



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 Yukihiko

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『コーヒーおいしいしさの方程式』などがある。

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。コーヒーが伝播した時期やルートは複数あってややこしいので、簡単にご説明します。原産地はエチオピアです。それがイエメンに渡つてカフワとして飲まれるようになったのが15世紀頃といわれています。原産地はエチオピアです。それがイエメンに渡つてカフワとして飲まれるようになったのが15世紀頃といわれています。さらにアラビア半島を北上してエジプト、トルコと伝わり、16世紀半

休日においしいコーヒーを飲みながら、喫茶店でゆつくり過ごす——そういう人は多いと思います。しかし、喫茶店がいつで、どう広まつ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 (kahwah)」。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。

コーヒーが伝播した時期やルートは複数あってややこしいので、簡単にご説明します。原産地はエチオピアです。それがイエメンに渡つてカフワとして飲まれるようになったのが15世紀頃といわれています。さらにアラビア半島を北上してエジプト、トルコと伝わり、16世紀半

ばにはイスラム圏で広く飲まれていたようです。

ヨーロッパに広まつたルートは大きく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つて持ち帰り、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、第二次ウイ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）

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

ら少し遅れてコーヒーが流行したオーストリアのウイーンです。概して水事情がよくないヨーロッパのなかでウイ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つたようです。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。しかしウイ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

その後幕末に外国人居留地か
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

ら出島に移されます、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
ヒーを振る舞つたのではないかと
考えられています。蘭学書を通じ
て、コーヒーを知つていた日本人
もいたでしょう。

■ ヨーロッパへのコーヒー伝播ルート

日本へ（長崎・出島）
17世紀末～18世紀？

16世紀半ば
(1517)

15世紀後半
コーヒーの誕生
(15世紀)

16世紀末
⑦

1640 (1616)
②

1669
③

1685
④

1510
16世紀
(1644)
(1627)

アメリカへ
17世紀半ば？

① 地中海ルート
② 東インド会社ルート
③ パリ・ルート
④ ウィーン・ルート

※本格的な伝播の年を示した。() 内は最初に伝播したといわれる年(いずれも西暦)
提供:日部幸博さん

鹿鳴館に対抗して開いた
日本初の本格喫茶店

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
まつたのがチョコレートで、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
まれてきましたが、ヨーロッパで
はコーヒーの方が先でした。

本でも人びとがコーヒーを飲むとうになつていました。

日本で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
「銀座三大カフエー」

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「銀座三大カフェー」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。

進出が盛んになつたことに加え、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つたからです。

ところが、実は関東大震災以前からカフェーを名乗り、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



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

（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ブレイクなら……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。コーヒーブレイクはもちろん、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。

1911年（明治44）は今に續く喫茶店文化の元年といえるかもしれません。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「カフェー・ランタン」が開業します。8月、料理に入れ庶民に門戸を開いた「カフェー・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

一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」、兩者の中間的な「特殊喫茶店」に分かれます。

8月、料理に力を入れ庶民に門戸を開いた「カフェー・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「カフェー・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ー・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つたそです。

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ー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つて女性の社会

「でもしか喫茶」

第二次世界大戦でコーヒー豆の

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

1930年代前半に「エーピー」を中心とする純粹な喫茶店」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エ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「カフエー建築」と呼ぶのは、この一連の名残

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、某海外チエーンが「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。

輸入は途絶え、1950年(昭和25)によ
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、某海外チエーンが「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。

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。焙煎は生豆を煎つ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で、一足早く自家焙煎を実践していった喫茶店に出向いて学んだり、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

■ 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

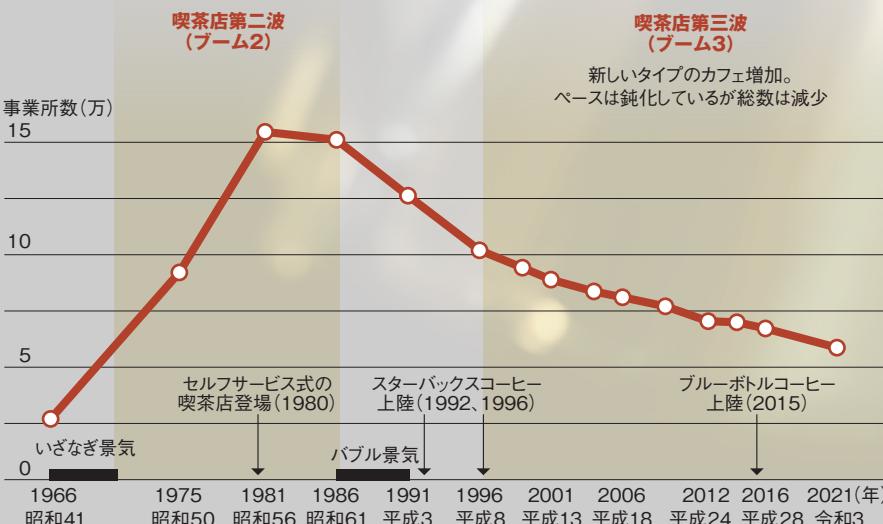
| | | |
|-------------------------|--|------------------|
| 1911 | 銀座三大カフェ開業（プランタン、ライオン、パウリスタ） | |
| 1920頃～ (1923 関東大震災) | 水商売系「カフェ」の流行 | 喫茶店第一波 (ブーム1) |
| 1930頃～ | 「純喫茶」の増加 | |
| 1940～1950 1950～ | 第二次世界大戦による輸入停止 戦後の喫茶店復興期 | |
| 1970～ 1975～ 1980頃 | 個人／家族経営の「喫茶店」増加 (脱サラ組の開業) 「自家焙煎店」の台頭 | 喫茶店第二波 (ブーム2) |
| 1980年代後半 | 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) | |
| 1990頃～ 1996 | 「カフェ」の新規開業増加(リストラ組などの開業) スターバックスコーヒー日本進出 | 喫茶店第三波 (ブーム3) |
| 2000頃～ 2015 | (1992にも進出したが撤退) 「スペシャルティコーヒー店」の流行 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

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

これから日本の喫茶店がどうなつていくのか、まだわかりません。新たな担い手が現れるかもしれません。

■ 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、日本部活博さん提供資料をもとに編集部作成

【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

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。

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年以前の1911年に開業した「カフェー・プランタン」はパ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のです。

かいつまんでお話ししましたが、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ません。

| 年 (年) | 喫茶店数 (万) |
|---------|----------|
| 1966 | 1.0 |
| 1975 | 8.5 |
| 1981 | 15.0 |
| 1986 | 14.8 |
| 1991 | 11.8 |
| 1996 | 9.8 |
| 2001 | 8.8 |
| 2006 | 7.8 |
| 2012 | 7.2 |
| 2016 | 6.8 |
| 2021(年) | 5.5 |