

コーヒー党の機関誌



6月号

発行日 1974年6月1日
 発行人 山内豊之
 (株)日本珈琲販売共同機構
 出版部
 東京都世田谷区松原1-37
 -20 金田ビル 電(325)1142
 編集人 西一知
 編集所 (株)みずほ会館
 東京都目黒区上落合1-5
 -5 ハイッ長谷川801
 電(368)7709

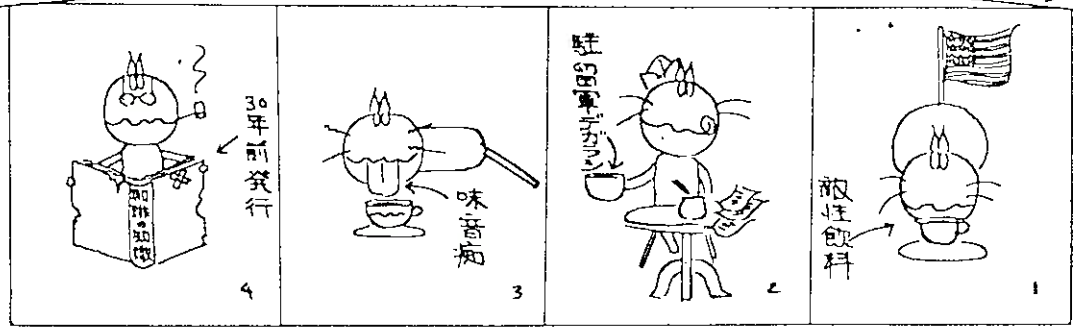
先月号、先々月号と、わたって私は「コーヒー通」のことを、頓デツカチで、味オンチで、常に喫茶店のカモになって、人種であるかのように非難しました。事実、概して「コーヒー通」なる種族はそういった手合が多いのですが、考えてみれば、彼等が「コーヒー通」になってしまったのは、彼等のセイではなかったようです。つまり彼等は、「コーヒー」業界のご都合によって、「コーヒー」通に仕上げられ、「コーヒー」業界のお先棒をかつがされたあげくのはてがコケにされたわけですから、全くワリの合わない話です。

いわば、戦争中には小学生(国民学校といいました)ながら、国のため天皇陛下のため、鬼畜米英を討つために死ねと教えられ、戦後一転して今までの考えはすべて間違っており、アメリカを見習ってデモクラシーを学べとい、食糧難、就職難をやっと切り抜けて戦後の日本の復興のために自分の身を犠牲にして働いたあげく、エコノミックアニマルと非難されているのが現在戦前戦後の日本の男達みたいのもので、「コーヒー」業界が「コーヒー」業界などと呼ばれるほどの代物でない時代から「コーヒー」の普及・消費拡大のお先棒をかついだ結果、今や悪の本尊のようにいわれるのでは、タマツタモノではありません。

そこで今月号は、何ゆえに「コーヒー」通なるものが日本に生まれたのかを考えて、「コーヒー」通がいかにそのご本人自体に責任がないのかを述べてみたいと思います。

(山内豊之)

可哀そうなものよ汝の名はコーヒー通り



戦前、戦中は「コーヒー」は敵性飲料とみられ、非常に入手が困難であった。そのため、「コーヒー」通と呼ばれる熱狂的な「コーヒー」愛好家でもないければ、「コーヒー」業界はその命脈を保つわけにはいかなかった。

②戦後においては、「コーヒー」は一時完全に輸入がストップされ、駐留軍の使ったあとの「コーヒー」粉を千して再使用するなど、「コーヒー」業界は大変な苦勞をした。従って、本当の「コーヒー」を飲ませるといことは大変な努力を要することで、また同時に「コーヒー」を飲ませるために法外な値段をとる必要があったため、顧客を「コーヒー」通とあがめたてまつってはい気分にして、ゼニをふんだくらざるを得なかった。

