたのが地元の珠洲だった。「当時は田舎を出たかったので、絶対戻るもんかと思っていました。

2024年（令和6）1月1日、石川県能登地方を巨大地震が襲います。「令和6年能登半島地震」です。復旧・復興に向かうなか、今度は9月下旬に豪雨災害が発生しました（令和6年奥能登豪雨）。二度にわたる自然災害に見舞われた能登半島の最北端、珠洲市で24年前に一人で焙煎所を始めた女性がいます。開業に至る経緯や震災後の状況をお聞きするため、現地を訪ねました。

でも、一度都会に出てあらためて珠洲を見ると、自然豊かではないところ。ここで開業するのも悪くないと考えました」やがてポロポロだった舟小屋を修復し、焙煎機を入れ、コーヒー豆の販売所としてスタートしたのが2001年（平成13）。仙北屋さんが29歳のときだった。

カフェ文化のない街にカフェを根づかせる

舟小屋は1年ほどで思いのほか早く軌道にのった。若い女性が多からUターンして地元に出る気さうなので、周囲がいろいろ気





6



7

6 以前は舟小屋でも焙煎していたが、震災後は「二味珈琲 cafe」だけで焙煎を行なう。コーヒー豆は鮮度が大切なので、常に必要最低限の量だけ焙煎する 7 ペーパードリップによる深煎りコーヒーを提供する「二味珈琲 cafe」 8 印象的なプレート看板、現代美術作家・飯川雄大(いいかわ・たけひろ)さんの作品「ピンクの猫の小林さん」と関連グッズ、木製のテーブルやイスなど「二味珈琲 cafe」はディテールにもこだわる

にかけてくれた。さらに出版関係者や伝統工芸に携わる作家など、感度の高い人たちがいち早く情報を読みつけ、舟小屋の存在が雑誌や口コミで知られるようになる。旅で舟小屋を訪ねた人が気に入って、帰宅後に豆を注文するリピーターも増えていった。

舟小屋のオープンから7年後の2008年(平成20)、仙北屋さんはコーヒーと手づくりケーキを出す店「二味珈琲 cafe」を珠洲の市街地に開いた。カフェではイーティンとコーヒー豆の販売を、舟小屋では焙煎と地方発送業務を行なう分業体制になった。

カフェをオープンしたのは、「舟

小屋のコーヒーを味わえる店がほしい」というファンの声に呼応してのことだった。「コーヒーは生豆の質が重要」と仙北屋さんが言うように、堀口珈琲時代に縁のできた信頼できるバイヤーから世界でもトップレベルの豆だけを仕入れていた。これに仙北屋さんの焙煎が加わり、コーヒー通をも唸らせる味をつくり出している。

カフェは、当時ケーキ教室に通っていた仙北屋さんのお姉さんと、地元のスーパーマーケットに勤めていた従姉妹の3人でスタートした。物件は当初候補にしていた場所があったが折り合いがつかず、街を歩いていて偶然見つけた空き物件に決めた。

しかし、それまで珠洲にはカフェ文化がなく、「喫茶店やるならカラオケマシンを置かない」という周りからの助言があったほど。「うちの店はガラス張りです。昼

間から主婦がカフェにいらると、遊んでいられると思われそうで入りにくい……と人目を気にする声もありました。地域性もあるのですが、今じゃ信じられないですよ」と仙北屋さんは笑う。赤ちゃんからお年寄りまでみんながくつろげる店。それが仙北屋さんの掲げたテーマだった。

カフェには平日にもかかわらず、

親子や老夫婦、友人同士、一人でくつろぐ女性などがひっきりなしに訪れていた。

自然の猛威にさらされて

昨年元日の能登半島地震発生時、仙北屋さんは狼煙町の自宅で家族と過ごしていた。幸い大きな被害は出なかったが、ライフラインが止まりしばらくは湧き水で過ごす日々が続いた。集落内にある湧き水を男性陣が汲みに行き、それを生活用水にしていた。

避難先の集会所では大釜に湧き水を張ってプロパンガスで沸かし、そこに支那産物のパンを袋ごと投入した。

「電子レンジがなくてもフカフカに温めて食べられるのは発見でした。与えられた環境のなかで少しでも前を向けるよう、みんなが知恵を絞っていました」

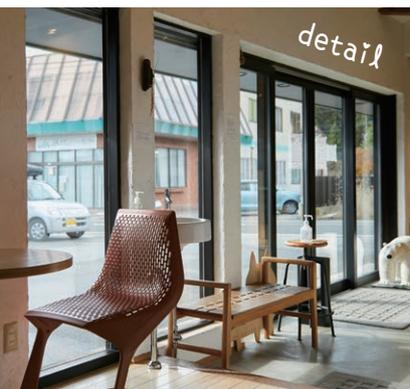
店はどういうと、カフェは元日から2週間の冬休みに入る予定で、カップ類はすべて引き出しにしまっていたことで破損を免れ、焙煎機は倒れていたがなんとか使える状態は保っていた。何より建物自体、窓ガラスも割れず無事だったことが大きい。もともと酒の卸売業者が倉庫として使っていた建物

だったため、鉄骨造りで頑丈だったのだ。

舟小屋は屋根瓦が落ちたり扉が外れたりしたものの、倒壊はせず「ほんとうに奇跡だった」と仙北屋さんは言う。

珠洲に二味珈琲があることの意義

地震発生から1カ月が経った頃、仙北屋さんとスタッフはカフェに集まり、配給のペットボトルの水でコーヒーを淹れて振る舞った。このとき、震災後に初めて会って「生きてたの？」と泣いて抱き合う人たちもいたという。



8



cake

9

9 もともとパティシエを目指していた仙北屋さんの店だけに、ケーキ類も充実
10 温かみのある「二三味珈琲 cafe」の店内。天井の梁からこの建物が鉄骨造りであることがわかる。頑丈な造りが幸いし、能登半島地震でも建物自体は大きな被害を免れた

「その様子を店先で見ている、街におけるカフェの役割というか、うちの店の役割ってこういうことなのかもしれないと思いました。正直廃業も考えたのですが、店が無事だったことにも背中を押された気がして」と仙北屋さんは語る。2月に入り、カフェは週末のみ

テイクアウトの形で営業を再開した。電気とガスが復旧して営業できる状態になっていったこと、「やれる人はやらなきゃ」という地元で食堂を営む友人からの後押しも大きかった。現在も完全に戻ったわけではなく、様子を見つつイレギュラーで

の営業だ。焙煎も発送業務もすべてカフェで行なっているため、舟小屋は今も休業している。仙北屋さんは現在、「ギリギリした仕掛け」を思案中だという。「これまでは、街に溶け込むような店づくりを目指してきました。でも、震災で珠洲が元気をなくし

ている今だからこそ、何か意表をつくようなカッコいい店づくりができないかと考えています。やるなら今だと思つて動こうとするたびに、余震や9月の豪雨が起きるので、タイミングを見計らっているところです」

舟小屋のオープンから24年経つが、二三味珈琲にはいまだに公式ホームページやSNSがない。それでもおいしさは口コミで広がり、気づけば全国に手を差し伸べてくれる人がいることが、仙北屋さんの大きな励みになっている。「一杯のコーヒーでいつでもこの場所に帰って来られますように」という二三味珈琲のリーフレットの言葉通り、ここで焙煎した豆でコーヒーを淹れて飲めば、離れた場所においても舟小屋の風景を思い出す。いつかまた訪れたいし、二三味珈琲の第二章を楽しみに待ちたいと思う。

(2024年11月29日取材)



【喫茶店の求心力】



二三味珈琲 cafe 10



二三味珈琲 cafe
石川県珠洲市飯田町7-30-1
Tel. 0768-82-7023
営業時間
カフェ営業 (金・土・日)
10:00~16:00
テイクアウトのみ (水・木)
10:00~15:00



[文化をつくる]

喫茶店は「水場」のひとつだ

編集部



特集「街なかの喫茶店」はいかがでしたか？ 実は「水の文化」編集部では、当初「コーヒーと水」の関係に注目しました。ところが、調べていくうちに「コーヒー」などを提供する喫茶店、それも個人が経営する小規模な店の「喫茶空間」に強い興味を抱くようになり、テーマの方向性をシフトしました。いろいろな立場の方にお話を聞いた本特集について、編集部の視点から振り返ります。

コーヒーの味にこだわる

喫茶店は日本独特な文化

Light roast

現代の喫茶店では、コーヒー、紅茶、炭酸飲料、ジュースなどさまざまな飲みものを提供する。し

かし、日本に喫茶店が生まれた源には、フランスのパリでコーヒーを飲みながら芸術家たちが語り合う「カフェ」の雰囲気を持ち込もうとした人たちがいた。且部幸博さんによると、17世紀のイギリスの「コーヒーハウス」は、それまでアルコール類を飲む店し

順位はだいぶ下がる。そして日本人がコーヒーを飲む場所は「家庭」が圧倒的で、「職場・学校」、自販機などの「その他」と続き、「喫茶店・コーヒーショップ」は第4位となつている（図参照）。「喫茶店に足を運んでコーヒーを飲む」こと

は、ちょっとした非日常的な行為といえる。2012年（平成24）にアメリカの文化人類学者、メリー・ホワイトが日本独自の喫茶店と珈琲の文化を紹介する『Coffee Life in Japan』

個人経営の喫茶店には個性がある。外観からインテリア、食器まで、店主のこだわりが色濃く出るからだ。最たるものがコーヒーの味。京都「六曜社珈琲店」三代目・奥野薫平さんは、自身の好みとは少し違うが「常連さんが戸惑わないように」と先代の味を変えていな

喫茶空間をつくるのは店主と客（私たち）

Medium roast

2012年（平成24）にアメリカの文化人類学者、メリー・ホワイトが日本独自の喫茶店と珈琲の文化を紹介する『Coffee Life in Japan』

個人経営の喫茶店には個性がある。外観からインテリア、食器まで、店主のこだわりが色濃く出るからだ。最たるものがコーヒーの味。京都「六曜社珈琲店」三代目・奥野薫平さんは、自身の好みとは少し違うが「常連さんが戸惑わないように」と先代の味を変えていな

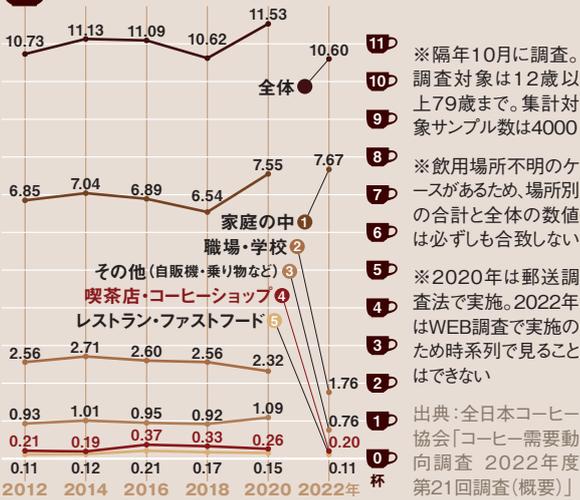
世に後半なので、喫茶店の核にはコーヒーがある。コーヒーは、日本では一部の地域でしか栽培されていないにもかかわらず、多くの人が飲んでいる。（一社）全日本コーヒー協会の調べでは、日本のコーヒーの消費量はEU、アメリカ、ブラジルに次ぐ世界第4位（二人当たりの消費量に換算すると

