

キーコーヒー「コーヒー教室」が「純喫茶、セミナー

70 周年企画の一環で

キーコーヒーは今年、一般の生活者も参加できる「コーヒー教室」が開講 70 周年を迎えた。本紙はこのほど、周年企画セミナーのひとつ「純喫茶を楽しむ！」取材した。

「喫茶店の歴史」

近年、国内外で再評価される日本独自の文化「純喫茶」のルーツを辿ると、1880 年代の「可否茶館」風月堂「夏見世」（洋菓子店でのコーヒー提供の先駆け）、木村屋工場の喫茶室設置、神戸学生街のミルクホール。

1900 年代の資生堂パーラーのソーダファウンテン（飲料提供装置）、日本橋三越の日本初のデ



ネルドリップのウェルカムコーヒー

はじめてとしたセルフ型も台頭し、1982 年にはピークの 16 万 2000 店に達した。平成〜令和期はスターバックス、タリーズなどシアトル系、CVS カウンターコーヒーなど選択肢がさら

パート食堂、小売りと喫茶が併設した「不二家洋菓子店」、1910 年代の銀座「カフェ・ブランタン」、キーコーヒー創業者の故・柴田文次氏も勤めた「カフェ・パウリスタ」と続く。戦前はコーヒー杯が 10 銭で売られていたという。

戦後、1960 年代はまさに「個人喫茶店ブーム」に突入し、1964 年には深夜営業への規制が強化され、喫茶店への営業形態転換が続出。その後、すかいらーくや珈琲館、マクドナルド、ルノアールの 1 号店など法人も参入、ドトールをはじめとしたセルフ型も台頭し、1982 年にはピークの 16 万 2000 店に達した。



クレープシュゼットを調理

また、金井インストラクターも指導を受けたという「コーヒー教室」初代室長の故・高島君子氏がレシピ考案した「クレープシュゼット」など昔ながらの喫茶フードを実食。青果にアングレーズソースをかけ、オーブンで焼く「フルーツグラタ

に多様化しているが、店舗数を減らしつつも純喫茶文化は脈々と受け継がれている。

「純喫茶」とは何なのか？

純喫茶の定義は、フルサービスであること以外に若干曖昧だが、金井育子シニアインストラクターは、「喫茶店最盛期の昭和に「ジャズ喫茶」「アルコール喫茶」など多様な業態が溢れるなか、最もオーソドックスなものが「純喫茶」とされたのでは」と考察している。

※その他の条件を挙げるとするならばメニュー。コーヒー以外のドリンク（クリームソーダ、ミルクセーキなど）、デザート、パン、スバゲッティ、ライス系。

現代における考え方も気になるところだが、同氏はキーコーヒーを代弁する形で「日本の素晴らしい喫茶文化のひとつとしてシンブルに楽しんでもらえればいいと思う。当社の大切なパートナーである喫茶店を通じ、少しでも生活者の暮らしが豊かになれば」と自由な解釈を推奨している。

「70 年を経ても通用する味わい」

セミナーは、15 杯分を豪快に抽出するウェルカムコーヒーからスタート。開講した 1955 年にも採用したネルドリップ方式で、キーコーヒーのプレミアムブランド「トアルコトラジャ」を提供した。



アルミ缶リサイクル協会は、25 年度関東地区優秀アルミ缶一般回収協力者・回収拠点を表彰した。

関東アルミ缶回収協力者・拠点を表彰

一般回収協力者は新規 11、再選 7。回収拠点は山治紙業磐田営業所製紙原料事業部（静岡県磐田市）など新規 2、伸和産業（青森県弘前市）など再選 2。

弘津宗光理事長（東洋製罐グループホールディングス・写真右）は、アルミ缶リサイクル率が 9 年連続（16〜24 年度）で目標値 92% に達している

実績に触れ、「半数は一般生活者によるもの。皆様の自主性の賜物だ」と感謝を示し、続けて来賓を代表して経済産業省製造産業局金属課の松本暢之金属技術室長が「政府が掲げるサーキュラーエコノミーの実現に加工、強度、リサイクルに優れたアルミは欠かせない。皆様一人一人の意識の高さ、集団活動に敬意を表す」と述べた。

「フルーツグラタン」の調理工程

参加者は満足した様子で、同氏は「良いモノは時代が変わっても評価される一例を見ているようでとても嬉しい」と述べた。

ちなみに本業のコーヒーも忘れず、中米産と水洗式エチオピア「プレンドコーヒー No.60」、トトラジャをベースにやや深煎りにした「トトラジャブレンドセピア」でマリアージュの違いを確かめた。



「記者の目」

金井インストラクターの「気負わず感じたままに楽しんでほしい」との言葉が印象深かった。筆者は「純喫茶」とは？と考えていたが、店舗の外観、内観、味わい、スタッフなどすべてをトータルした空間のようなもので、捉え方は人それぞれということ。確かに純喫茶はどれも唯一無二で、この多様性があるからこそ、数万人規模の産業に成長したのだろう。

（石田田景）