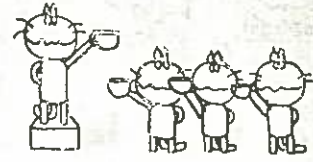
③少なくとも、戦前といわれる時代に身ゼニを切って「コーヒー」を飲んだ「コーヒー」通は、戦前の本当に美味しい「コーヒー」が飲めた時代に来た舌を持っており、「コーヒー」通と呼ばれる連中の大半は、戦中・戦後の混乱期に、「コーヒー」はおろか日常の食べ物まで不自由をし、戦後のインスタント食品で育った連中で、自分の舌に自信がなく、何か知識をつめてこんで、「コーヒー」通ぶってでもみなければカッコウがつかなかった。

④日本には、汎アメリカン「コーヒー」ビュローや「コーヒー」ブリューイングセンターのような研究所がなく、大衆に正しい「コーヒー」の知識を与えるような機関がないため、30年も前の「コーヒー」の知識が正論として横行し、それが「コーヒー」通なる人々の自分に対する評価を誤らせても気付かなかった。

さて、「コーヒー」通の方達は、こちら辺で少し、「コーヒー」通の自分を客観的にみつめて、自分の「コーヒー」観を考え直してみないと、あとで悔やむことになりそうです。

会社のために、物資不足を千載一遇のチャンスと買占め、売惜しみをした商社の現場責任者のように、刑事責任からすべての責任を負わされるような敵目になってはなりません。「コーヒー」通の方達も、ウカウカすると「コーヒー」業界を悪い方向へ導いたのはあなたがただといわれかねないのですよ。

宣言党一七ーコ



過日、私は薩末の奇妙な殿球山内豊信(容堂公)の甥の孫ということで、NHKの「この人と語ろう」という番組の司馬遼太郎さんのお話相手としてテレビ出演しました。

ご覧になった方もあらうかと存じますが、このときの出演者が表向きは10人の中堅サラリーマンということで、私のようなサラリーマン脱落者は出演者の中では刺身のツマ、つまり容堂公とかかわりあいのある人物というだけでひっぱり出されたのだ、ということがすぐお判りかと存じます。しかし、そのおかげで私はこれを契機に食わずらいであった司馬文学を読むようになりました。そこで大変面白いことに気づいたのは、司馬さんが

好んで書かれる薩末にコーヒー業界というものが実によく似ているということでした。薩府政治というのは、いわば政治というものをすべて武士階級で独占するために都合のよい政治でした。今のコーヒー業界というものが実はこの薩府政治のように、コーヒー(政治)というものをコーヒー業界の都合のよいように操れる

り、政治(コーヒー)にわかりあうことのできる連中、それ以下の町人や農民たちは黙って時の政治に従って(コーヒーを飲む)さえいればよく、余計なことは考えるなといったわけだったので。つまり武士階級(コーヒー業界)に都合のよいやり方さえやっていればことが足りたのです。しかし、やがて武士階級

ヤパンといったオロシヤの船や黒船がやって来たので、当然、維新の気運が増大してきたわけですね。コーヒー業界の坂本竜馬兼高杉晋作のつもりでいる私もにわかには忙しくなっておりまして、あるときは竜馬、またあるときは晋作と大活躍を続けているわけですが、誠に不思議なことに、あたかも薩末のごとく討幕の気運は大いに高まってい

今のコーヒー業界は藩閥政治



（前）日本咖啡販売共同機構 代表取締役

山内豊之

山内晋作 灰土に立つ

いわば封建時代における藩が焙煎業者です。その家来であるのが喫茶店のオーナー連中です。さしあたりバテンさんたちは足軽といった役割でしょう。ここまでが武士階級であ

は次第に町人階級に経済の実権を握られ、武士の政治のやり方ではやれなくなってきました。同様、今のコーヒー業界も原料豆の高騰や経済の増大や町人階級である家庭でのコーヒー消費の伸びなどによって業界の都合だけではなくなりまして。そこへもって、味の素ゼネラルフーズやメリタ・シ

