

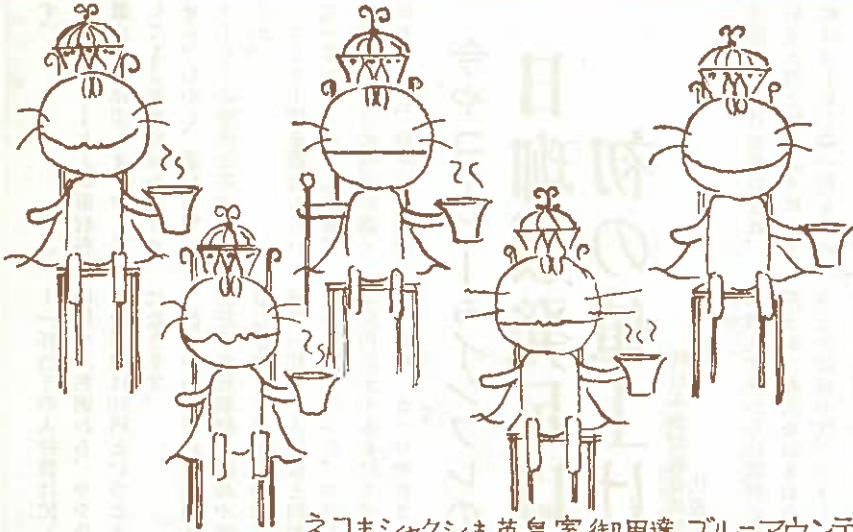


# 珈琲共和国



2月号

発行日 1974年2月1日  
 発行人 山内登之  
 発行所 (株)日本珈琲販売共同機構  
 内 日加販コーヒー次の会  
 東京都世田谷区松原1-37  
 -20会田ビル 電(325)1142  
 編集人 西一知  
 編集所 (株)みずほ企画  
 東京都新宿区上落合1-5  
 -5 ハイツ長谷川801  
 電 (368) 7709



ネコモシャクシも英皇室御用達ブルーマウンテン

## くたばれ!!

## ブルーマウンテン

### 狂乱相場、偽物横行

最近のブルーマウンテンの原料豆の値上りぶりは、狂乱の一語につきる。  
 2、3年前の相場に比べれば、3倍以上の値上りである。

ブルーマウンテンというのは、カリブ海西インド諸島英国領ジャマイカの原住民がブルーマウンテンと呼ぶ山の中腹で採れるコーヒーであるが、その風味のエレガントさが買われて英国王室の御用達となり、一躍有名となった銘柄である。  
 我が国にも戦後輸入されるようになると、一躍人気者になり、今やブルーマウンテンの大半は日本へ輸入されることになった。

元来ブルーマウンテンはその作付面積が少なく、産出量の少ないところから珍重されるのであって、需要

が伸びると共にそれだけ高値がついて、異常ともいえる相場を作り出すことになった。

特に最近のエセコーヒー専門店ブームは、ブルーマウンテンとかブラジルとかをメニューに並べれば、それでもうコーヒー専門店であるという風潮を作り上げ、ネコモシャクシもブルーマウンテンを置きたがることから、メキシコの上物やジャマイカ島の低地産のコーヒーまでブルーマウンテンと称して売られる始末となっているのである。

その様子にたまりかねた真正ブルーマウンテンの輸入元では、証紙まで作って売る騒ぎであるが、それでも偽物横行は鎮まる気配は全くなさそうである。

一方、本物の方はどうかというと、値段はウナギ昇りで、われわれ売るのが馬鹿馬鹿しくて売れる気がしない位である。

### 名前を飲むのは

#### つまらない

ブルーマウンテンに馬鹿みたいに血道をあげるのは

日本だけのようで、コーヒーの先進国では、各自自分の舌に合ったコーヒーを楽しんでいるようである。

事実ブルーマウンテンを飲んでみて、確かに香りや舌ざわりは良いと思うが、果たしてあれ程高い金を払ってまで飲むべき代物であろうか。ただ通ぶって、名前にひかれて飲むだけであつたら、つまらないことではないだろうか。

飲まれるブルーマウンテンにしたって、本当に自分の良さを理解して飲んでもらわない限り、不本意なことであろう。

本物のコーヒー飲みは、自分の舌をもっているはずである。

今様のコーヒー専門店の商魂に踊らされて、やれブルーマウンテンでございだの、モカだのブラジルだのと飲まされるような馬鹿な真似はしないはずである。

コーヒー党の諸君、もう一度自分の舌に聞いてみよう。本当に、ブルーマウンテンが世界で一番美味しいコーヒーなのだろうか!!

