

巻頭特集  
 一見さんも、常連さんも  
 喫茶のたしなみ。

「いらっしゃい。いつもどおりでいいですか?」と、その店の多くの会話は始まるけれど、町も人も刻々と変わり続けている。中込正彦さんは、広大な農地を有する葡萄農家から「珈琲&ジャズ ジョージ」店主に転身して28年。「喫茶店は、時間を売る場所」と、ぼつり。時代にあらがうことなく、人を選ばず。喫茶店はいつだってあらゆる今を受け入れている。



おいしいコーヒーと食事  
 それぞれの時間を過ごす

「喫茶店ってのはね、時間を売る商売なの。その中にコーヒーや紅茶、食べ物がある。内装に時間をかけたり、音楽を流したりするのも、すべてはお客様に快適な時間を過ごしてもらうためだよ。そのために、いろんなことに資本をかけているってわけ」と、穏やかな語り口でことを紡ぐ。40代半ばまでは農業を営んでいたという「ジョージ」のマスター・中込正彦さんは、葡萄畑で転倒して首を負傷し、上を向いたり、下を向いたり、重いものを持つてはいけないうと畑作業にドクターストップ。それをきっかけに喫茶店主となった。

「まいつちやっちゃたよねえ。2カ月間、病院のベッドの上で考えた。これからどうしようかって」  
 中込さんはそれまで管理していた広大な葡萄園をやめ、ホームセンターなど、地元の暮らしに役立つ施設を誘致。現在「ジョージ」が入るテナントもその頃つくられた建物だそう。「ここ、昔は飲食店ばかりだったの。景気が悪くなるとみんな閉めちゃったけど」。その後は、病院と訪問介護施設が入居している。

「喫茶店といっても土地の管理事務所。ただ管理しているだけなんて空間がもったいないと思ったの。それで、この身体で条件でできるのは喫茶店だと思った。包丁さえ持ったことがなかったから、料理学校に通いましたよ」  
 「地元の人を訪れてくれれば」と48歳でひっそりとオープンした店は、謙虚な予想に反して、甲府をはじめ北杜市や山梨市など、県内各地から人が訪れる店になった。

「当時は夜12時まで通して店を開けていました。仕事帰りにドリンクを飲みながら食事と会話を楽しむ。そういう場所でした。いろんな人が来てくれたなあ」  
 ホテル勤務の人、飲食関係の人、クルマ好きな人、音楽が趣味の人、そして地元の人。カウンターの中から、多様な交流を楽しんだ。

訪れ、果樹の枝からつくった釉薬の話聞かせてくれた。  
 この店のすべてにそうである理由があり、マスターの話は続く。「お客さんに快適に過ごしてもらおう場所であること」を、ただ実現しようとする。その真摯な志が、すべてに丁寧と常連さんに言わしめる振る舞いとなり、「居心地のよさ」として店に集積しているのだろう。

こういいう店は、  
 こういいうお店でいい

この喫茶は、チェーン店ではもちろんなく、カフェ好きな若者で満杯になる店でもない。  
 「今時の若い人は」選ばないでしょうか? 行き慣れているかどうかだとは思いませんけど。親父の何がすごいなんて考えたことはないけれど、コーヒーの落とし方だって、ものすごくいつもやり方があるし、こういいう店はこういいうお店でいいんじゃないかなあ」と、店を手伝う息子の城児(じょうじ)さんが話すと、「そう、店の名前」とマスターは笑った。

内装やコーヒー、食事の味も素晴らしいけれど、喫茶はやっぱりみんなの居場所。コーヒーを介して飛び交う会話は、時にストレートで時にやさしい。カフェとはまた違う、地域のオアシス。喫茶は、誰もが本音を持ち寄れる、大人の社交場。



「28年店をやっている良かったのは、農業では出会えなかった人にたくさん会えたことだなあ」  
 今日もひとり、またひとりとカウンターに座り、近くの席の人と自然な会話が始まる。ここが、みんなの場所であることを感じた。

店の雰囲気となった心地よさは  
 真摯な仕事の積み重ね

「コーヒーの注文が入るたび、「あいよ」と返事をして、計量スプーンで豆をはかる。  
 「うちはね、沼津のメーカーの豆を使っているの。この豆は温風焙煎で、苦味もそれほど強くない。生豆がいい豆だからそれなりにお値段がするけど(笑)。濃さ一つから、わがままを聞くとよ」  
 アイスコーヒーを客ごとに一杯一杯淹れる店は、今となっては少ない。「人それぞれ、好みがあるから」と、コーヒーを落としながらさも当たり前前に答える傍で「この店のコーヒーがいいの」と笑顔で口にする85歳のマダム。「マスターはとにかく丁寧よ。すべてに丁寧」と私たちに教えてくれた。

「すべてに丁寧、なマスターの仕事ぶりを確かめるべく、料理やしつらえなど、深掘りを試みる。  
 「パスタはイタリア製『DECECCO』。このパスタは細麺だけどコシがあって、食べ終わるまでのびないから好きだねえ。サラダは色々と試したの。昔はレタスやキュウリを使っていたんだけど、残す人がいたの。どうにかしたいと思っていて、今の、大根サラダ」になった。たまたま作ったのが始まりだったけれどね。大根は繊維にそって包丁で細切り。削ったりしてはダメさ。あれじゃうま味が逃げてしまいうし、舌触りも全然違う。ドレッシングももちろん自家製だよ。ガムシロップはね...、椅子はね...、器はね...」

そう話していたら、偶然陶芸作家の三井康生さんが店を



COFFEE & JAZZ  
 ジョージ  
 〒400-0221  
 南アルプス市在家塚67-1  
 TEL: 055-284-6339  
 営: 11:00~19:00 (L.O. 18:30)  
 休: 水曜日