は、ちょっとした非日常的な行為といえる。2012年（平成24）にアメリカの文化人類学者、メリー・ホワイトが日本独自の喫茶店と珈琲の文化を紹介する『Coffee Life in Japan』

2012年（平成24）にアメリカの文化人類学者、メリー・ホワイトが日本独自の喫茶店と珈琲の文化を紹介する『Coffee Life in Japan』

個人経営の喫茶店には個性がある。外観からインテリア、食器まで、店主のこだわりが色濃く出るからだ。最たるものがコーヒーの味。京都「六曜社珈琲店」三代目・奥野薫平さんは、自身の好みとは少し違うが「常連さんが戸惑わないように」と先代の味を変えていな

図D コーヒーの1週間当たり平均飲用杯数（場所別）



※隔年10月に調査。調査対象は12歳以上79歳まで。集計対象サンプル数は4000
※飲用場所不明のケースがあるため、場所別の合計と全体の数値は必ずしも合致しない
※2020年は郵送調査法で実施。2022年はWEB調査で実施のため時系列で見ることができない
出典：全日本コーヒー協会「コーヒー需要動向調査 2022年度第21回調査(概要)」

昭和レトロブームで脚光を浴びる「純喫茶」は、且部さんの分析によると「あの独特なスタイルの

は、ちょっとした非日常的な行為といえる。2012年（平成24）にアメリカの文化人類学者、メリー・ホワイトが日本独自の喫茶店と珈琲の文化を紹介する『Coffee Life in Japan』

2012年（平成24）にアメリカの文化人類学者、メリー・ホワイトが日本独自の喫茶店と珈琲の文化を紹介する『Coffee Life in Japan』

個人経営の喫茶店には個性がある。外観からインテリア、食器まで、店主のこだわりが色濃く出るからだ。最たるものがコーヒーの味。京都「六曜社珈琲店」三代目・奥野薫平さんは、自身の好みとは少し違うが「常連さんが戸惑わないように」と先代の味を変えていな

カフェが住民の〈誘い水〉に



2024年(令和6)6月、地域おこし協力隊(以下、協力隊)の若い夫婦が山間部にカフェを開いた。福島県南会津町の「キコリカフェ」だ。

キコリカフェは、木地師をルーツとする木材販売・住宅建築企業、株式会社オグラの「きこりの店」のインスタとしてオープンした。同社社長の小椋(おくら)敏光さんが協力隊の茶園(ちゃえん)秀介さん、いずみさん夫婦に出会ったことがきっかけだ。まずは小椋さんが建てたモデルハウスを、観光客が泊まれる貸し切り一軒家「キコリハウス」とした。

協働の第二弾が「キコリカフェ」。ところが秀介さんは「飲食業をやりたいと思ったことは一度もなかった」と意外な言葉を口にする。

「経済的合理性を考えると飲食店は厳しいですね。ただし、私がこの地域でできることを考えると、準備期間が短くて、しかも必要最低限の設備投資でスタートできるのは飲食店かな、と」

協力隊になる前は鉄道会社で新駅周辺の都市開発を担当した秀介さんに、飲食店の開業は魅力的ではなかったが現実的ではあった。

小椋さんには「建築家や木工家ではない『ふつうの人』が魚や野菜と同じ感覚で木材を買い、身の回りのものをつくろうと思う世の中にしたい」との夢がある。木材を身近に感じてもらおうと社屋を買い物もできるショールームとし、木材の勉強・見学会を長年続けてきた。

カフェを開き人びとをショールームに導こうとオープンしたキコリカフェ。半年が過ぎて想定外のことが起きていた。「30年以上やっていて『一度も来たことなかったわ』と言う地元

人がたくさん来るんです」と小椋さんは驚き、秀介さんは「観光客をメインに考えていたので、地元の人こんなに来るとは思わなかった」と笑う。カフェが木の香り漂う空間への〈誘い水〉にもなることを知った。

(2024年12月20日取材)



1 秀介さんが淹れるコーヒー、いずみさんが焼くパン、いずみさんの友人がつくるケーキ 2 小椋敏光さん(右)と茶園秀介さん(左)。茶園さん夫婦は地域おこし協力隊を退任して、自分たちの事業に専念

キコリカフェ
福島県南会津郡南会津町岩下93
金・土・日 10:00-16:00 (臨時休業あり。営業日はSNSにて要確認)



今回紹介した喫茶店は、ある程度の歳月を経た店ばかりだ。しかし、且部さんという「新スタイル

「五感」を刺激する コーヒーという液体

Julia Poast

「お茶もそうですがコーヒーは特別じゃない人」ゆえの率直な意見だ。コーヒーという液体がコミュニケーションに及ぼす影響はどうか。

店内の絵画を見て、音楽や人の話し声を聞き、なごら健彦さんが記したように香りを嗅ぎ、温度変化で変わるコーヒーを味わい、カツ

は女性客が残したメッセーじカードを愛おしそうに見せてくれた。「いかに黙っているか」という接客方法に行きついた大坊さんも閉店が決まった後、たくさんの人に「ここの時間は貴重でした」と言われてうれしかったと語る。

「この時間は貴重でした」と言われてうれしかったと語る。喫茶店という空間には、訪れる私たち客側もまた影響を与えているのだと思う。

五感に強いですね。コーヒーが五感を刺激することで感覚的な部分も活性化してコミュニケーションが円滑になるのかもしれない。能登半島で焙煎所を開きカフェも設けた仙北屋葉子さんは「この豆でコーヒーを淹れると能登の風景を思い出すんです」と顔を緩めた。電話かメールだけなのに豆の注文が相次ぐのは、その豆を淹れて飲むことで能登に一瞬戻れるからだろう。

喫茶空間は 現代の井戸端か？

Julia Poast

迂闊にも、古い喫茶店には地域の記憶も眠っていると思ひ至らなかった。気づいたのは難波里奈さんへのインタビューで伺った東京都文京区の「こゝろ」で、おかみさん(店主の母親)から1960年代末の東大紛争の話聞いてからだ。店内には主張が異なるセクトの学生たちが離れた席に座り、その合間に私服の刑事が潜み、2階では教授が学生たちを集めてゼミを開いていた……。これがほんの10分で聞いた話だ。難波さんが「純喫茶はオーラルヒストリーの宝庫」と称した理由がわかる。

水汲みや洗濯のために井戸へ行くのだが、他愛もない世間話が楽しいし、誰がいるか行ってみないとわからない偶発的な面もある。水をコーヒーに置き換えれば、喫茶空間も一種の「水場」と言っているのではないかと。コーヒーを飲むことを水分補給の手段とすれば、冒頭の調査のように家で飲めばいいのに、なぜ人は喫茶空間に足を運ぶのか。それは偶然の出会いや思わぬ刺激が得られる非日常的な楽しさがあるからだろう。「銀座三大カフェ」が開業して114年、その前身となった「可否茶館」が生まれて137年。戦争を挟んで戦前の味を追い求める人たちがいて、過当競争で追い込まれた人たちが教を乞い、自家焙煎を追究する人たちが現れた。歌声喫茶やジャズ喫茶は孤独な若者たちの居場所だったし、「でもしか喫茶」(p8参照)は不況の落とし子だ。時代によって、経済情勢によって、日本の喫茶店はその姿を変えてきた。

「昔ながらの喫茶店」が次々と姿を消している。それに気づき、記録しなければと動いたのが文京建築会ユースだ。栗生はるかさんは、銭湯と喫茶店は目的があって誰もが入れる場所で、副次的にコミュニケーションが生まれる場所だと考えた。「かつての井戸端もそうだった」とも言った。

ラーメン店ですら個人経営の店が閉まるなか、昔ながらの喫茶店の苦戦は続くだろう。しかしスマホの普及で便利になった反面、直接的なコミュニケーションが足りない今だからこそ、不特定多数が集まる「水場」としての喫茶空間には、大事な役割が残されている。



イカの内臓を発酵させて
つくる天然の調味料

いしり

水と風土が織りなす食文化の今を訪ねる
「食の風土記」。今回は、海の幸に恵まれた
日本海に面し、イカ漁などが盛んな能登
半島で受け継がれる魚醤「いしり」です。



イカや魚を使った 多様性のある調味料

石川県・能登地方に伝わる「いしり」^(注)はイカや魚などを原料にした魚醤^{ぎょじょう}で、秋田県の「しよつる」や香川県の「いかなご醬油」と並ぶ日本三大魚醤の一つである。

魚醤は穀物が原料のしょうゆよりも歴史が古く、平安時代の『延喜式』に魚の塩辛に漬けたものという発酵技術がすでに記載されており、能登では少なくとも江戸時代にはいしりがつくられていたようだ。

2024年(令和6)3月、地域の農林水産物や食品ブランドを守る農林水産省の「地理的表示(GI)保護制度」に、いしりが7年越しで登録された。いしりの製造に関する原則は三つ。魚介と塩を使っていること、能登地方でつくられていること、1年以上発酵させていること。以上がカバーできていれば、あとはこれといった決まりがない。「原料の魚介も、基本的に何を使っても構いません。でも、ここ能登町ではイカ、輪島市ではイワシやサバを使うのが伝統です。その地域で獲れるものを原料にしてきた背景があるので、いろいろチョイスできるなんて多様性があるとおもしろいですよね」と話すのは、能登いしり・いしり生産者協議会の船下智香子会長だ。

夫であるオーストラリア人シェフのベンジャミン・フラットさん(愛称・ベンさん)とともに、船下さんはいしりをつくる。夫婦で経営する能登イタリアンと発酵食の宿「ふらっと」でベンさんが提供するさまざまな

「いしりの貝焼き」のつくり方



1 イカの胴からワタや墨袋などを取り除き、さばいたら適度な大きさに切る
 2 大根、ねぎ、なす、にんじん、椎茸を好みの大きさに切る
 3 鍋にかけた昆布だしが沸騰したらいしりを入れ、味をみながら好みの濃さに調整する
 4 3のだしが完成したらホタテの貝殻に具材を並べ、そこへだしを注ぐ。卓上コンロにかけて煮込み、火の通ったものから食べる

1 高台から見た能登町の風景。この気候風土がいしりを育てる 2 能登いしり・いしる生産者協議会会長の船下智香子さん 3 船下さんの夫であるベンジャミン・フラットさん 4 能登いしり・いしる生産者協議会をサポートする能登町商工会の向口宏さん 5 万能調味料のいしり。生産者ごとにパッケージは異なる 6 いしりはタンクなどで自然発酵させてつくる 7 「いしりの貝焼き」に使う材料