# 宣言 一党 一党 一党

日珈販の主宰するばえむチエンでは2月1日より喫茶室で飲んでいただくコーヒーの標準価格を150円から180円に値上げさせていただきます。

昭和46年12月1日に150円の標準価格を設定して以来2年2カ月日珈販にとっては発足以来初めての値上げです。物価が狂ったように上昇し、世の中が殺伐としていく中で、せめてコーヒー代位値上げしないで済ませたいと思つたのですが、このインフレではどうしようもありませんでした。

## ＝ 原価の意味 ＝

我々コーヒー店を営むものが値上げをしようとする時、皆さん方は、コーヒー代なんて原価は1割そこそこしかかからないのだから儲けすぎているといわれま

す。

確かにコーヒーの原材料費は1割は少しオーバーにしても2割まではかかりません。しかし、原材料費がコーヒーの原価なのでしょ

うか。コーヒー店を経営して一番かかるのは人件費です。今のように物価が高くなりま

## 今やコーヒーもインフレの味.....

# 日珈販発足以来初の値上げに想う

(株)日本珈琲販売共同機構 代表取締役

山内豊之

生活していける月収額は、皆さん方と同じようにたまにはコーヒーの一杯も飲めるような生活をしようと思えば東京では6万円はかかります。

これを1日分に換算すると2300円位になり、従業員が1日にお相手をするお客様の数が普通で80人ま

一杯当りの人件費は忙しい店で30円弱から、ややひまな店では50円ということになります。

次にかかるのが権利金・保証金や建築費の償却や家賃などで、これが合わせて通常一杯当り人件費と同額位かかりますから、30円から50円位かかるわけです。その他、カップやグラス

金位にお考えになるでしょうが、我々店を経営している側からみれば、原材料費にその他の経費を加えたものがコーヒー代の原価になるわけです。

## ＝ 避けることのできない値上げ

ですから、最近のように、

ていくことになるのです。我々の店ではこの2年2カ月の間、それ等コストの値上がりに伴う利益の減少は、お客様の数の増加による売り上げ増でカバーしてきました。

しかし、我々コーヒー店という商売は、座席数に限度のある商売です。むやみやたらとお客様を詰めこむわけにはいきません。また、コーヒーを飲み終ったお客様をすぐに追いたてるようなこともできませんから、客数増加による売り上げ増も自然と限度があります。となると、コーヒー店がその店の経営を維持するために必要な利益を確保するためには、値上げ以外に方法がなくなるわけなのです。

## ＝ インフレで固まったコーヒー

考えてみれば、我々はコーヒーというインフレでかためた飲み物を買っているようなものです。店はインフレを売り、客はインフレを飲み干す。考えるだけでコーヒーの苦さが増すような気がします。我々はコーヒーという飲み物の中に常にある種の夢をもって接してきました。そのコーヒーがインフレの味

## ＝ 日珈販で指導部員を募集!!

日珈販では指導部員を募集している。年齢25〜35歳の男子で経験は問わないが、大学程度の学力を存し、コーヒー業界に興味のある人を望んでいる。

入社後は日珈販の全業務について実習を重ねた上、加盟店の経営指導にあたる。(希望者は、本部・山内まで)

私も且つては、一杯のコーヒーで何時間も喫茶店でねばっているような青年でしたから皆さんの気持はよくわかるのですが、今回の値上げはどうしても避けることができないものでした。



# 珈琲ジャーナル

## ぼえむチェーン 既存店舗のままでの 加盟を承認

建築資材等の値上りに対応

日珈販では現業喫茶店の既存店舗のままのぼえむチェーンへの加盟を認めることになった。

このような例は、ぼえむ永福町店(改装中)がある。

### ぼえむ永福町店が新装開店

これは最近本部への問合せの中で、建築資材等の値上りから店舗改装資金の支弁が困難であるため、既存の店舗のまま加入できないかという問合せが急増したため、その対応策として加盟により業績が向上し、改造のための費用支弁の目途がつき次第改造することを条件に、加盟を認めることになった。

日珈販のフランチャイズ第1号店であるぼえむ永福町店(金子伸一店主)が、この程店内を改装し、2月中旬に開店する。外部はほとんど既存のままであるが、内部はぼえむスタイルの機能的でアンティークなムードとなり、特にコーヒー売場が今までよりズット買いやすくなる。