くののです。私の説得で、日本で指折りの流通業がコーヒー業界に進出しそうな気配をみせてきました。これは晋作流にいえば、日本が外国と戦い敗けることによって、その灰土の中から新しい日本を作ろうと考えたように、現在日本のコーヒー業界の第一人者である上島コーヒー本社の数十倍、数百倍の能力、資本力を持った企業

ぼえむ人民軍は 咖啡維新へ

一方、山内竜馬の方は、薩長連合ともいべき業界の大団団結に走りまわっていますが、これもうまくいきそうなのです。現在、互いに販売網を競いあっている者同志が、コーヒー業界革命のために、外敵、即ち外国系資本や新規参入企業に対抗しようというもので、今まで対立関係にあったものが手を握り合うということができそうなのです。

明治維新が、吉田松本という晋作の、当時としてはとんでもない発想に端を発し、坂本竜馬・高杉晋作の手を経て、まさかと思われような革命が成立したように、今やコーヒー業界は咖啡維新。咖啡元年に向かつて徐々に走り始めています。明治維新が成立したのは時代の流れでした。時代の要求でした。

これと同様なことがコーヒー業界でもいえます。コーヒー業界の人達が、私のいうことを何のたわごとと馬鹿にしていても、幕末に長州藩の正規軍が、数十分の一人の人数しかない、しかも百姓で組織された奇兵隊に敗北、そして、それが契機となって幕末という大きな事態へ発展していったように、私の幸いるぼえむチェーンといった業人で組織された軍隊が、従来の焙煎業者という正規軍に局地戦で勝ち、それが革命軍の士気を高め、参加者を増やして業員革命へと動いていくことも不可能なことではありません。さて、このノストラダムスの大予言に匹敵するがごとき予言がどうかどうかは来年あたりのお楽しみとして、最後に私がいたいことは、明治維新が結局藩閥政治を生み、そして、それが今日の日本のごときものを作りあげた失敗は、政治の当事者である人民が維新に参加しなかったからだと思います。ですから、このコーヒー維新については、ぜひ当事者であるコーヒー党の皆さん積極的に参加をせびともらいたいのです。

珈琲ジャーナル



世界的な原料豆の高騰で 我が国の珈琲業界も共同化時代へ

関西アライドコーヒーロースタース誕生

共同焙煎工場が設立されているが、このほどコーヒー原料豆の大手問屋石光商事(石光輝男社長)が関西最大のコーヒー焙煎工場を設置することを発表し、

5月1日付の日経流通新聞によると、この焙煎工場は石光商事、丸紅、三井物産と名古屋以西の中小焙煎業社86社が出資して設立した新会社関西アライドコー

ヒーロースタース(本社神戸・石光輝男社長・資本金2億5千4百万円)が建設するもので、従来の2倍の焙煎能力を有する新鋭焙煎機を備えたものになる。

このように我が国のコーヒー業界もいよいよ共同焙煎化時代を迎えたわけであるが、先頃、ブラジル各地を視察して帰国したドトールコーヒー鳥羽社長の話によ

ジャパニーズメリタ社 家庭用を重点に販売

世界最大のコーヒー用ペーパーフィルターのメーカー、西独メリタ社の日本法人メリタ・ジャパンでは、このほど代理店として三菱商事、兼松江商、蝶理、大丸興業の4社を決め、9月より積極的に販売活動を展開する。