料理にも、いしりは欠かせない。

能登の気候風土が育む
いしりの伝統をつなぎたい

いしりは寒い冬に仕込み、翌年の冬にできあがる。原材料は「ゴロ」と呼ばれるイカ（主にスルメイカの内臓と塩のみ。取り出したゴロと塩をタンクに投入して攪拌し、その後自然発酵させる）。

製法はシンプルだが、能登の自然環境がいしりづくりに向いていると船下さんは言う。

「夏と冬の寒暖差が激しく、降水量が多い。梅雨時期は特に湿度が高い。この能登特有の気候が発酵を促し、いしりをおいしくします」

「ますよ」とベンさんは言う。

能登町商工会で経営指導に携わる向口宏さんは、「いしりは家にあってもたまに使う程度でしたが、ベンさん特製のポテトスープを飲んだときにあらためていしりの魅力に気づきました。今は食卓に欠かせません」と話す。

2024年元日の能登半島地震で、いしりも大きなダメージを受けた。船下さんたちのタンクなど設備は無事だったが、倒壊や断水の影響で製造が停止した生産者も相次いだ。しかも、いまだに断水したままの地域もある。

「地震が起きるまでは、水がこれほど人の暮らしに欠かせないものだと感じたことはありませんでした。また、災害時に電気が止まって冷蔵設備が使えなくなることや考えると、いしりをはじめとする保存食の知恵は絶対に必要。受け継がなければいけません」と、船下さんは語る。

いしりの製造工程で水は使わないものの、いしりを生み出す気候風土や海からは水の恵みをしっかりと感じた。また、能登で起きたことから、あらためて人と水の関係を考えさせられた。いしりの伝統がつながることを願う。

(2024年11月28日取材)

【問い合わせ】

能登いしり・いしる生産者協議会(事務局:能登町商工会)
 〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町字宇出津7字1番地12
 Tel.0768-62-0181

【注】いしり

能登町では「いしり」と呼ぶが、地域により「いしる」や「よしる」など呼び方が異なる。2023年には、いしりの地域に根ざした製法が国の登録無形民俗文化財に登録された。



島原城から望む市街地と島原湾



と ビーイング

地

域が抱える水とコミュニティにかかわる課題を、若者たちがフィールドワークを重ねて議論し、解決策を提案する研究活動「みず・ひと・まちの未来モデル」。4年目は、名水百選の選定地である長崎県島原市の「島原湧水群」で研究活動を積み重ねました。

かじ取り役である法政大学現代福祉学部准教授の野田岳仁さんの指導のもと、3年生のゼミ生11名が2024年（令和6）5月に4日間、8月に1・5日間（台風10号接近により日程短縮）、島原市に滞在し、「浜の川湧水」「水頭の井戸」を調査。東京に戻ってからグループごとに論理の構築と提言づくりに励みました。

そして、同年11月25日に法政大学市ヶ谷キャンパス外濠校舎で「研究成果発表会」を実施しました。島原市役所と会場をリモートでつなぎ、また島原市を代表して市民部環境課主任の原野聖さんが会場に駆けつけてくれました。

4年目の「島原編」で得られた研究成果について、野田さんに総括していただきます。

存続の岐路に立つ 名水百選選定地

環境省による1985年（昭和60）の「昭和の名水百選」から40年が経過し、存続の岐路に立つ名水百選選定地が目立ってきた。ここで存続の岐路というのは、水場の利用者の管理者の減少や高齢化によって水場の維持管理が困難といった表面的な問題を指しているのではない。現場の人びとは地元住民の暮らしに根付いた水場の「価値」を知る利用者や管理者がいなくなることを嘆いたり、地元的生活利用の「価



昭和の「名水百選」選定を受けて改修された浜の川湧水
出典:『島原市勢要覧』(1991)



1970年頃の浜の川湧水。女性たちは用途で水槽を使い分けながら井戸端会議
出典:『島原市市制30周年記念「島原」』(1970)



調査で探し出した浜の川湧水の古写真
(昭和30年頃)

出典:島原市白山地区「四船津」ふるさとの「方言」と「写真」の保存実行委員会編「続・方言「島原ことば」みなと島原のうつり変わり」(2014)



浜の川湧水について語る
岩永兼満(かねみつ)さん
(右)と妻のスミエさん(左)

島原図書館にこもって郷土資料を漁っていると、次の写真をみつけた。浜の川湧水のもっとも古い写真は昭和30年頃のものである(島原市白山地区「四船津」ふるさとの「方言」と「写真」の保存実行委員会編2014)。住民への聞きとりにもあったように、浜の川湧水はかつて石積みみの洗い場であった。婦人たちの炊事場であり、子どもの遊び場であったことがわかる。

1970年(昭和45)に入ると、コンクリート造りになり、4つに区分されていく。婦人たちは炊事や洗濯に用途によって水槽を使い分け、井戸端会議に花を咲かせている(島原市制30周年記念「島原」1970)。

昭和60年の昭和の名水百選の選定を受けて、水場は現在のように改修された(島原市勢要覧91年)。これらの写真からわかるのは、水場

は女性や子どもたちの空間であり、社交場でもあったことである。それでは、この社交場ではどのようなやりとりがあったのだろうか。

2006年(平成18)に島原市と合併された旧有明町の民俗誌には次のような記述

がある。すなわち、「野菜を洗いながら、洗濯をしながら四方山話をしたり、情報交換したり、たまには嫁やしゅうとめの悪口のはけ場所でもありましたが、若い嫁さんは先輩のお母さん方から、子育てや、近所づきあいのしかた、家事にいたるまで、大事な生活の知恵を学びました。これが井戸端会議です」(有明町教育委員会編1997「有明町の民俗」)。

ここで大切なのは2点である。ひとつは、水場は嫁やしゅうとめの悪口のはけ場所でもあったことだ。悪口を言い合えるほど近隣の人たちとの強い信頼関係が構築されていたことがわかるからである。ふたつ目は、家事や子育て、近所づきあいの方法といった地域で生きるために不可欠な生活の知恵を学ぶ場所であったことである。

ここでは、水場の「価値」とは、たんに水が汲めたり、炊事や洗濯といった水の資源的価値(＝経済的価値)だけにあるのではないことに注意を払っておきたい。地域の社交場であり、生活の知恵を学ぶ場であったことに注目すべきだろう。前者は、近代化のなかで水道、キッチン、洗濯機に取って代わったものだからである。しかし後者は、人間関係が基盤となるため、代替

不可能な価値ともいえるものだ。だとするならば、代替不可能な価値こそが、水場の本質的価値といえるのではないだろうか。自宅には水道、キッチン、洗濯機があるにもかかわらず、人びとはわざわざ水場に通うからである。ともあれ、このような「価値」が水場には隠されていることを確認しておこう。

浜の川湧水の「価値」存続の論理については、77号で詳しく論じたことから、本号では、水頭地区の「価値」存続の論理に焦点をあてて論じていきたい。

消滅の危機を乗り越えてきた「水頭の井戸」

全国各地の水場では、利用者・管理者の減少や高齢化によって担い手不足が深刻化していることはすでに述べた。にもかかわらず、驚くことに水頭地区では、他地域に転出した人、亡くなった人以外には82年間脱退者を一人もだすことなく、水場の掃除が続けられているのである。つまり、水頭の井戸にも「価値」存続の独自のしくみがあるのだ。

そこで本研究では、高齢化の進む水頭地区において、なぜ82年間



←77号はこちらから



中村ハツヨシさんが現役の頃の「銀水」と改修前の浜の川湧水
提供:岩永兼満さん



前列の左から3人目が「銀水」の店主・中村ハツヨシさん。ハツヨシさんは祖母の入江ギンさんがはじめた「銀水」を継ぎ、1997年の夏まで営業した(1996年9月「地藏様祭り会」にて) 提供:岩永スミエさん



何分くらい手を浸して
いられるかを試す野田
さんとゼミ生たち

も脱退者をだすことなく水場の掃除が続いているのか、その理由を分析することを試みた。

水頭地区とは、鳥原市の中心商店街として知られる一番街アーケードに位置する中堀町商店街の裏手の一角を指す。中堀町会内の3班と4班に該当するが、「水頭」は、この班のつながりとは異なり、

独自の強いつながりがある土地元では認識されている。

水頭の井戸は、1942年(昭和17)の戦中に地元住民が協力して地下100mに掘られた(毎日新聞1988年8月21・27日、朝日新聞1988年3月20日)。

5つの区分にわけられ、浜の川湧水のように、利用の使い分けがなされていた。順番に、①飲用、②飲用・保冷用、③食器のゆすぎ、④食器洗い・泥のついた野菜洗い、⑤魚をさばく、といった具合である。年に1、2度集まって会食や余興を楽しむ水神様の祭りもあったが、高齢化によって老人会に統合されたという。

当初の井戸掃除は2週間に1度の頻度で、1軒ごとの輪番制であった。土地の所有権については5軒程度で共同の権利書があったと語る人もいる。

1960年頃に水頭地区に住んでいた田端令子さんによれば、「井戸端で遊ぶ子どもたちをいときは褒めて、水槽の縁に土足のまま上ったりすると、水神様に怒られるといった感じでよく叱るお

ばあちゃんも2人くらいいました。私たちは自分の家でしつけられるというよりも、そういう人たちの言葉をよく聞きました」と話してくれた。水頭の井戸端も地域で生きるための生活の知恵を学ぶ場所であったのである。

1988年(昭和63)には、鳥原市の「新活力あるまちづくり推進事業」の一環で「水頭ポケットパーク」に整備された。その際、地主から市に土地の提供があったようだ。総工費は243・8万円(半額は長崎県の補助)。当時の新聞記事では「水の都・鳥原の新しい名所」になることや「井戸端会議の新しい所」になることへの期待が語られている(鳥原新聞1988年3月18日・読売新聞1988年3月21日)。井戸は2つの水槽にわかれ、①飲用、②保冷や洗い場の機能が維持されたが、利用者のほとんどは水汲みの利用である。現在は14軒で管理し、週に1度の掃除の輪番制が引き継がれている。

1990年(平成2)に雲仙普賢岳が噴火した際には、火山灰の掃除をする際に、水頭の井戸のありがたさを痛感したと話してくれる人もいた。

現在、水頭の井戸は存続の危機にある。市による道路拡幅工事に



改修前の「水頭の井戸」。用途別に使い分けていた 提供:水本 茂さん



掘町縦線(約50m)の拡幅工事に着工し、残りは一番街アーケード前から白土湖(しろちこ)通りまでの「水頭工区」の約220mとされ、2027年度に完成予定である。この拡幅工事に伴って、水頭の井戸も影響を受ける。地元住民は、小さくてもいいから残してほしいと井戸の存続を要望している。