## 日珈販に画商が資本参加

### たて割り協業化の第一弾

日珈販では本年度の事業計画としてたて割り協業化を推進していく方針である

が、その第一弾として東京上野・八重洲に店を持つしるのばず画廊(荒井一章社長)

の資本参加が決定した。

しるのばず画廊は、斉藤真一・大島哲以などユニークな人気作家を育てた画廊として知られている。

荒井社長は元サンケイ新聞記者で、業界でもそのセンスと手腕は高く評価されており、今後日珈販の政策

## ロンシャン・安達商店も資本参加

### 日珈販の資本公開化進む

日珈販ではこの程取締役会を開き、かねてから内定していた日珈販中京地区フランチャイザー、株式会社ロンシャンと新潟地区フランチャイザー、安達商店の資本参加を正式に決定した。

この2社としるのばず画廊の資本参加によって、有限会社山内企画のフランチャイズ事業部門として出発し分離独立した日珈販も、地区フランチャイザーを横の軸に、関連企業を縦の軸とする協業化構想が一步前進したことになる。

日珈販としては、今後地区フランチャイザーや関連企業のうち資本参加を希望

ブレーションとしても期待されている。

日珈販では、しるのばず画廊の資本参加により、今後は加盟店を利用して絵画の展示即売を行ったり、版画の出版や、ローンによる絵画の販売等を行なっていく計画である。

するものに対しては積極的に対応していく方針である。

なお、コーヒー焙煎業者やコーヒー専門商社の資本参加については、業界が現在再編成期にあり、大商社による系列化や大手業者の寡占化等が行なわれる可能性があるので当分静観し、業界の行き方がほぼ確定した段階において、現在の取引先との関係や自社焙煎工場の問題を含めて検討する方針である。

## 本格的なパブへ脱皮

### 阿佐谷・パブぼえむ

会員制のパブとして開店

## 今月のぼえむショー

☆☆  
☆☆  
■場所 阿佐谷パブぼえむ  
■電話番号 338-0498  
■営業時間 (平日)正午～午前1時  
(日曜日)正午～午後11時

### 2月のスケジュール

3日	高橋裕太郎	弾き語り
10日	永柴 孝堂	ペープサート 立絵紙芝居
11日	粉川 久子 青柳かを 辛 鐘生 島袋 浩昌	詩の朗読会
17日	十九浦健二	パントマイム
24日	中村ヨシミツ	ギター演奏

した阿佐谷・パブぼえむは、2月1日より営業方針を大幅に変更し、パブ(パブリックハウス)本来の営業方針である、気軽にお茶が楽しめる、食事もでき、お酒も飲める店へと脱皮することになった。

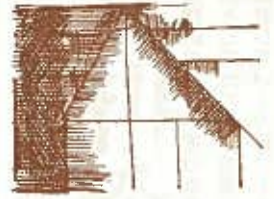
これは当初、ぼえむ従来のお客様や日珈販コーヒー友の会の会員のため、安く良い酒を提供する場所を設ける目的で開業したのであるが、意外にぼえむの顧客やコーヒー友の会の利用者が少ないため営業方針を改めて、新しい顧客層の開拓に乗り出すものである。

2月1日からは、営業時間も正午より午前1時まで(日・祭日は午後1時まで)

× × × × × ×

連載 ● 珈琲の科学 <3>

栽培と方法



東京教育大学熱帯植物学会会員 伊藤 博

■ コーヒーの栽培

コーヒーの栽培に適する平均気温は約20度(平均最低気温15度以上、平均最高気温30度以下)、標高200メートルから1000メートル、時に2000メートルにも及ぶ。

雨量は1600ミリ、年間均等の降雨量に恵まれていること、ブラジルの年間降雨量は平均1500ミリ中米が1650ミリで、それぞれ栽培に適している。

土質は有機質にとむ肥沃な土、ナトリウム、リン、カリウム、カルシウムを含むもの、火山質土壌がよい。粘質土でも下層心土(表土の下)にあって耕作に直接関係しない土の層に砂利、小石を含むものは排水上有利である。東または東南のゆるい傾斜地が望ましいが、勾配が急な場合は、砂防工事によって表土の流失を防ぐ必要がある。雨量が多すぎたり、また平坦地の場合、降雨が停滞しないように排水の便をはかり、逆に雨量がリミット以下の場合、灌漑による水分の補給

を考へねばならない。強烈な日光の直射を避けるため(平地では特にその必要から)6~7メートルごとに1本のシェード・ツリー(Shade trees)を植え、植物体を蔽い炎熱から保護している。エチオピアでは、コーヒーの若い木のまわりにヒマワリを植えたりするが、これも同じネライである。コーヒーの栽培には、寒気、乾熱風、霜は禁物である。