販売目標は9、12月の4カ月で10億円を見込んでおり、当面代理店を通して、日本珈琲貿易、ワタルなどの特約店を決めて百貨店、

共同焙煎工場が設立されているが、このほどコーヒー原料豆の大手問屋石光商事(石光輝男社長)が関西最大のコーヒー焙煎工場を設置することを発表し、

5月1日付の日経流通新聞によると、この焙煎工場は石光商事、丸紅、三井物産と名古屋以西の中小焙煎業社86社が出資して設立した新会社関西アライドコー

ヒーロースタース(本社神戸・石光輝男社長・資本金2億5千4百万円)が建設するもので、従来の2倍の焙煎能力を有する新鋭焙煎機を備えたものになる。

このように我が国のコーヒー業界もいよいよ共同焙煎化時代を迎えたわけであるが、先頃、ブラジル各地を視察して帰国したドトールコーヒー鳥羽社長の話によ

本格的なコーヒーを飲みたいと思っている消費者はふえており、来年はことしの何倍かを売って独走体制を固めたい」と強気である。

コーヒー専門店へ チェーン化時代へ

コーヒー専門店が、最近その数を急速に増し、一層ブームの感を強めているが、その中でもチェーン化の様相を強めている。

ワタルのデリカカップチェーン、日珈販のばえむチェーン、ドトールコーヒーのコロラドチェーン、京都ワイルドコーヒーチェーン、上島コーヒー本社のマックチェーン、石光商事・上島

と、ブラジル・パナナ州ロンドリーナ市では、2年前に市の焙煎業者47社のうち4社がコクナムという企業合同を作り、市の市場の大半を占拠しており、企業合同に参加しなかった残り

の6社のうち2社は既に倒産、3社は経営不振、残る1社はコクナムへの合併を希望しているとのこと。

我が国の焙煎業界もいざれこのような方向へ動きはじめることは間違いないといえよう。

ピック

「アラブスタ」誕生

アラビカ種に似ている。味はロブスタより苦味が少なく高純である。カフェインの含有量はアラビカ種とロブスタ種の間である。生産量は植付けから2年半でアラビカ種を超え、3年半後にはアラビカ種とロブスタ種の間で、しかもその93、95%は第1級のグレードである、ということがある。

(コロラド11号より)

この研究所では、今後香りがゆけやすという豆を改良していきたいと述べている。

連載 ● 珈琲の科学 <7>

生豆の知識 その1



珈琲研究家 伊藤 博

☆ 四つのテスト ☆

コーヒーのテストという

場合、その対象となるものは、通常の四つである。

- 一、生豆 Green coffee
- 二、煎豆 Roasted coffee
- 三、粉碎 Ground coffee
- 四、液体 Liquid coffee

この四つの、どこか一つにミスがあったとしたら、液体のコーヒーは、決して勝れたものにならない。

つまり、四プロセスのすべてが合格してはじめて、最終製品「液体コーヒー」に、最高の状態でゴール出来るわけである。

われわれは、この四段階を一つに包含した「広義のコーヒー」を、コーヒーとして認識し、常に注目する必要がある。というのは、四つのコーヒーは、それぞれ独立していて、しかも、互いに関連し合っているからである。

そこで、以上の四段階について、その鑑定法 (Test) を知り、正確な鑑定眼を養うことは、より勝れたコーヒーをつくる手段とし

て (特にプロのコーヒーマンにとつては) 絶対欠くことのない条件になってくる。

以下、その各々について順次述べてみたい。

☆ 生豆の鑑定基準 ☆

生豆を鑑定する条件は次のように考えられる。

- 一、外觀・形
 - 二、色とツヤ
 - 三、香り
 - 四、新豆と古豆
 - 五、精製法・乾燥度
 - 六、品種・産地・コーヒー名
 - 七、重さ
 - 八、標高
 - 九、粒の大きさ
 - 十、きょう雑物、黒豆
- 上記の各項目について、一〜六は一応の知識を持った上で、味と関連づけて体験的に学ぶこと。七〜十については一定の方式があることで、それについて理解すること。