母親が掃除を免除してもらったため「帰郷してからはその分働こうと決めた」と話す吉田和興(かずおき)さん(上)、さまざまな資料を用意してくれた水本茂さん(中)、水頭の井戸について語る岡野明寿(あきと)さん(下)



現在の「水頭の井戸」。市道の拡幅工事によって移動するのか、消滅するのかはこれから決まる

■「水頭の井戸」略年表

1942年(昭和17)	地元住民が協力して井戸掘削(地下100m)井戸掃除は2週間に1回の頻度で1軒ごとの輪番制「水神様の祭り」を年に1~2回実施(その後、老人会に統合)
1960年(昭和35)	水頭地区にも上水道が導入される
1988年(昭和63)	島原市「新活力あるまちづくり推進事業」の一環で「水頭ポケットパーク」整備。井戸は今の形(2つの水槽)となる
1990年(平成2)	雲仙普賢岳が噴火。火山灰の掃除のために井戸の水を利用
2003年(平成15)	水組合結成
2019年(平成31/令和元)	水組合解散。島原市が市道堀町縦線(約550m)拡幅工事に着工
2024年(令和6)	井戸掃除は1週間に1回の頻度(全14戸)市道堀町縦線の拡幅工事進む。水頭の井戸の今後は未定

調査をしていてハッとさせられたことは、水頭の井戸は82年もの歴史のなかで、消滅の危機の連続であったことだ。1960年(昭和35)には水頭地区にも上水道が導入された。上水道には使用量に応じて費用がかかる。水頭の井戸を利用していた住民は「どうして水にお金がかかるのか」と市役所に抗議に乗り込んだそうである。水頭の井戸水を引き込んで利用していた住民が支払うのはポンプの電気代だけであった。水そのものは無料なのであり、利用権の対価として井戸の管理(掃除)を担うことがルールであったからである。水

高めていることに私たちは気づかされることになった。水場の掃除当番は浜の川湧水がそうであるように、地元町内会の班や組ごとに複数の家が協

は決して貨幣交換できるものではなかったからだ。上水道の導入は全国各地で井戸利用をやめる契機となったが、水頭地区では利用頻度は減ったものの、利用をやめる住民はいなかったようだ。さらに2003年(平成15)から2019年(平成31)まで水組合を結成していたことがあった。井戸の掃除道具などの購入のために組合費を徴収する必要があったからだ。しかし、その後に島原市が費用を負担するようになり、組合費の徴収が不要となり、組合の解散を選択している。

にもかかわらず、不思議なのは、組合は解散したのに、井戸掃除は脱退者をだすことなく、続けていることだ。組合の解散を契機に、掃除をやめる人がいてもおかしくないのに、である。水頭の井戸では、1軒ごとの当番であるため各家の負担は大きいはずだ。

じつは水頭地区では、この掃除当番を「家」単位としていることがむしろ管理の持続性を高めていることに私たちは気づかされることになった。水場の掃除当番は浜の川湧水がそうであるように、地元町内会の班や組ごとに複数の家が協

学生たちはその後も諦めること

力して行う場合が少なくない。1軒で行うことは、一見すると脆弱な体制にも思えるのだが、より強い責任感を持たせることにもつながっているのだという。いったいどういうことなのだろう。

図(P41上段)をみていこう。水頭の井戸の掃除当番順が示されている。14軒での輪番制である。そこに、「本家一分家」の関係性を書き込んだ。すると、水頭の管理体制は、吉田家、城田家、林田家(現・福島家)の3軒による「本家一分家」関係が核となり、そこに周辺の家々が加わっていることがみえてきたのである。たとえば、④吉田和興かずおきさんの母親の姉妹は城田家に嫁いでおり、吉田家と城田家は親戚関係でもあるのだ。

「水頭は独特の関係性」とか、「水頭は家族のようなつながり」と口々に語られていたのだが、なかなかその実態はつかめないでいた。夏の調査合宿では台風10号が迷走の末直撃することになり、1日半で調査をとりやめ、データ不足のまま東京に戻った。

「イエの務め」による「価値」持続のしくみ

力して行う場合が少なくない。1軒で行うことは、一見すると脆弱な体制にも思えるのだが、より強い責任感を持たせることにもつながっているのだという。いったいどういうことなのだろう。



夏合宿で討議する
野田さんとゼミ生たち

■ 図 水頭地区の掃除当番にみる本家—分家関係



「名水サミット in しまばら」で野田さんと知り合い、夏合宿に特別参加した地元の高校生、荒木香帆さん。臆せず意見を述べていた

なく、関係者への電話でのインタビューやFAXでのやりとりを行い、遠隔での調査を重ねた。その結果、浮かび上がってきたのが、3軒の「本家—分家」関係を核とした「家族のようなつながり」の実態なのである。

「本家—分家」関係を核とした管理体制は「本家ががんばっているのに抜けない」とか、「自分よりも年上の人がやっているならば続けよう」といった心持の醸成につながっていたようである。

吉田家の本家では、掃除当番が3世代にわたって続けられている。吉田和興さんは、島原市から離れていた時期があり、その期間は母親が管理を担っていた。しかし、高齢だったこともあり、「掃除を免除してもらっていた」のだとい

う。和興さんが戻ってきてからは、支えてくれた分家や家々に対して、「貸し」があつて「その分働こう」と思っている」というのである。そうなのだ。地域での人間関係は、「貸し借り関係」の積み重ねである。病気や怪我、介護や進学など家庭の事情によっては掃除が免除されるケースは各地で見られることでもある。水頭地区ではその「貸し」を返すことが原動力のひとつにさえなっているようなのだ。

水場の管理を82年のような長い時間軸で捉えつつ、その一瞬一瞬を共時的に切り取ってみるならば、構成員全員が平等な負担であることはむしろ少ないかもしれない。このように、一時期の構成員の平等性を重視する考え方をここでは「共時的平等性」と呼ぶことにしよう。しかしながら、この考え方は水場の管理には不向きであるのかもしれない。というのは、現在の水場の管理の現状を見ると、先に述べたような事情から掃除の負担が均等でないことが少なからずあり、こうした偏りが担い手の脱退を招くひとつの要因ともされているからである。過去の「貸し借り関係」を顧みずに、現在の状況だけを見ると、一部の人が得をし

て、一部の人が損をしているようにみえる場合もあるのだろう。このように負担の偏りが明らかになると、不満を感じて水場の管理から手を引くケースが後を絶たない。それに対して、

水頭地区では、長い時間軸のなかで各家の負担が平等になることを重視して運営されてきた。この考え方を「通時的平等性」と呼んでおけば、水場の管理はこの「通時的平等性」の考え方で捉えることが有効であるように考えられる。

この「通時的平等性」の考えが有効なのは、「家」を掃除当番の単位に割り当ててきたからでもある。班や組といった複数の家々で構成される単位を掃除当番とした場合、そのときどきの事情によって構成員が入れ替わりやすく、固定化しにくい傾向にあるからだ。

実際に、77号の「表3 浜の川湧水の掃除への参加者数」を見返してみれば、浜の川町内会においても週ごとの各班の参加者数にはばらつきがみられる。このような



夜の商店街を歩いて、水の経路をたどる



研究成果発表会にリモートで参加した島原市職員(上段左から) 島原市市民部環境課 課長 酒井俊治さん、島原市市民部環境課 環境班班長 濱口広志さん、島原市市民部市民協働課 課長 田上順一さん、島原市長公室政策企画課 政策振興班班長 隈部浩市さん、島原市商工観光部しまばら観光課 温泉・観光施設班 近藤佑紀さん、島原半島ジオパーク協議会事務局



法政大学市ヶ谷キャンパス外濠校舎で実施した「研究成果発表会」

研究成果を発表する野田ゼミの学生たち(発表順)



岩元咲紀 (さき)さん



鈴木いにさん



藤澤珠奈 (じゆな)さん



望月綾那 (あやな)さん



成清(なりきよ) 颯花(さやか)さん



上島(うえしま) 小百合さん



島津元樹 (もとぎ)さん

変動は、班や組を単位とする限り、避けられないことである。参加者数のばらつきは、班内での負担の偏在化を招きやすく、世代を超えた「貸し借り関係」を築くには不向きである。

水頭地区では、82年にわたり、世代を超えた「お互いさま」といった家同士の「貸し借り関係」を築き上げてきた。共時的にみれば不平等であったとしても、それをむしろ存続の原動力に変えてきたのだ。その結果、たとえ世代交代や危機が訪れても、「この先も続いていくでしょう」と自信を持って語られるのである。

まとめよう。ここまでみてきたように、高齢化の進む水頭地区において、なぜ82年間も脱退者をだすことなく水場の掃除が続いているのか、その理由を分析してきた。水頭地区では、「家」を担い手継承の単位とし、吉田家、城田家、林田家の3軒の「本家―分家」関係を核に掃除のしくみがつくられてきた。井戸の管理は、「イエの務め」として継承されてきたからこそ、脱退者をうみだすことなく、82年間も続けられてきたのである。そして、このことは結果的に、水頭の井戸の「価値」の存続にもつながっていたといえるのである。

水場の「価値」存続の2つの方法

名水百選選定地をはじめとする水場の担い手をめぐる従来の政策的対応は、担い手の「数」の増減に囚われがちで、①当該自治会の構成員の動員、②外部のNPOやボランティアの動員、それも難しい場合は、③清掃業者に委託してきた。しかし、いずれの方法も水場の「価値」のわからない人が動員されることとなり、結果的に水場の「価値」存続にはつながりにくい方法であった。

それに対して、本研究では、住民の暮らしに根付いた「浜の川湧水」と「水頭の井戸」の2つの水場の「価値」存続の方法を明らかにしてきた。77号では、浜の川湧水の「価値」存続の論理を分析し、水場の「価値」のわかる少数の熱狂的なファンを開拓するという驚くべき道筋を示した。そして本号では、水頭の井戸の「価値」存続の論理を分析し、本家―分家関係に支えられた「家」単位で継承する道筋が浮かび上がってきた。

すなわち、本研究では、①水場の「価値」のわかる少数で熱狂的なファンを育てるべきなのか、②

精一杯取り組んでいた 皆さんの提言を受けとめて

島原市民部環境課主任 原野 聖 (ひじり) さん

研究成果発表会の閉会挨拶は島原市民部環境課主任の原野聖さんにお願しました。原野さんは5月と8月の現地調査の際、休日も含めて全面的にご協力くださった方です。ご発言の一部をご紹介します。

皆さんにお会いしたのは夏の気配漂う5月のGWでした。25℃を超える暑さのなか、自らの足で島原を歩き、地元の人、観光客に話を聞いていました。そして、集めた情報を持ち帰り、市役所の会議室で夜遅くまで討議していましたね。



史上もっとも暑い夏となった8月の合宿は、台風10号の接近によって予定より早く帰らざるを得なくなりました。しかし、限られた時間のなか全員で協力しながら精一杯取り組んでいた皆さんの姿を、昨日のこのように覚えてます。