コヒーは茜草科(アカネ科・Rubiaceae) コヒー属の常緑小木または喬木、これに属する品種は大別して40種であるが、代表的な栽培種は、次の3種である。

- 一、アラビカ種 *Coffea arabica* L
  - 二、ロブスタ種 *Coffea robusta* Linden
  - 三、リベリカ種 *Coffea liberica* Bvill
- (これら3種の産地、特徴については後述予定)
- アカネ科の植物には、コヒー(厳密には植物学的にコヒーノキと呼ぶ)はもちろん、他にも、特殊な

薬物的成分を含有するものが少なくない。

ケナの木……マラリヤ特效薬キニーネ  
トコン……アマーバ赤痢の特効薬エメテン  
ヨヒンベ……強精剤ヨヒンビン  
ガンピール……下痢止め阿仙薬の原料  
コヒーの木……覚醒興奮作用、カフェイン

■ コーヒーの精製

収穫したチェリー(コヒーの果実)を円型の篩状のものに入れ、空中高くほうり上げ小枝、小石、葉などを除く作業(これをウイング・Winnowingという)は、ショットした技術がある。楽しそうにやっていると写真をよく見掛けるが意外にむづかしいそうだ。さてチェリーから商品的な生豆になるまでに外皮、果肉、内果皮(パーチメント・Parchment) 銀皮(シルバースキン・Silver skin)などを除去する。その工程に大別して次のつ2がある。

一、乾燥式(Drymethod) 果実は、人工水路を通って乾燥場へ送られる。プランテーションの中に設けられた乾燥場(パーベキュー・Barbecue)に運ばれたチェリーは、黒い実は1~3日、赤い実は5~6日、青い実は1~2週間、日光乾燥する。クマ手のようなもので、毎日、数回かきまわして、平均に乾燥するように、また、夜間は湿気を防ぐために、何方所かに集積しシートで被う。この過程で果肉は発酵し、乾燥が終了すると脱穀機で、果肉(Pulp)と銀皮を除去する。リベリカ種はいく分除去しにくく、アラビカ種の方が取り除くのに容易である。ロブスタはその中間。

このようにして精製されたコーヒーを乾燥式、非水洗式(Unwashed)、自然乾燥式(Natural)などと呼ぶ。ブラジルでは主としてこの方法による農園が多い。

二、水洗式(Wet method) 工程は、果肉除去、発酵、水洗、乾燥、内果皮と銀皮除去の順。チェリーは水槽に入れられ、未熟豆は水面に浮かせて除き、水流によってパルパー(Pulper、果

肉除去機)に送られ、まず果肉を除く(Pulping)。次に発酵槽に入れ内果皮に付着している粘性のゼラチンを除く。更に新鮮な水で洗われ、日光乾燥する。乾燥が終わると、機械(Thulling machine cleaner)で内果皮や銀皮を除去。その後形や大きさを格付けし市場へ出荷する。コロンビア等のように水の豊富な農園で用いられる方法である。

一の方法は簡単で、あまり設備も要しない代りに、乾燥に日数がかかり、天候の影響を受けやすい。二は、発酵の際、豆におりを伴ったり、酸度が増すこともあるが、不純物を含まず清潔で、品質が一定し外見も整う。

生豆の商品価値上、精製法とその技術は常に厳しく問われなければならない。チェリーの重さの1/3が生豆(Green coffee)であり、4500粒のチェリーが、約1キログラムの生豆になる。遠い国々の摘み人(Picker)の労苦が認められるわけである。

肉除去機)に送られ、まず果肉を除く(Pulping)。次に発酵槽に入れ内果皮に付着している粘性のゼラチンを除く。更に新鮮な水で洗われ、日光乾燥する。乾燥が終わると、機械(Thulling machine cleaner)で内果皮や銀皮を除去。その後形や大きさを格付けし市場へ出荷する。コロンビア等のように水の豊富な農園で用いられる方法である。

一の方法は簡単で、あまり設備も要しない代りに、乾燥に日数がかかり、天候の影響を受けやすい。二は、発酵の際、豆におりを伴ったり、酸度が増すこともあるが、不純物を含まず清潔で、品質が一定し外見も整う。

生豆の商品価値上、精製法とその技術は常に厳しく問われなければならない。チェリーの重さの1/3が生豆(Green coffee)であり、4500粒のチェリーが、約1キログラムの生豆になる。遠い国々の摘み人(Picker)の労苦が認められるわけである。