☆ 鑑定内容 ☆

一 外觀・形

よく成熟していること。
ふっくらと肥えていること。

肉がしまっていること。
丸豆の場合は、××ペリー (例えば、ガテマラ・ペリーなど) と呼ぶことになっている。

平豆、丸豆の別をチェックする。
二色とツヤ

新しい豆は、美しい青緑でツヤがあること。
古い豆は、淡褐色、ツヤはなくてもよい。

色は両者とも一様で、ムラのないこと。
三 香り

異臭がない。泥くさみ、発酵臭、土、木、皮臭がないこと。
新鮮な匂いを有すること。

四 新豆と古豆
一年以上経過したものを古豆と言っている。

最近では、古豆、特に何年かねかした豆が入りにくくなっている。

● 新豆は酸味が強い。
● 年月を経ると酸味がやわらいて、よい苦味が出てくる。

五 精製法と乾燥度
● 自然乾燥式は、きょう雑物や黒豆 (後述) が多い。
● 水洗式は、それらが少ない。

● 水洗式の処理、扱い方が悪いと発酵臭がつく。
● 水洗の方が外見がよい。

● 自然乾燥式の方が、大体味がメロー (円熟)。
● 乾燥度が悪いと、カビの原因になる。

● 一般に、よく乾燥しているものがよい。
六 品種・産地・コーヒー名

アラビカ種の方が品質は上。
● 値段も高い。
● ロブスタ種は主として配合用。但し、うまく使えば味は生きる。

● 産地、等級を必ずチェックすること。
● 有名産地とコーヒー名を知っておくことが大切。

七 重さ
● 一〇〇粒を単位とし、種類別に重さで表わす。
● 一例をあげると、

△ カテマラ・ストリクト
リィ・ハード (水洗)

一五二・九
△ ハイチ (非水洗)

一六〇・八
△ ホンジュラス (水洗)

一七四・〇
△ ベネズエラ (水洗)

一六三・七
△ エクアドル (水洗)

一四八・五
△ コロンビア・スプレモ (水洗)

一七八・八
△ コロンビア・エクセルソ (水洗)

一六九・一
△ アイボリー・コースト・ロブスタ (非水洗)

一四一・八
△ (単位はグラム)

● 生豆の大きさを比較する科学的的方法として用いられている。
● 重値が大きくと考えると、ほとんど間違いない。

● この数値が削減 (焙煎による重量減) との関係で重要である。

注1 標高以下は次号で執筆予定。
注2 化学鑑定 (化学分析法) などについては、ここではふれない。

珈琲調理学入門

第二章 コーヒーの器具とその抽出法

〈その九〉三脚(ヤグラ)

日本珈琲学校講師
喫茶技術コンサタント

柄沢和雄



飲むよりも 飲んでいただく

家庭ではほとんど使用しない器具である。しいてとありあげるとホームパーティーなどで、十人、十五人の集いで料理や、デザートともに供するときに使えが、無理して購入しなくてもそれに代わる器具や抽出法は数多い。

ヤグラ型に輪が上下あって、そこへこし袋を張り濾過するものである。

現代では単なる濾過ではなく、こし袋に粉を入れてその上から定量の湯をそそぎ込むようにして抽出している。別名ドリッ普法、ヤグラ式と称せられている。すなわち、大量抽出(十五〜二十五人分)に用いられるが大抵抽出法とドリッ普法とは、果たして一環のも

のであるかという疑問を感ずるむきもある。

つまりドリッ普法抽出とは、一定時間のもとで透過されたコーヒーを新鮮な状態で飲まなければ、せっかくの飲みやすさがなんにもならなくなってしまうはずである。その中には、いかにカフェインやタンニンを抽出させるかが目的にもなる。大量抽出法には時間の経過や温度の下降も考えられるし、新鮮な口あたりのよいコーヒーを飲むという目的から大きくはずれてくる。

われわれがコーヒーを取扱うという中には、抽出の他に飲むということも大いに必要とする。飲むことは自分で飲むことよりも相手に飲んでいただくことが第一に考えられる。大量抽出法はこの飲むということとを