私は夜の討議に参加させていただいて、日常業務ではなかなか触れることのない住民の皆さんの生の声を、皆さんの調査を通じて知ることができました。また、8月24、25日に開催した「名水サミット in しまばら」では、野田先生の基調講演を通じて、皆さんが調べた「浜の川湧水」を中心とする島原の水場の現状と課題を来場者に広く伝えることができたと思います。

実は、私も9月から浜の川湧水の掃除にプライベートで参加しています。いざやってみると、タイルの汚れを落とすだけでも一苦勞で、井戸をきれいにするのがどれほど大変なことなのかを痛感しました。

本日は野田先生と皆さんに貴重な提言をいただきました。自分たちが使う水に愛着があれば、たとえ掃除一つとってもそれは自分のためだけではなく、いろいろな人たちの幸せにつながるのだ——そういうことを実践するよい機会になりました。いただいた提言を職員全員で共有し、今後の政策に反映させていきたいと思えます。

皆さんも「今、島原市はどうなっているかな」「私たちの提言は活かされているの？」など気になると思いますので、ぜひまた島原にお越しください。

言葉の裏にある「真意」を くみ取ったゼミ生たち (編集部)

原野さんが振り返ってくださったように、二度にわたる島原での現地調査は暑いなかで行なわれましたが、ゼミ生たちは早朝から深夜までがんばりました。

春合宿の夜の討議で、野田さんはゼミ生たちに文化人類学者・山口昌男の「文化とは危機を回避する技術である」という言葉を伝えたくてこう語りかけました。

「存続している浜の川湧水、水頭の井戸は、実は危機の連続だったはず。それでも今あるのは危機を乗り越えて文化となったからだ。人が話した言葉を鵜呑みにせず、その人の行動をよく見て、きちんと真意をくみ取れるような調査をしよう」

その言葉通り、ゼミ生たちは地元の人びとが観光客について語った内容に温度差があることに早い段階で気づくのです。そして、人の言葉ではなく行動に着目して、その違和感がどこから生じるのかを見事に解き明かしました。

ゼミ生たちは野田さんの教え通りに真意をくみ取り、期待以上の成果を収めました。研究活動を終えたゼミ生たちのコメントは、2月下旬に当センターのHPで公開しますので、ぜひご覧ください。



閉会后、原野さんを囲んで記念撮影。発表を終えたゼミ生たちの表情は晴れ晴れとしていた



参加者と意見交換する野田さんとゼミ生たち



司会を務めた4年生の田中さやさん



岡部穂菜(まりな)さん



佐藤雪乃さん



等々力(とどろき)あかりさん



長島麗奈さん

当該地域の家々の関係性を考慮したうえで、「イエの務め」として「家」を管理の単位にすることが有効なのか、従来の政策にはなかった新たな選択肢を示したことになる。もちろんこの2つの方法は万能ではないし、水場の管理のしぐみには、それぞれの地域固有のあり方がある。この固有性とは地域によって少しずつズレがあるため、個別具体的なケーススタディを丁寧積み重ねていくしか方法はない。本研究ではその一端を示したことになる。

2024年5月に政府の環境施策の大綱を定める第六次環境基本計画が閣議決定された。この第六次環境基本計画が画期的なのは、環境保全や環境創出を通じて地域住民のウェルビーイングを高めることが盛り込まれたことだ。環境省は、水質規制のように規制官庁

として大切な役割を担っているが、今後は地域住民のウェルビーイング向上へ向けた環境創出にも力を入れることになり、政策の大きな転換点となる。

その意味で本研究は、たんなる水場の存続ではなく、水場の「価値」を存続させることが地域住民のウェルビーイング向上につながることを明らかにしたのである。

最後になりましたが、島原市役所の全面的なご支援と調査にご協力いただいた浜の川町内会、水頭地区のみなさまに心より感謝申し上げます。島原市役所には、水場の「価値」存続の2つの方法を「島原モデル」として各地へ発信し、普及いただけることを願っています。

(2024年8月26日、11月25日取材)



「しまばら水屋敷」の石川俊男さんに話を聞くゼミ生たち



碑文が語る、筑後平野の幸が生まれた所以^{ゆえん}

筑後川

河川を軸に市民団体やまちづくりの調査研究を行なう坂本貴啓さんが全国の一級河川「109水系」を巡り、それぞれの川が流域の人びとと地域社会に及ぼす影響を探ります。今回は、坂本さんが故・古賀邦雄さんとよく一緒に巡っていたという「筑後川」を辿りました。

大河の流れの フィナーレとともに

「フィナーレを、フィナーレをこんなにはっきり予想して、川は大きくなる」という歌詞をご存じだろうか。合唱曲として有名な組曲『筑後川』の最終楽章・河口の一節である。

どんな大河もいつかフィナーレに行きつくように、人もいつかフィナーレを迎える。2024年（令和6）3月、私に川巡りの楽しさを最初に教えてくれた古賀邦雄さんが逝去された。80年の生涯だった。古賀さんとは私が高校2年生

の時に出会い、20年のつきあいであった。古賀さんがつくった私設の河川図書館で、いろんな河川書の知を教わり、そして全国各地の川へ一緒に出かけた。

古賀さんの川巡りは、独特の視点だった。私が最も影響を受けた川巡りのスタイルが「碑文探し」である。碑文は川沿いにひっそり建立されていることがある。その碑に何が書かれているかを読むと空間の履歴が見えてくる。

筑後川は組曲で上流・中流・下流が表現されるほど、感覚的に川の流れの変化をとらえやすい。そして流域に点在する碑文にも空間

初汐にあり〜日映す 筑後川

貴啓

筑後川

ちくごがわ
Chikugogawa River
筑後川水系 有明海まで52.6km



坂本 貴啓

さかもと たかあき

金沢大学 人間社会研究域地域創造学系 講師

1987年福岡県生まれの川系男子。北九州で育ち、高校生になってから下校途中の遠賀川へ寄り道をするようになり、川に興味をもちはじめ、川に青春を捧げる。全国の河川市民団体に関する研究や川を活かしたまちづくりの調査研究活動を行なっている。筑波大学大学院システム情報工学研究科修了。白川直樹研究室「川と人」ゼミ出身。博士(工学)。国立研究開発法人土木研究所自然共生研究センター専門研究員、東京大学地域未来社会連携研究機構北陸サテライト特任助教を経て2023年10月より現職。

いつか来る日のために 遺した「知の宝」

古賀さんは水資源開発公団(現・

の履歴が記されていて、上流・中流・下流の世界観を想像しやすい。今回は古賀さんとよくまわった筑後川を、碑文を訪ねながら巡った。

109水系

1964年(昭和39)に制定された新河川法では、分水界や大河川の本流と支流で行政管轄を分けるのではなく、中小河川までまとめて治水と利水を統合した水系として一貫管理する方針が打ち出された。その内、「国土保全上又は国民経済上特に重要な水系で政令で指定したもの」(河川法第4条第1項)を一級水系と定め、全国で109の水系が指定されている。

川名の由来【筑後川】

江戸時代以前は「筑間川」(筑後、筑前の間の意)と呼ばれていたが、江戸時代に幕府の命令により「筑後川」と呼ぶようになった。「千歳川」、「一夜川」の異名もある。

大学1年生の時、福岡に帰省していた私は河川図書館の開館前夜に古賀さんを訪ね、河川書を贅沢に読み漁った。その後も行く度に河川書に囲まれて夜更けまで川談義をした。数年後、博士課程に進学し、全国の川を古賀さんとも一緒に巡っていた時、ふと古賀さんが「いつかこの図書館を畳む時、あなたは研究者になっていくだろうから、この本を全部託そうか。」と言ったことがあった。「私には名実ともに(荷)が重すぎます……」と答えたのを覚えている。

年数を重ねるうちに、古賀さんのみならず、河川図書館を利用した多くの人たちも河川書の行く末を案じるようになった。古賀さんが築いた知の宝をどこに遺そうかとさまざまな場所が検討されては消えるを繰り返した。2019年、河川書は久留米大学御井図書館に

水資源機構)に勤めていた。転勤の度に全国の古書店でまだ見ぬ河川書を探し出し、引っ越しの度に荷が重くなりながらも大事に河川書を持ち回った。早期退職後、古賀さんは筑後川流域を住処とし、私設の「古賀河川図書館」(以下、河川図書館)を築いた。河川書約1万3000冊を分類し、多くの人に河川の知を提供した。



碑文

01 若山牧水歌碑	05 堀川紀功碑
02 えつ傳承碑	06 中村哲徳碑
03 筑後川災害復旧記念の碑	07 長野水實記
04 床島堰頌徳碑	08 三堰碑
	09 隧道改修竣工記念碑
	10 宮入具供養碑
	11 望郷志屋校之碑
	12 室原知幸さんの言葉を記した碑
	13 後藤豊三郎銅像と記念碑

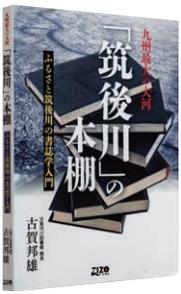
筑後川

水系番号	: 92
都道府県	: 熊本・大分・福岡・佐賀
源流	: 瀬の本高原(947m)
河口	: 有明海
本川流路延長	: 143 km 22位 / 109
支川数	: 235 河川 15位 / 109
流域面積	: 2863 km ² 21位 / 109
流域耕地面積率	: 19.4% 16位 / 109
流域年平均降水量	: 2285.8 mm 31位 / 109
基本高水流量	: 1万0000 m ³ /s 26位 / 109
河口換算の基本高水流量*	: 1万9882 m ³ /s 10位 / 109
流域内人口	: 110万9925人 15位 / 109
流域人口密度	: 388人/km ² 20位 / 109

(基本高水流量観測地点: 荒瀬(河口から62.05km地点))
 ※河口換算の基本高水流量 = 流域面積×比流量(基本高水流量÷基準点の集水面積)
 ※各水系の比較のため公式発表諸元をもとに坂本貴啓さん作成
 データ出典: 『河川便覧 2002』(国際建設技術協会発行の日本河川図の裏面) 流域内人口 = 国土交通省「一級水系における流域等の面積、総人口、一般資産額等について(流域)」を参照(最終閲覧日2013年4月)

【筑後川流域の地図】

国土交通省国土数値情報「河川データ(平成19年)、流域界データ(昭和52年)、行政区画(令和6)、鉄道データ(令和5年)、高速道路時系列データ(令和5年)」より編集部で作図



河川書



1 かつての古賀河川図書館で並ぶ古賀邦雄さん(左)と坂本貴啓さん(2019年12月撮影) 2 久留米大学御井図書館に設置された「古賀邦雄河川文庫」 3 古賀さんが遺した河川書を手に取る坂本さん