生豆の商品価値上、精製法とその技術は常に厳しく問われなければならない。チェリーの重さの1/3が生豆(Green coffee)であり、4500粒のチェリーが、約1キログラムの生豆になる。遠い国々の摘み人(Picker)の労苦が認められるわけである。

生豆の商品価値上、精製法とその技術は常に厳しく問われなければならない。チェリーの重さの1/3が生豆(Green coffee)であり、4500粒のチェリーが、約1キログラムの生豆になる。遠い国々の摘み人(Picker)の労苦が認められるわけである。



# 珈琲調理学入門

## 第二章 コーヒーの器具とその抽出法

### 〈その五〉マキネット式

日本喫茶学院講師  
喫茶技術コンサルタント

柄沢和雄



この器具は小型の回転式濾過器である。上下同じポットをかぶせて回転させると濾過出来るようになって

いる。すなわち下のポットに湯を入れ、バスケットの中にコーヒーをいれてフタをする。それを下のポットに入れて上からも一つのポットでフタをする。同時に、上下をさかさまにする

と湯が上からバスケットを通過して下のポットに濾過するしくみになっている。別名はナポリ風「カフェ・ティエーラ」も呼ばれ、イタリヤを中心に南欧で多く用いられ、カプチーノ・コーヒーには欠かせない器具の一つでもある。下のポット(容器)に必ず沸騰した湯を入れることが必要条件として取り入れられているが、バスケットや上のポットが冷たいとそれだけ温度が下

降して、低温抽出となることがある。したがって方法の一つとして下のポットに水又は湯を入れたら、火にかけて温度を充分上げたあと、いったん火からはずしてバスケットを入れる方法をとるとよい。

用のマキネットのバスケットの中は、小さくてコーヒーをつめても一五割がやっとならばマキネットを添えておけば一人分半は飲めることになる。

原料については、バスケット内が細かい網目になっていて、完全なコーヒーと粉との分離とはいえない。したがって粉砕を細かくするとコーヒーにカスが混ざってしまう。パーコレータ

のバスケットとよく似ている。ただし網目が細かいだけである。さりとてあまり荒いと単なる濾過だけなので、粉はよく湯を吸収せずに落下してしまう。したがって中挽き(メッシュ

24番か26番)にしてなお粉を除くような工夫をするか、バスケットに粉をいれ

たらたいたいで微粉を落とすことも、抽出度に関係ありとみたい。ローストはやや強炒りの方があっさりとした味に抽出される。フレンチローストで充分である。ただフレンチローストも

低級品やミックス物よりも、品質のよい品をストレートで使えば、渋のないあっさりとした苦味のコーヒーが得られる。ブラックで飲んでみたい時に向く。

注意したいことは、マキネットごと供する時にはかなり熱いので容器に手を触れるとビックリしてこぼしてしまふことがある。ぬれた布を当てがって供するか、声をかけるかすると失敗しない。



マキネット

その他大型の器具でポイリング式をとり、回転させながら濾過する器具もあるが、我が国ではあまり見かけないし実用的といえない部分もある。それはパーベキューのごとく屋外でたき火の上で行われたり、屋内ではイロリ火を使って行われる器具で、五人分十人分としては適しているが、我が国の家庭や営業用としてはそれに代る器具や方法が沢山あるので、用いられないはずである。時折飾り物として裝飾用展示コーヒー店で見かけることがある。

余談ではあるが「売ってくれますか」と聞いたら「当店は売り物ではありません。飾り物です。」といわれ、「どうやって使

うのですか」と尋ねると「飾りものだからよくわかりません」と答えがきた。

反面、先述したようにある程度使用される原料に制限があることと、粉砕・ローストにポイントがあつて、同じ濾過状態でもドリッパーと少し異なるところがあ

その他大型の器具でポイリング式をとり、回転させながら濾過する器具もあるが、我が国ではあまり見かけないし実用的といえない部分もある。それはパーベキューのごとく屋外でたき火の上で行われたり、屋内ではイロリ火を使って行われる器具で、五人分十人分としては適しているが、我が国の家庭や営業用としてはそれに代る器具や方法が沢山あるので、用いられないはずである。時折飾り物として裝飾用展示コーヒー店で見かけることがある。

### 製造 台糖株式会社



コーヒーシユガーは純度の高い砂糖をこくわすかキャラメル化させたもので、その透明な甘味はコーヒー本来の味を損わず、そのうえキャラメル成分がコーヒーの味をいっそう引き立てる役目をします。これは、コーヒーの生豆の中に含まれる糖分が、焙煎によってキャラメル化し、コーヒーのコクを形成する成分となることに着目したものです。