無視して、抽出のみを考えた方法といえる。

そこで考えられる利点は、忙しいときに便利であるとか、手間がかからないとか。要するに抽出というより物を作る上に都合がよいという考えから成り立っている。しかも我が国の場合、ドリッ普法が高く評価されているので、それと混同してしまっている。分量とは一つのメドであって、五人分でも十人分でも必要ならば、それに合わせなければならぬが新鮮なコーヒー(コーヒーという生鮮食品)を飲んでいただくことを考えると、その分量のメドはそのつど計算すればよいことになる。

また三脚で使用することし袋は布製であって、その取扱いの問題もある。大きさを、多く使用すると目づま

りやくきみもつので気を配らなければならないし、分量によっては粉砕状態、抽出時間、温度と考え始めたらきりが無い。それが技術になったり、個人差の主観になったり、あげくには「ああ、めんどくさい。むずかしいものだ」となってしまう。

なぜであろう。なまじべんに大量のコーヒーを都合よく(経済的に)抽出しようと考えたら、その結果がほかの物にすりかえられてしまうことが多いのである。

コーヒーストは 料理と同じだ

また器具は見せるテクニクではないからどうしても見えないところの仕事になるので、一人よがりの作業となり、見せかけと口伝

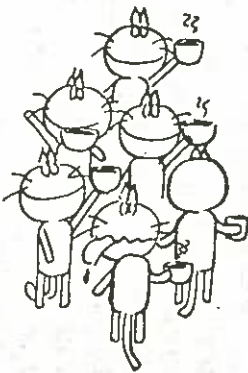
が中心となり、かつての料理法と同じである。しかし料理として給仕する人のすずめ方によっては評価もちがうものになってしまうからコーヒーも同じことがいえる。

もし三脚を使って大量抽出を行なうとするならば、注意をはらって抽出をしたあと、温度変化のないように維持させるか分量を最少限に引き止められるかというのと、なるべく酸化作用の少ないフレンチローストかイタリアンローストを提供するとき用いる以外になさそうである。また器具の中でも三脚やこし袋(フィルター)は比較的安値であることが安易な気持ちになつていて困りもある。確かにコーヒー、アーンや三脚の使用法は現在でも多く見受けられるし、賛成者

もかなりいるようでもあるが、十年前、二十年前とは大きな変化となって現われ始めている。

原料問題は別として、器具に対するそのコーヒーの生かし方として、作つたらすぐ飲むことが一番良いことはだれでも知っているはずである。ヨーロッパ各国の消費量と器具に対する愛着度と伝統は全部とり入れられないにせよ、学ぶ点が多いが、我が国の場合、経験をふりまわして、それから先の勉強心が足らないように思える。何ゆえならば現在、われわれが扱っているものはほとんど外国のものばかりで、日本古来の物ではない。

そのコーヒーを生かす方法としては、この三脚を器具として紹介するもの、今後の日本のコーヒーとして考える上には、あまり利点も見当たらないので、器具に対する調理学の詳しいことは省略させていただきます。



連載

珈琲太平記 8

詩人・評論家 寺下辰夫



林 子平の

「和蘭人宴会図」

先月号は「威臨丸の日記の珈琲のこと」を記したが、最近、林子平の「和蘭人宴会図」という貴重な木版刷りの一枚を入手したので、この時代に遡った挿話を書くことにする。まず、林子平について



説明することにした。

林子平は、幕臣の良通の次男として生れ、名は友直、子平は字、江戸に生れて十九歳で父に従って仙台に赴き伊達藩に仕えた。

幼時から歴史を学び地理学を好んで、地図を展覧して研究した。長ずるに及んで、経済実務あるいは海防のことに心をを用いて、地方を回遊した。蝦夷(北海道)

などにも渡って、北方の形勢を見定め、また、長崎にも留学してオランダ商館長

について、海外状勢を究めた。ある日、オランダ商館長から正式の款待をうけた

時に、その宴会の様子をスケッチしたものが、前記した「和蘭人宴会図」である。本誌では、その画を掲載するスペースがないので、月刊「喫茶店経営」誌上にのせることにするので、ご覧