古賀さんの葬儀の際、友人代表として弔辞を読ませていただきました。その際にも語ったのですが、軽トラを何度も出して書籍を運ぶ手伝いをしましたが、本当にとつもない量でした。この河川書は古賀さんが遺した筑後川流域の宝です。

図書館では日本十進分類法に基づき並べていますが、古賀さんが独自に築いた分類をなんらかの形で記録しておきたいと考え、当館の蔵書検索(OPAC)で分類を確認できるようにしました。

ななの梅

古賀さんの最愛の妻、ななさんを偲んで植樹された7本の梅が宮の陣神社にある。毎年梅の時期になると、古賀さんが梅の花の写真を送ってくれた。ここは日本三大合戦「筑後川の戦い(南北朝の戦い)」の場としての石碑が残っている。



久留米大学法学部 客員教授 古賀幸久さん



久留米大学御井図書館 工藤 彩(あや)さん

取められることが決まった。河川書は数年かけて古賀さんの周りの仲間たちによって運ばれ、2020年(令和2)3月、御井図書館内に「古賀邦雄河川文庫」(以下、河川文庫)が開設された。

河川文庫に行き、古賀さんの思考の片鱗を探して河川書を手にとってみる。どんな交渉術で集めたのだらうと思う全国のダム工事誌や用水史、河川工学、河川伝承、

河川の児童文学まで多岐にわたる。1万3000冊をこう分けたのかという分類が何よりおもしろい。思い返せば、古賀さんはいつか来るこの日のために少しずつ準備をしていた。集積した河川書の知はこの文庫で生き続け、ここに来ると古賀さんの河川哲学に触れることができる。古賀さんが旅立つ4カ月前に執筆され、遺作となった『筑後川』の本棚』は筑後川

筑後川は日本の水資源開発の重要7水系の一つで、上流から下流まで一体的に水資源開発を進めてきました。そのなかでも筑後大堰は、筑後平野のみならず福岡都市圏の人の暮らしも支える水資源確保に重要な設備です。



水資源機構 筑後川局 梅崎健史さん



流域を題材としたさまざまな河川書を紹介している。「歩く河川書」とも言われる河川書学者は、筑後川流域に莫大な知の宝を遺した。

流域を題材としたさまざまな河川書を紹介している。「歩く河川書」とも言われる河川書学者は、筑後川流域に莫大な知の宝を遺した。

筑後川河口の昇開橋付近に若山牧水の歌碑があり、下流域の特徴を読み解くことができる。歌碑には、「筑後川河口ひろみ大汐の干

4 1985年(昭和60)3月に完成した筑後大堰。治水の役割だけでなく、水道用水や灌漑用水、塩害防除など多面的な利水も担う 5 筑後川流域に広がる水田。人びとの幸が生まれるのは筑後川の水があつてこそだ 6 夕暮れを迎えた筑後川下流域。美しい風景に心が和む



碑文で読み解く 有明海の干満の差

湧はるけき春の夕ぐれ」とある。これは筑後川の河口付近を詠んだもので、春の大潮では広大な干潟の夕暮れが見られると歌っている。

筑後川の下流域は干潮の際には広大な干潟が現れ、満潮の際には満々と水が湛えられ、一日のなかでも変化の激しい風景を目にすることができる。干満差が6m近い有明海では、船の航行のため川を2つに仕切り水位を上げる港湾土



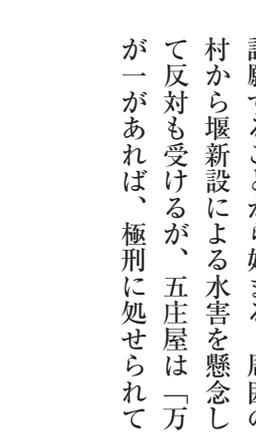
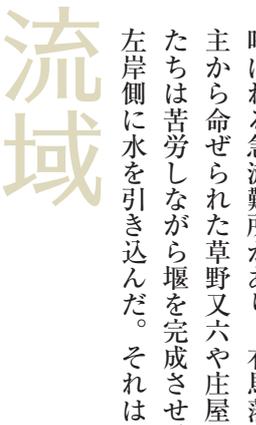
えつ傳承碑



若山牧水歌碑

下流域





中流域

昭和28年水害は最も大変な洪水となりました。現在の久留米市付近でもあちこちの堤防が切れたので、これを機に現代的な治水事業が進んでいきます。



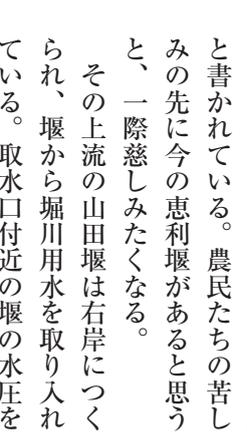
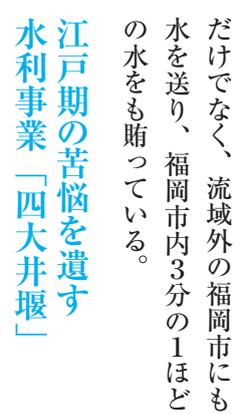
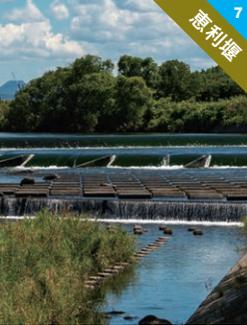
国土交通省 筑後川河川事務所 左から、技術副所長の坂本二俊(つぐとし)さん、統括地域防災調整官の熊井教寿(のりひさ)さん、事業対策官の中島一州(かずくに)さん、統括保全対策官の坂口誠さん

木技術がある。明治時代のお雇い外国人、ヨハニス・デ・レーケによって設計された。潟土の有明海と筑後川下流の移動をスムーズにする技術として導流堤は欠かせない。また、そばに「えつの伝承碑」がある。この場所で僧侶(弘法大師という説あり)が筑後川を渡る際に借金がなく途方に暮れていると、一人の貧しい漁師が不憫に思い舟を

出して僧侶を対岸に渡した。僧侶はお金の代わりにそばに生えていたアシの葉を採って川に浮かべるとそれがエツに姿を変え、その後エツ漁で賑わったという伝説である。有明海では毎年5月にエツ漁が行なわれている。エツは有明海固有の魚で、海と川をつなぐ汽水域を必要とする。碑文を読み解くことで、有明海

特有の風景をより深く感じとることができた。一方、有明海の塩分が遡上するため、筑後川の水利には大変な面もある。下流域の農業に使う水は、海水よりも比重が軽い淡水だけを取水(アオ取水)しながら用いてきた。(「水の文化」3号「有明海とアオ(淡水)の世界」参照)。

今は筑後大堰をつくって潮止めをし、筑後平野百万人の水を賄うだけでなく、流域外の福岡市にも水を送り、福岡市内3分の1ほどの水をも賄っている。堰付近の竹やぶにある水神碑のそばに碑文としてひっそり語り継がれている。これだけ聞くと英雄譚だが碑文は正直だ。よく読むと、又六は3500人のもの農民を人夫として石堤工事に従事させ、有馬藩主に褒められたが、その裏に、用水の恩恵を受けない農民の労働、ご先祖様の墓石の差し出し、厳しい年貢の取り立てなどもあり、「マムシのように忌み嫌われていた」と書かれている。農民たちの苦しみ、の先に今の恵利堰があると思うと、一際慈しみたくなる。



江戸期の苦悩を遺す 水利事業「四大井堰」

7 四大井堰の最下流に位置する「恵利堰」 8 恵利堰の左岸にはひっそりと、しかしいくつもの石碑がある。これは「水神」を祀ったもの 9 この付近が「鬼殺し」と呼ばれる急流だったことを記す石碑 10 この「山田堰」をモデルとして故・中村哲さんはアフガニスタンに取水堰を築いた

筑後川の中流域は、水を制御することの難しさを語る碑文や史跡が多くある。過去幾度も水害と向き合い、その水を平野に引き込むことに挑んできた。その一つが江戸時代につくられた「筑後川四大井堰」で、下流から順に恵利堰↓山田堰↓大石堰↓袋野堰がある。この堰一つ一つに田畑へ水を取り込むための苦悩があった。最下流の恵利堰は「鬼殺し」と呼ばれる急流難所があり、有馬藩主から命ぜられた草野又六や庄屋たちは苦勞しながら堰を完成させ、左岸側に水を引き込んだ。それは

堰付近の竹やぶにある水神碑のそばに碑文としてひっそり語り継がれている。これだけ聞くと英雄譚だが碑文は正直だ。よく読むと、又六は3500人のもの農民を人夫として石堤工事に従事させ、有馬藩主に褒められたが、その裏に、用水の恩恵を受けない農民の労働、ご先祖様の墓石の差し出し、厳しい年貢の取り立てなどもあり、「マムシのように忌み嫌われていた」と書かれている。農民たちの苦しみ、の先に今の恵利堰があると思うと、一際慈しみたくなる。その上流の山田堰は右岸につくられ、堰から堀川用水を取り入れている。取水口付近の堰の水圧を緩和するため斜め堰をつくり、自然流下で水を取り入れられるようにした。この堰の技術を活かして、福岡県出身の医師、中村哲さんはアフガニスタンに灌漑技術を普及させた。中村哲さん没後2年の2021年(令和3)2月に新たに石碑が建立され、句が刻まれている。さらに上流に大石堰がある。こ

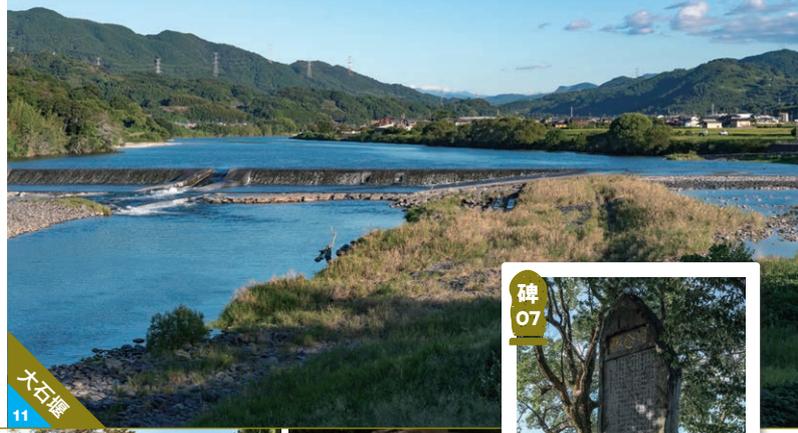
も右岸の村に水を引き込むため、5人の庄屋(以下、五庄屋)が有馬藩に請願することから始まる。周囲の村から堰新設による水害を懸念して反対も受けるが、五庄屋は「万が一があれば、極刑に処せられて