連載

# 珈琲太平記 4

詩人・評論家 寺下辰夫



## 珈琲党のシーボルト先生

長崎・出島に駐留したオランダの甲比丹や諸医者の中でも、シーボルト先生(Hilpp Von Siebold)は、とくに異彩を放った人物である。また、わが国のオランダ研究をした日本の若い英才たちに、西欧諸国の学問、医学、天文学、植物学、動物学の分野まで、幅広い知識を指導してくれた恩師であることは、多言を要しないところだ。在田中のシーボルト先生に関することを、つぶさに記すとすると、かなりの頁を費しても、四、五冊の書籍で記しても足りぬほどの内容になるほどその業績は汎く、かつ広大である。

シーボルト先生が、長崎に到着したのは、文政六年七月。そして、幕府から退去を命じられて故国に還られたのが、文政十二年十二月五日で、約七年間、先生の年齢は、二十七歳から三十三歳までの壮年期を、日本で過ごされたことになる。シーボルト先生が、高野長英はじめ、当時の若い時代の武士、蘭学研究者に、あらゆる西欧の学術を、先生の「鳴滝塾」において、指導されたが、この塾において学んだ学問が、後年、いかに日本の夜明けともいへば明治維新に、有形無形に大きな寄与を与えたか、はかり知れぬ礎石となったのである。こうした業績を、本稿において仔細に記するスペースのないが、残念だが、本稿は八日本の珈琲史が主軸のテーマであるから、先生と珈琲にまつわる挿話を記することはいくことは、先生は、大の「コーヒー・マニア」であった

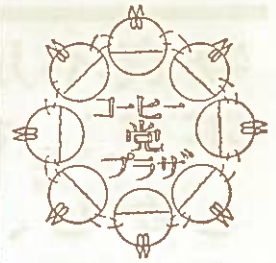
ことである。そして、次のようなことを記している。「日本人は温かい飲み物を用い交際的な会合生活をよくむにかかわらず、しかも二百年以上も、世界の珈琲商人(オランダ人)と交易しながら、珈琲が、まだ日本人の飲物となっていないのは、実に驚いたことだ。日本人は余らと会合する時は、好んで珈琲を飲む。そして、一年間に数ピコル(一ピコルは十六貫目)も、余の知人たちが要求するので、その分け与えに不足を告げるほどであるから、珈琲を飲むという小不徳を扶植するといふことは、その労苦に酬いられるだけの功績も、またあるであらう。余の推測によれば、ちゃんと計画を立ててやれば出来ないことではないと信ずる。それは、珈琲を称讃する宣伝をなすことであ

る。例えば、珈琲は「生命を伸ばす良薬である」といって、とくに日本のような国でこそ、保健剤として、これを用うべしと勧めることである」と、蘭印政府に進言されている。また「一年、数千ポンドの珈琲を、日本に送りなさい。それは『焙り粉末』として、きれいなカンビンに入れて、レットルをはり、そして調理法、飲用法の指圖書を注入することである」と、微にいり細にわたって、述べられておられる。もしも、シーボルト先生の提言どおり、蘭印政府が実行したとしたならば、明治四十三年、ブラシル政府が日本に、珈琲を輸出する遙か昔に、蘭印政府の珈琲が日本人に愛飲される結果をみるに至ったであらう。一と思わずにはおられない。シーボルト先生が、珈琲という飲物が、将来の日本人の嗜好にあう飲物になるだろうという予言というか、先見の明は、まことに正しく適中したことが感知される。かなり前に、「前進座」で「シーボルト夜話」が上演されたとき、現在、前進座の若手のホープとして活躍して、旧囀12月の公演には「勸進帳」

で、義経の大役をして、頗る好評を博した嵐 圭史君とも話したことだが、鳴滝塾で先生と門人らの会合の時に、珈琲を飲む場面を入れると、観客にも、さらに興味を湧かしたと思うから、作者の藤森成吉先生にも、君から次回の上演の時は一応アドバイスしてあげたらどうか」ということを嵐君に提言したことがある。さて、先生の長崎における愛人の寄合町「引田屋」の抱え遊女の「其属」本名「楠本たき」を落籍されて妻とし、愛称を「おたくさ」と呼び、この「たきさん」が二十一歳の時に、先生の女兒を生んで「阿伊弥」と命名された。この「おいね」が、テレビ番組で、なかなかの好評を博したことは、ご記憶の人もあるうかとおもう。

