

a la carte.

2024.4

あらかると

447



「毎日の出会いに小さな感動を」
珈琲ギャラリー

「毎日の出会いに小さな感動を」 珈琲ギャラリー

郡山市にある「自家焙煎の店 珈琲ギャラリー」。こだわりの豆は常に20種類以上あり、豆以外にも手煎りのアーモンドやコーヒーに合うスイーツ、店主の故郷松山の「砥部焼」、コーヒーにまつわる器具などが所狭しと並んでいて、来る人を楽しませてくれています。



自家焙煎

開業したのは1992年。夫の友人がコーヒー豆の販売を始めた事がきっかけで焙煎に興味を持ち、全国のコーヒー店を巡り好みの味の店には直談判をして焙煎の修行をしました。今ではコーヒー豆の原産国ブラジル、コロンビア、エチオピア、イエメン、ジャマイカなど世界各地10か国以上の生豆を仕入れ、全種類自家焙煎しています。毎朝6時から開店の10時前まで毎日10種類ほど焙煎するので店内はいつもコーヒーのいい香りが漂っています。

豆は機械で綺麗に汚れを落とし、ハンドピックで丁寧に不純生豆を取り除きます。そして直火焙煎。焙煎中はひととき目を離さず豆の音に耳を澄ませながら火力や排気を調整します。それはその日の温度や湿度でも変わってきます。焙煎した豆はさらにハンドピックで味にダメージを与える状態の良くない豆を取り除きます。こうして雑味のないクリーンな味わいに仕上げています。店に並ぶのは焙煎して1週間以内の豆のみです。



▲コーヒー



▲焙煎器

コーヒーマイスター

日本国内のコーヒーマイスターを取得後、さらに単身ブラジルへ行き、そこでしか取得できないクラフィシカドール資格も取得しました。2週間の滞在中、現地の学校に通いポルトガル語に苦戦しながらも、豆の選別、農場の見学、カップングなど学び見事試験に合格しました。滞在中、標高1000mの場所で眼下に農場を眺めながらの朝食は最高に美味しかったです。家族経営の農場の風景は日本の原風景と重なり懐かしさを覚えました。

ブラジルの肉の煮込み料理もおいしく、食べられなかったお肉が食べられる様になりました。ポンデケーキもとてもおいしくそれを食べにまたブラジルへ行きたいくらいです。



▲コーヒーマイスター日本



▲カップングの様子



▲コーヒーマイスターブラジル

三汀珈琲

おすすめは「三汀珈琲」です。3.11東日本大震災後の深刻な風評被害があったところ、別の視点から情報を発信するため郡山市と縁のある名士を探していたところ、郡山市に記念館もある久米正雄先生がコーヒーの愛飲家だと知り、喫茶店で文豪たちが楽しんだ癒しの一杯を思いながらオリジナル焙煎ブレンド「三汀珈琲」を作り上げました。それが郡山市で進めていた日本遺産「一本の水路ブランド」に認証されました。久米正雄先生が書いたモダンで「微笑」な風味に仕上げた一杯です。お好きな本を片手に…そんな珈琲の楽しみ方はいかでしょうか？

※「三汀」とは久米正雄先生の俳号です。



▲三汀珈琲



▲日本遺産「一本の水路ブランド」

オールドルーキー

インスピレーションで選ぶ珍しい豆も月替り・期間限定で並びます。例えば「オールドルーキー」というブレンドは、現在珈琲を猛勉強中の息子との合作です。ブレンドは店主が、焙煎と命名は息子、と二人三脚で出来たオリジナルです。焙煎もする人の個性が出るので同じ豆でも違った味がしてきます。味の違いを感じながら、自分好みの味を見つけにぜひお試しください。



▲中矢さんと聡さんの合作「オールドルーキー」



▲コーヒーの木の実

自家焙煎の店「珈琲ギャラリー」

〒963-0203
福島県郡山市静町1-28 根本ビル1階
TEL.024-961-5671

公式ホームページ