11 夏梅村庄屋・栗林次兵衛、清宗村庄屋・本松平右衛門、高田村庄屋・山下助左衛門、今竹村庄屋・重富平左衛門、菅村庄屋・猪山作之丞の5人の庄屋が願い出たことで、藩営事業として施工された「大石堰」 12 五庄屋の家紋が刻まれた水盤(御手水) 13 五庄屋が祀られている「長野水神社」 14 「袋野堰」は夜明ダムが完成したことによって水没し、今はその姿を見ることはできない 15 2017年(平成29)の豪雨で夜明ダムの水を抜いたことで久しぶりに姿を現した袋野堰 提供:佐藤好英さん 16 私財を投じて袋野堰をつくった田代重栄を偲んで建立された「田榮神社」

大石堰改築に五庄屋の存在は欠かせませんでした。「失敗したらはりつけ」という決死の覚悟を見せたことで、村人を団結させ、工事を成功に導いたといえるかもしれません。



浮羽まるごと博物館協議会会長 佐藤好英さん



大石堰 11



碑07 長野水竇記



13



12



碑08 三堰碑 さんえんのひ 大石堰からの水を通す大石・長野水道のほとりにある



碑10



碑09 隧道改修竣工記念碑



15



16



袋野堰 14

宮入貝供養碑

中流域の支流・宝満川(ほうまんがわ)沿いに「宮入貝(ミヤイリガイ)供養碑」という石碑がある。江戸時代から筑後川中流域では原因不明の奇病が発生していた。明治期に宮入貝を中間宿主とする日本住血吸虫(にほんじゅうけつきゅうちゅう)という寄生虫による病気とわかり、撲滅に向けて水路のコンクリート化や川で水泳の授業をしないでよいようにプールの設置が進められた。1990年(平成2)に安全宣言が出され、宮入貝の供養碑が建立された。撲滅記念碑でなく、供養碑としたことは「貝に罪はない」と建立者が語っているようにも思え、この碑文が切なくてならない。

公共事業の在り方を問うた「蜂の巣城」

筑後川上流には水源となるダム

も異存なし」の覚悟で、村人総出で決死の工事が行なわれ、堰は完成する。五庄屋は水神社に祀られ、水を引き込む苦難は碑文や神社に残されている。命を賭した五庄屋に農民も心動かされ、「決して処刑させてなるものか」と慎重かつ懸命に取り組んだことに胸が熱くなる。同時期の恵利堰とはまた異なるドラマがあり、過去の人物像まで浮かび上がらせるのは、碑文が語るおもしろさかもしれない。五庄屋の物語が校歌になって語り継がれていることは驚きである。

最上流にあるのは袋野堰。大石堰の恩恵を受けない上流の村々のため、大庄屋の田代重栄が私財を投じ、水床にも入って工事しながら堰を完成させた。さらに雇われた中国筋の鉦山(石見鉦山)の鉦夫が手掘りした約2kmの隧道(すいどう)から水を通し、田畑を潤すことができた。私財を投じたエピソードは日本各地の碑文で記されていることが多い。個人の功労が現在の堤防や堰、隧道などインフラの礎となっ

ていることも多く、「頌徳碑」として碑文を見るのもおもしろい。

「蜂の巣城」は、ダム建設に激しいダム闘争があった。ダム予定地の地主だった室原知幸さんをはじめ住民たちは当初、離れる寂しさを感じつつも土地の提供を容認していた。しかし、住民・行政双方の立場からダム建設の将来を見据えるなかで、小さな言動が徐々に行き違い、そのなかで生まれた不信感が募り、住民たちがダムサイト予定地の崖に砦を築いて籠城する反対運動が始まった。崖に築かれた要塞に一步でも近づこうものなら、巢を守

中流域

る蜂たちが防衛するようなら、巢を合いを「蜂の巣城」と表現した。籠城はそう長くは続かなかつた。反対派の住民も長引く闘争から一人、また一人と減り、巢穴を減らした蜂の巣城に行政代執行が実施された。リーダーとして最後まで残った室原さんはさぞ無念だっただろう。行き違いから生まれたこの悲劇

群(大山ダム、松原ダム、下笠(しもうけ)ダム)が建設されている。下笠ダムから森のなかへ続く小さな道を下りていくと、「公共事業は法に叶い理に叶い情に叶うものであれ」と書かれた碑がある。この碑の真意を知るには、「蜂の巣城闘争」と呼ばれる歴史をひも解く必要がある。

ここは建設時に激しいダム闘争があった。ダム予定地の地主だった室原知幸さんをはじめ住民たちは当初、離れる寂しさを感じつつも土地の提供を容認していた。しかし、住民・行政双方の立場からダム建設の将来を見据えるなかで、小さな言動が徐々に行き違い、そのなかで生まれた不信感が募り、住民たちがダムサイト予定地の崖に砦を築いて籠城する反対運動が始まった。崖に築かれた要塞に一步でも近づこうものなら、巢を守

る蜂たちが防衛するようなら、巢を合いを「蜂の巣城」と表現した。籠城はそう長くは続かなかつた。反対派の住民も長引く闘争から一人、また一人と減り、巢穴を減らした蜂の巣城に行政代執行が実施された。リーダーとして最後まで残った室原さんはさぞ無念だっただろう。行き違いから生まれたこの悲劇



漫画『進撃の巨人』主人公たちの石像と並んで大山ダムを見上げる坂本さん。作者の漫画家・諫山創さんは日田市の出身。ダムカードを元に編集部加工



碑 11
望郷志屋校之碑
松原ダム建設に伴い水没した志屋集落。この碑には移転を余儀なくされた住民の名が刻まれている

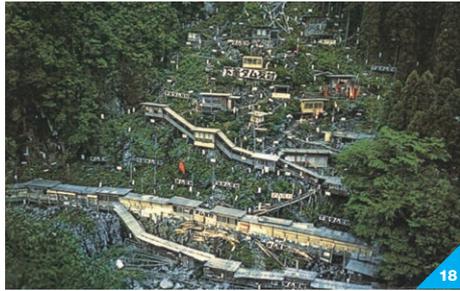
17 1969年(昭和44)完成のアーチ式コンクリートダム「下笠ダム」 **18** 下笠ダム建設反対派が築いた砦。「蜂の巣城」と呼ばれた。提供:筑後川ダム統合管理事務所 **19** 下笠ダム資料室(しもつけ館)に保管されている蜂の巣城闘争当時の文字看板 **20** 室原知幸さんが書いた文字を模したとされる下笠ダムの銘板



松下(まつしも)ダムカレー
松原ダム・下笠ダムは連続するダムで、下笠ダムの直下流でさらに水を溜める構造で、この2つで多くの水を蓄えている。この2つを模した「松下(まつしも)ダムカレー」を松原ダム付近のレストハウスで食することができる。堤体(ていたい)をごはんで表現し、アーチの方は下笠ダム、重力式コンクリートの方は松原ダムで、その間には湖面としてルーが敷かれている。カレーを食べた後は実際のダム見学に出かけよう。



碑 12
室原知幸さんの言葉を記した碑



ダムの銘板の「下笠ダム」の文字は、蜂の巣城の城主の室原知幸さんが砦に立てるために書いた「下笠ダム反対」の文字をかたどったものです。ダムに室原さんの文字を残すことで、ダム建設の教訓を今なお風化させずに伝えています。

松下(まつしも)ダムカレー(上)。堤体を模したライス専用の金型(下)

日田と大川
上流域の日田(ひた)は木材の産地として林業で栄え、集積させる川港でもあった。日田の木材は三隈川(みくまがわ)(筑後川)を通過して下流へ送り出され、河口から各地へ運び出した。河口の大川では、杉材を加工した家具生産が盛んである。河口の産業は上流と密接にかかわっていることが多く、河口は流域を映す鏡ともいえる。明治時代に日田で最も大きい製材所と伝わる「ヤマキチ」二代・後藤豊三郎の銅像を見つけた。



碑 13
後藤豊三郎銅像と記念碑



木材集積所だった亀山公園



NPO法人 下笠ダム湖と森の会 代表理事 矢野今朝明(けさあき)さん

を、古賀さんは「勘定と感情の問題です」と生前に語っていた。どれだけお金を積まれても、相手への配慮が欠けていたり、感情のずれ違いがあったりすると譲れないものもでき、補償の合意は成り立たなくなる。

この闘争以来、河川行政も改めて身を律した。ダム関係者は、補償の精神として、水源地域の補償は地元の事情や感情に寄り添いながらより丁寧に進めていくことを前提に水資源開発に取り組んでいた。現在の国が行なうダム事業では「水源地域ビジョン」が必ず設定されており、単なる補償で終わりではなく、下流のために恩恵をもたらしてくれた上流の人びとに対して、新たな生活を支援するような地域振興策が練られている。

補償の精神は、単なる犠牲への補償ではなく、水源地域住民の未来に向けた、水源地域振興まで含んだものであるべきであろう。

の謎を解く過去の履歴だ。今回は、エツ漁のできる喜び、井堰をつくって土地は豊かになったが尊敬されない庄屋、決死の覚悟で今も尊敬されている五庄屋、新たな水資源が開発されると同時に沈む集落のやるせなさなど、人の感情の裏側で、筑後平野の暮らしたがどう豊かになってきたかの所以を碑文から知ることができた。

古賀さんは川沿いで碑文を見つけると必ず読んで回った。碑文を読むことは過去の筑後川を理解する手段である。もうそこに一緒に巡る古賀さんはいないのだけれども、古賀さんならここに興味もつだろうなど、私の感覚のなかにも古賀さんに教わった川巡りの術が息づいている気さえするのである。

筑後川を巡っていると畔(あき)にぽつぽつと彼岸花を見かけた。古賀さんがよく三途の川を挟んで此岸(こゝの世)と彼岸(あゝの世)の話をしてくれた。古賀さんは三途の川の川巡りすらも楽しんだらうか。そつと彼岸花を筑後川の此岸に供えた。

(2024年9月12日取材)



名水サミット

「名水サミット in しまばら」 野田岳仁さんが基調講演



(左)「名水サミット in しまばら」で基調講演を行なう野田岳仁さん
(右)5名が登壇し、水への想いや井戸の思い出などを語り合ったパネルディスカッション

2024年(令和6)8月24日、長崎県の島原市有明総合文化会館で「名水サミット in しまばら」が開かれました。名水サミットは、「名水百選」に選定された176の市町村からなる全国水環境保全市町村連絡協議会が、地域づくりの推進ならびに水の大切さを広めることを目的に毎年開催している全国大会です。今回は名水百選「島原湧水群」を擁する島原市で実施されました。

およそ300人が集まった「名水サミット in しまばら」の基調講演を司ったのが、本誌連載「みず・ひと・まちの未来モデル」でお馴染みの法政大学現代福祉学部准教授の野田岳仁さんです。「井戸端」から考える「コミュニティの未来」と題して、観光地化が

進んでもなぜ浜の川湧水は地域住民の生活の場でありつづけるのかを、独自の調査研究からわかりやすく説明し、「井戸端の再生はコミュニティの再生につながる」と締めくくりました。

また、パネルディスカッションにも野田さんは登壇。島原市長の古川隆三郎さん、島原出身の俳優・宮崎香蓮さん、地元の高校生・荒木香帆さん、荒木咲里奈さんと意見交換を行ないました。ちなみに、荒木香帆さんはその直後に行なわれた野田ゼミ夏合宿にも参加し、先輩たちに臆することなく自分の意見を述べていました(p.41参照)。

次回の名水サミットは、2025年(令和7)11月8日に神奈川県秦野市で開催される予定です。

アドバイザー会議

「アドバイザー会議」を実施



2024年9月下旬、当センターのアドバイザーである鳥越皓之さん、陣内秀信さん、沖大幹さんとセンターのスタッフが一堂に会して「アドバイザー会議」を実施しました。

会議では、2024年度前半に行なった活動内容を報告し、2025年度の活動計画案をお伝えしたうえで、意見交換を行ないました。アドバイザーの方々からは大局的な見地から貴重なご助言

をいただきました。それを活かしながら2025年度以降もセンター活動を進めてまいります。

また、会議に先立ち、2024年の「ストックホルム水大賞(Stockholm Water Prize)」を受賞した沖さんから、同年8月にストックホルム市庁舎で行なわれた授賞式についてのご報告もいただきました。沖さん、おめでとうございます。

「水の文化」連載

「みず・ひと・まちの未来モデル」 島原編完結!