さて、幕府から退去を命じられてから、また、三十年振り、安政六年七月に幕府の八外事務顧問に任命されて懐しい日本を訪れることになった。そして、門人の二宮敬作、大きくなつた「おいねさん」と、おいねの子供たち六人で、出島のオランダ屋敷の一室で、劇的な涙ながらの再会を喜び合った。先生は、すでに六十四歳、たき女も五十三歳、子供のお福も三十三歳、お福の夫の石井宗賢、二宮敬作の劇的な再会は、心あたたまるヒュマニテックで、しかもロマンテックな会合だったと思われる。それにしても、南ドイツのバイエルンのウエルツブルグで誕生され、ウエルツブルグ大学で、医学を専攻されるかたわら、植物学、動物学、地文学、人種学を学び、さらに、在学中から東洋研究に専念されて、卒業後は、蘭領東印度陸軍病院付、外科少佐に任命され、そして、ジャワに赴任、さらに長崎のオランダ屋敷の諸医者として赴任された。バイエルンの首都であり、ビールで識られているミュンヘンにおいて、一七九六年、日本では寛政八年一月九日、七十年九ヶ月の生涯を終えられた。シーボルト先生が、日本の黎明期の学問的な恩人であることもさることながら、先生が、また稀代の「コーヒー・マニア」であったことを追憶すると、先生を畏敬する以外の親近感が油然而湧いてくる。(つづく)





# ぼえむファンの意見



—ぼえむ  
「目安箱」から—

ぼえむチェーン本部では皆さまの、ぼえむに対するご意見を直接お聞きするたため、目安箱を設けました。その反響は大きく、数多くのおはがきを頂きました。今回は、その一部分を紹介させていただきます。なおはがきは、各加盟店に置いてありますので、ドシドシご意見をお寄せ下さい。

ぼえむには吉祥寺店をはじめ、いつもお世話になっています。ぼえむ独特の雰囲気かどの店にも感じられとってむくつろいだ感じはす。先日名古屋に出向いた時、名古屋のぼえむに行きました。東京の店々と同様にジャズ喫茶を教えてもらったり楽しかったです。あんまり手広くしないでほしいことも一言。  
保谷市下保谷 村田真樹

これからはぼえむチェーンの発展を心から望んでいます。希望として、コーヒーの種類によりカップを変えてみてはいかがでしょうか。色形さまざまなカップが出ています。飲むコーヒーの雰囲気や合ったカップを使うのもなかなかオシャレでいいと思うのですが。それから音楽も、もう少し幅広いものを流してほしいものです。  
東村山市栄町 持摩敬二



▶世田谷区 原田和枝さん

とにかく気に入りました。世田谷区桜 伊豆田俊久  
貴店の珈琲の種類が多いのが私にとって大きな喜びです。また店の感じもまあまあですが、カウンターがないのが少し寂しいです。それに私の行っている経営店では少し店員が少ない気がします。  
◆「コーヒー教室」開催について  
本紙でおなじみの日珈販山内豊之社長を講師とする出張「コーヒー教室」を行なっています。ご希望の方は左記へお問合わせください。  
日珈販「コーヒー友の会」事務局  
電話03(325)1142

満足すると思います。世田谷区宮坂 倉田健一  
私は下高井戸のぼえむに行きますがとてもインテリッアがステキだと思います。黄色がとても明るい。子ども用のシェラートを一度食べてみたいけれど、やっぱりだめなのですか？  
世田谷区若林 高橋暁子

所沢の近く(清瀬)に越して半年、やっと良い喫茶店をみつめました。ありがたう。毎日の(??)切符代はかかるけれど、礼儀正しい人の作られた珈琲の味は格別。雑を一つマツチです。デザインはすてきなだけけれど、どうしても最後まで使用不可能。紙製も良いいけれど、物資不足の折からご一考を。  
東久留米市下里 成瀬有  
次の方は「コーヒー券」を送りたいのでぼえむチェーン本部までお名前、御住所をお知らせください。  
●青葉台 兼田正樹  
●国分寺「プリオール」ご主人様  
●1月6日に阿佐谷店に来られたK子様  
なお今回は「可否問答」を休ませて頂きました。  
本号執筆者  
詩人寺下 辰夫  
珈琲研究家伊藤 博  
喫茶技術 柄沢 和雄  
コンナルター 日珈販社長山内 豊之  
イラスト 松本 成正

