



エントランスで目を引く型染めの布や青銅のドアノブをはじめ、店内には染色家や造形作家として活躍する望月通陽さんの作品が

### 自家焙煎コーヒーの大家に 師事して焙煎技術を学ぶ

白を基調とした明るい店内に、季節や時間によってさまざまな角度から陽光が差し込み、温かみのある漆喰の壁や磨き上げられた木のカウンターをやわらかく照らします。垂井町にある「カフェ・フランドル」は、今年の12月でオープンから20周年を迎えるコーヒー専門店です。

オーナーは垂井町育ちの安達英世さん。東京都台東区にある老舗店「カフェ・パツハ」の店主で、自家焙煎コーヒーの先駆者といわれる田口護さんの薫陶を受けた教え子の一人です。

田口さんとの出会いは、大阪にある製菓の専門学校でした。当時安達さんはバティシエ志望でしたが、田口さんの講義でコーヒーの奥深さに大いに魅了されました。その後、大阪で焙煎師として働き、2011年に「カフェ・パツハ」の店主として、自家焙煎コーヒーの先駆者といわれる田口護さんの薫陶を受けた教え子の一人です。

豆の焙煎はすべて自家製。最初に行うのはハンドピックという工程です。仕入れた生豆から自らの目と手で、欠点があるものを、発酵したものを取り除きます。そして皮の厚みなどを1mm単位で見極めて、もつとも適切な焙煎時間を導き出し、店内にある焙煎機で加熱します。焙煎はきちんと芯まで火を通すことが重要。火の通りが十分でないとう水分が残り、わずかに数日で味はくすんでしまします。

その後はさらに2度目のハンドピック。もう一度時間をかけて丁寧に選別し、にがりのない豆本来の味を引き出します。

焙煎後はすぐに使用せず、豆の種類に合わせて数日間寝かせます。焙煎した直後はドリッパーのときにガスが出て湯と密着せず、軽い味になってしまふ場合があるそう。しばらく時間を置き、味わいに甘味やまとまりを生み出します。

こうした焙煎の作業は、一度にまとめて行うものではありません。少量ずつこまめに繰り返し、常に最適な鮮度を保ちます。豆を挽く作業もオーダーごとで、ペーパードリッパーで一杯ずつ丁寧に淹れるという徹底ぶりです。

## 巻頭特集 「カフェ・フランドル」オーナー 安達英世さん

# すべては、美味しさのために

忙しい日々の中で、ほっと一息つく時間は特別なもの。コーヒー専門店として、地域の人たちはもちろん、遠方から足を運ぶファンも多いのが、垂井町の「カフェ・フランドル」です。美味しさの裏側には、焙煎からハンドドリッパーまで、最高の一杯にかけるオーナーの情熱がありました。

大きな感銘を受け、コーヒーの道を志すようになりました。

専門学校を卒業した後は、毎月数回のペースで田口さんの元を訪れ、約2年間にわたって師事。焙煎のさまざまな技術や豆の見分け方について学び、2001年12月に同店の開業を果たしました。

2008年には、日本スペシャルティコーヒー協会が認定するコーヒーマイスターの資格を取得。スペシャルティコーヒーの評価基準のひとつである生産地への配慮を实践するため、翌年にはグアテマラやエルサルバドルなどで視察研修をしました。

オープン当初から大切にしているのは、常にコーヒーの美味しさを最優先にすること。地域に根付いているモーニングサービスありきの喫茶文化を十分に承知した上で、あえてセットメニューを設けず、コーヒーのクオリティーだけに集中する営業スタイルを守り続けています。

### 手間暇を惜しまない 自家焙煎のこだわり

メニューは一部のソーダやジュースを除いてコーヒーのみ。浅煎りから



店内の焙煎機で、少量ずつ丁寧に自家焙煎。この焙煎機は外からもガラス越しに見られます

### 地元の人が気軽に立ち寄れる 馴染みの店でありたい

カフェの本場であるウィーンを旅行した際、たくさんの方がコーヒーとケーキと一緒に楽しむ姿を見た安達さん。その経験をもとに、コーヒーと一緒に、自家製の生チョコを提供しています。生チョコの甘味は、コーヒーの苦味をより引き立ててくれます。

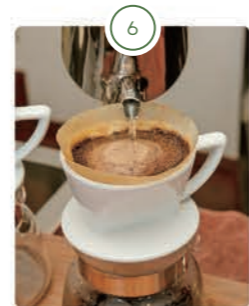
「今後は、コーヒーに合うケーキも考えていきたいと思っています」

近年は、一時期のシアトル系と総称されたアレンジコーヒーのブームを経て、一杯ずつハンドドリッパーで丁寧に淹れていくサードウェーブと呼ばれるスタイルが脚光を浴びています。そうした流行の変遷もあり、同店がオープン当初から大切にしていたこだわりの、より多くの人に受け入れられるようになってきたとほほ笑みます。

「最初の数年間は苦労した時期もありましたが、少しずつ地域のお客様に認められ、ここまで継続できました。最近では遠くから足を運んでくださるお客様も増えていきますけど、ベースはあくまでも近隣のお客様。これからは一杯の美味しさを大切にしながら、どんな方でも気軽に立ち寄っていただける馴染みの店であり続けたいと思っています」

店内でコーヒー豆の販売を行っており、今年の夏頃には、コーヒー豆のオンラインショップを立ち上げる構想も。おうち時間が多い今、カフェ・フランドルの味を、自宅でも気軽に楽しんでみては。

あえてセットメニューを設けない。コーヒーのクオリティーに集中する営業スタイルを貫く。



2回目以降に行う注湯の回数は、1杯あたり5〜6回が目安。サーバーの目盛りを確認しながら、抽出量に達したら出来上がりです。冷めないうちに、いただきます！



2回目以降の注湯は、20〜30秒ほど蒸らしてから、もう一度湯を注ぎます。ある程度注いだら一旦止めて、すべて落ち切る直前に再び注湯。この行程をこまめに繰り返します



1回目の注湯。なるべく細く、均一な太さで、「の」の字を描くように注ぎます。ふちから1cmほどは注がないように。湯が全体に染み、サーバーに数滴落ちたら、1回目の注湯を終わります



適温の湯を用意します。適温は82〜83℃前後。できれば温度計で測りましょう。温度計がない場合は、沸かした湯をポットに移し、もう一度別のポットに移すと、ちょうど適温に近くなります



コーヒーフィルターをドリッパーに被せて、隙間ができないように指で押し付けながらしっかりと密着させます。コーヒーの粉を入れ、軽く振って表面を平らにします



コーヒーフィルターの側面を折り、底の部分は側面と逆方向に折ります。側面の縦じまや底の角は指でならし、ドリッパーとフィットするかたにしましょう

おうちで実践！

安達英世さんに聞く  
ペーパードリッパー式

コーヒーの  
美味しい  
淹れ方



Café  
FLANDRE

不破郡垂井町767-1  
10:00〜17:30  
水曜(祝日の場合は翌平日休み)  
0584-22-6988  
www.cafelandre.com/

文/藤原均 デザイン/Beanstalk