本誌連載中の「みず・ひと・まちの未来モデル」。4年目となる2024年度は長崎県の島原市を舞台に研究活動を行ない、その成果を2024年11月25日に発表しました(詳細はpp.36-43参照)。

法政大学准教授の野田岳仁さん、そして一人ひとりが全力を出し切った野田ゼミ3年生が、同年

12月26日にミツカンの東京ヘッドオフィスを訪し、研究活動で得たことや自身が成長した点などを話してくれました。

本誌ではご紹介しきれなかった研究成果の資料やゼミ生たちのコメントなどは、センターのHPで2月下旬に公開する予定です。ぜひご覧ください。

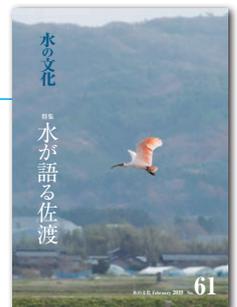


世界遺産への登録で注目の「佐渡」

2019年2月発行

機関誌「水の文化」61号「水が語る佐渡」

2024年7月27日にユネスコの世界文化遺産に登録された「佐渡」。いわずと知れた金山で有名な島ですが、金銀の採掘技術や農業・建築技術に、水を巧みに活用する優れた知恵が備わっていました。佐渡へお出かけになる前に、ぜひ一読いただきたい一冊です。バックナンバーをご希望の方はHPからご連絡をお待ちしています。



コーヒー・喫茶店の書籍をプレゼント!

それぞれ1名



- ①『純喫茶コレクション』（難波里奈さんの著書）
- ②『珈琲の世界史』（旦部幸博さんの著書）
- ③『KISSA BY KISSA 路上と喫茶—僕が日本を歩いて旅する理由』（クレイグ・モドさんの著書）
- ④『大坊珈琲店のマニュアル』（大坊勝次さんの著書）

今号の特集「街なかの喫茶店」の取材にご協力いただいた皆さまの著書のなかから、コーヒーならびに喫茶店の関連書籍を抽選で4名の読者に差し上げます。右の「78号のアンケート」にWebから回答のうえご応募ください。応募期限は2025年3月31日(月)とさせていただきます。

皆さまからの感想、
情報をお待ちしています!

『水の文化』78号のアンケートにご協力ください。機関誌『水の文化』をより充実したものにするため参考とさせていただきます。

回答はこちらから



<https://forms.office.com/r/9QEnwP9vNH>

送付先の変更やお問い合わせはHPの「その他のお問い合わせ」もしくは下記へご連絡ください。

FAX: 03 (6784) 3056

編集後記

昔ながらのマスターがいる喫茶店、ちょっと入りにくいけれど、いつかは入ってみたい…。喫茶店が放つ「魅力」はどこからくるのか？それが「水の文化」とどう関係するのか？答えがあるのか分からないまま、手探りで進めた取材です。私たちは、「水」のある場所に人は吸い寄せられ、そこで交流するものなんだなと感じましたが、みなさんはいかがでしょう？感想をお待ちしています。(松)

喫茶店の思い出といえば、小さなころに叔母が連れて行ってくれた自宅近所のお店でした。のちにそのお店は喫茶店ではなく、開店前のスナックであったことを知りました。それでも私にとっての喫茶店は、あのお店のカウンター席で、にこにこ笑顔で私を見守る叔母のタバコとコーヒーの香り、そして少しだけ酸っぱいオレンジジュースの味なのです。(飯)

誰とも言葉を交わさずとも、喫茶店に足を運ぶことは社交なのだろう。目に入る人々の装い、手にしているシヨップバッグ。耳に入る談笑、流れる音楽、接客者の声。それにかすかに触れるだけで保たれる「正気」があるような。そんな場を街に求める思い。また少しとってつけたようだが、傍らにあるのが成分の98%以上を水が占める飲み物であること。その意味を考える機会になりました。(秋)

連載記事は特集テーマとは関係ないですが、さりげなくそれぞれを紐づけていたりします。今回の喫茶店やコーヒーとは直接的なつながりはないけれど、「二三味珈琲」と食の風土記「いしり」はともに能登半島。「文化をつくる」では、野田岳仁さんの「島原編」がまとめるヒントに。そして、坂本貴啓さんと巡った「筑後川」では、島原の「雲仙岳」が望めたことで、満足できる一枚が撮れました。(力)

自分でコーヒーを淹れる人なら「ハリオ」と「カリタ」はご存じのはず。実は私、この2社を海外企業だと思込んでいました。サイフォンやハンドドリップは1920年代にアメリカで流行したもののコーヒーメーカーに置き換わってしまったのに、日本では脈々と生きつづけ、いまや逆輸入の形で重宝されているそうです。「ガラバゴス」と揶揄されがちな日本ですが、捨てたもんじゃありませんね。(前)

ミツカン水の文化センター機関誌
水の文化 第78号

ホームページアドレス

<https://www.mizukan.jp/>

発行

ミツカン水の文化センター
〒104-0033
東京都中央区新川 1-22-15 茅場町中荳ビル
株式会社 Mizkan



発行日

2025年(令和7年)1月 初版1刷

企画協力 (氏名50音順)

沖 大幹 東京大学大学院工学系研究科教授
陣内秀信 法政大学名誉教授
鳥越皓之 早稲田大学名誉教授

制作

松本裕佳
久保悦史
飯野真奈実

編集製作

前川太一郎 編集
秋山健一郎 編集
中野公力 デザイン・撮影
蔵田 豊 デザイン

執筆

秋山健一郎 (pp.14-15)
佐々木 聖 (pp.12-13, pp.22-23)
手塚ひとみ (pp.24-27)
開 洋美 (pp.20-21, pp.28-31, pp.34-35)
前川太一郎 (pp.6-11, pp.16-19)

撮影

大平正美 (pp.4-5, pp.12-13, pp.24-27)
川本聖哉 (pp.10-11, pp.20-21)
鈴木拓也 (p.7, pp.16-19)
中野公力 (pp.44-49)
藤牧徹也 (p.6, pp.14-15, pp.36-43)
渡邊まり子 (pp.22-23, pp.28-31, pp.34-35)

印刷

中荳総合印刷株式会社

機関誌『水の文化』はお申込みいただいた方に無償でお送りしております。
 機関誌の定期送付やバックナンバーの送付*をご希望の方は、右記の二次元
 コード、もしくはURLからお気軽にお申し込みください。



※「No stock」(在庫なし)の表記がある号は送付対象外とさせていただきます
 ※お申し込み時に在庫がある号をお送りいたします

<https://www.mizu.gr.jp/customer/group/mizu.html>

機関誌『水の文化』バックナンバー一覧

No.1	舟運を通して都市の水の文化を探る	
No.2	水情報との上手なつきあい方	
No.3	有明海とアオ(淡水)の世界	
No.4	くらしと水の多様な関係	
No.5	舟運を通して都市の水の文化を探る 中間報告	
No.6	天然ガキをよみがえらせた大造林	
No.7	水の文化楽習プログラムを考える	
No.8	舟運を通して都市の水の文化を探る ヨーロッパ編	
No.9	北前船から北洋漁業へ	
No.10	アジアの水辺から見えてくる水の文化	
No.11	洗うを洗う	
No.12	水道の当然	
No.13	満水のタイ	
No.14	京都の謎	
No.15	里川の構想(1C)	
No.16	里川の構想(4C)	
No.17	お茶の間力	
No.18	雨のゆくえ	
No.19	排水は廃水か	
No.20	合意の水位(1C)	
No.21	合意の水位(4C)	
No.22	消防力の志	
No.23	適当な湿気	
No.24	温泉の高揚	
No.25	水商売の理	
No.26	都市公園	
No.27	舟運気分	
No.28	クールにホットな2107	
No.29	触発の波及	
No.30	小水力の包蔵力	
No.31	魚の漁理	
No.32	共生の希望	
No.33	脱 水まわり	
No.34	治水家の統	
No.35	だしの真髓	
No.36	森林の流域	
No.37	クアーツ・リズム(水環考)	
No.38	愛知用水50年	
No.39	祭りの磁力	
No.40	記憶の重合	
No.41	小水力の底力	
No.42	大禹の治水	
No.43	和紙の表情	
No.44	都市を養う水	
No.45	庄内の農力	
No.46	しびれる水族館	
No.47	雪の恵み	
No.48	都市の農業	
No.49	つなぐ橋	
No.50	減災力	
No.51	変わりゆく養殖	
No.52	雨に寄り添う傘	
No.53	水による心の回復力	
No.54	食物保存の水抜き加減	
No.55	くらには妖怪が必要だ	
No.56	和船が運んだ文化	
No.57	の先の藍へ	
No.58	雲をつかむ	
No.59	江戸が意気づくイースト・トーキョー	
No.60	日々、拭く。	
No.61	釣りの美学——静寂と興奮の狭間で	
No.62	水の守人	
No.63	水が語る佐渡	
No.64	再考 防災文化	
No.65	桶・樽のモノ語り	
No.66	氷河が教えてくれること	
No.67	船乗りたちの水意識	
No.68	地域で受け継ぐ水遺産	
No.69	みずからつくるまち	
No.70	みずみずしい果実	
No.71	2世代の水意識	
No.72	みんなでつなぐ水 火の国 水の国 熊本	
No.73	南西諸島 水紀行	
No.74	温泉の湯悦	
No.75	芸術と水	
No.76	体に水チャージ	
No.77	琵琶湖と生きる	
No.78	とばと水	
No.79	みんな、泳いでる？	

[在庫状況：2025年1月現在]