物資不足の今日、コーヒーの原料豆も不足しています。

しかし、珈琲専門店ぽえむは、品質の良いコーヒーを絶対に切らせません。

■ 100種類のコーヒ・ーぽえむ

- 下高井戸店 ☎323-6305
- 阿佐谷本店 ☎338-3335
- 永福町店 ☎321-0431
- 赤坂見附店 ☎586-3794
- 下北沢店 ☎469-4023
- たまプラーザ店 ☎045-901-6216
- 青葉台店 ☎045-983-3400
- 小平駅南口店 ☎0423-44-1327
- 新潟駅前店 ☎0252-45-1781
- 新名古屋ビル店 ☎052-586-2470
- 所沢店 ☎0429-22-4081
- 経堂南口店 ☎425-0028

加盟店  
募集中!!



- 新潟万代シティ店 ☎0252-41-5933
- 高円寺店 ☎316-0294
- 武蔵小杉店 ☎044-43-9459
- 元八幡南口店 (3月開店)

■ 40種類コーヒ・ープチぽえむ

- 阿佐谷東店 ☎330-5378
- 吉祥寺店 ☎0422-22-7040
- 仙川南店 ☎307-1074
- 祖師谷大蔵店 ☎482-9383
- 国分寺北口店 ☎(電話番号未定)

■ 良い酒を安く売るパブ・ぽえむ

- 阿佐谷店 ☎338-0498

日珈販コーヒー友の会へお入りください。

- ◎ 会員の方にはレートの高いスタンプや、コーヒー教室へのお誘いなどの特典があります。
- ◎ 日珈販コーヒー友の会のスタンプを集めて商品券と交換すると、日珈販加盟店の他、次の協賛店で好きな商品と取り換えられます。

日珈販コーヒー友の会協賛加盟店一覧

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 流星堂書店 所沢市日吉町3番5号</li> <li><input type="checkbox"/> キノシタ楽器 所沢市日吉町2番4号</li> <li><input type="checkbox"/> おがわや 所沢市東町11番15号</li> <li><input type="checkbox"/> 喜美屋洋品店 所沢市東町12番3号</li> <li><input type="checkbox"/> 三上スポーツ 所沢市日吉町2番2号</li> <li><input type="checkbox"/> ミュージックプラザキノシタ 所沢市日吉町2番2号</li> <li><input type="checkbox"/> 洋服会館フルヤ 所沢市東1番街</li> <li><input type="checkbox"/> メンズショップカワムラ 阿佐谷店 杉並区阿佐谷パールセンター内</li> <li><input type="checkbox"/> メンズショップカワムラ 成城店 世田谷区成城学園通り</li> <li><input type="checkbox"/> メンズショップカワムラ 下北沢店 世田谷区下北沢駅前</li> <li><input type="checkbox"/> 婦人服のスマレ 杉並区阿佐谷パールセンター中央</li> <li><input type="checkbox"/> 竹多屋文具店 杉並区阿佐谷パールセンター中央</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 文公堂書店 杉並区阿佐谷ダイヤ街内</li> <li><input type="checkbox"/> オガワ画材店 杉並区阿佐谷オデオン座通り</li> <li><input type="checkbox"/> キャンパスショップジャック 世田谷区下高井戸日大通り</li> <li><input type="checkbox"/> レコード専門店オスカー 世田谷区下高井戸日大通り</li> <li><input type="checkbox"/> メンズショップクルーズ 渋谷区原宿表参道より明治通り交差点左角</li> <li><input type="checkbox"/> ギャラリーデコール 中央区銀座小松ストア裏</li> <li><input type="checkbox"/> 書籍、文具、スポーツ用品 あすなろ田園都市線多摩プラーザ駅下車緑区美ヶ丘</li> <li><input type="checkbox"/> 洋菓子専門店エーデルワイス " "</li> <li><input type="checkbox"/> ファミリーショップポピー " "</li> <li><input type="checkbox"/> 化粧品、ルームアクセサリー ふじや杉並区永福町駅北口商店街</li> </ul> |
|--|---|

■ お問い合わせは

社団法人 日本フランチャイズチェーン協会正会員

(株)日本珈琲販売共同機構

本社・東京本部 東京都世田谷区松原1-37-20  
会田ビル ☎03-325-1142

中京本部 名古屋市中村区堀内町3-4(株)歌麿内  
☎052-541-4004

新潟本部 新潟市東大通2-6-29(ぽえむ新潟駅前店内)  
☎0252-41-5787

配送センター 東京都世田谷区松原3-41-16  
☎03-323-3261