頂きたい。ところで、画中にはワイン・グラスやオランダ料理がテーブルに列んでいる。右側に珈琲カップらしいものが一つ描かれているが、しかと珈琲カップかどうかは判明しない。

画の向って左の空白の椅子があるが、これは林子平が坐った椅子であろうと

とが想像される。ところでこの宴会に招かれて林子平は、ひどく感激して、この部屋に商館長たちと宴会の様子をスケッチした上、木版にして同好の士に預けたのである。

この「和蘭人宴会図」が、当時の碩学、保守的な幕府首脳者たちの忌避にふれて、直ちに木版を焼かせることを命じた上に、重く罰せられるに至った。

林子平は、いうまでもなく勤皇志士の高山彦九郎、蒲生君平とともに「寛政の三番人」として有名である。

林子平は、長崎で得た知識や、ある意味で、伊達公の侍医の工藤平助(球卿)の指導と影響をうけつたともいえる。

工藤平助(寛保十九年、元文四年―寛政十二年)は、医師というよりも醫世家で、紀州藩医の工藤太雲の三男で、仙台藩医工藤丈庵の養嗣になった。薩摩宇の恩人」ともいべき青木昆陽や服部南郭に師事して、また高山彦九郎や林子平と親交して和漢の学に

通じ、長崎にも遊学して海外事情にも明るく、海防の急務を憂えた人物で、林子平に「三國通覽図説」や「海國兵談」の著述を勧めたのも工藤平助といわれる。工藤も「赤蝦夷風説考」なる一書を公表して、進歩的思想を提唱している。

林子平が、ロシア、イギリス、さらにアメリカ合衆国等の諸外国が、日本を虎視眈眈として狙っていることを幕府に警告したが、しかし、保守派の松平定信はじめ、保守と攘夷論の強かった当時の幕府には彼の提言は容れられずに、この一枚の画によってすら禁網

されたという話は、驚くべき鎖国主義の偏重の時代だったといえる。しかし、その後、半歳にしてロシア軍艦が来航し、さらにイギリス、アメリカと半世紀たつたためうちに、次々に来航して閉国を迫った。アメリカのペリー提督が浦賀に来航したのは、嘉永六年(一八五三)であるが、当時、「泰平のねむりをさます上善儀だった四はいで夜もねられず」と

いう狂歌を江戸ッ子が叫んで、幕府の狼狽振りを皮肉り野次ったことは周知のことである。

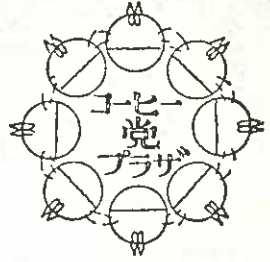
林子平が、モウ、二十年後に生れたとしたならば、彼の進歩主義の主張にも、幕府は追従せざるを得なかったであろうと考えられる。

時代は英雄を生む。というが、時代によって英雄ともなり、世に迎えられる学者ともなることは、古今東西の歴史の示すところだが、林子平にしても、高山彦九郎にしても、時代にさきがけた先見の明ある人物だったが、不運な末路に終わったことは、まことに気の毒なことと言ってよい。

サテ、林子平もオランダ屋敷で、好むと好まざるを問わず、一応、(珈琲)をご馳走されて飲んだことは、充分に推測される事柄である。

惜しむらくは、林子平と(珈琲)にまつわる記録は、さだかに記されていないのが残念である。

(つづく)



初めてのねたよりであります。つい先程会員となつたばかりなのです。珈琲共和国の国民として、まず「ごあいさつ」。

吉祥寺のはずれに居すわっておる浪人一年生の女の子でございます。どうか今後もよろしくおねがいします。

次に質問

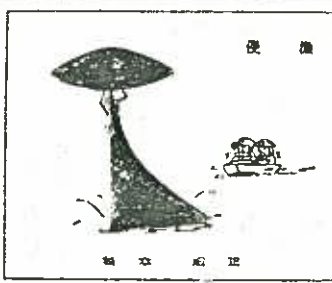
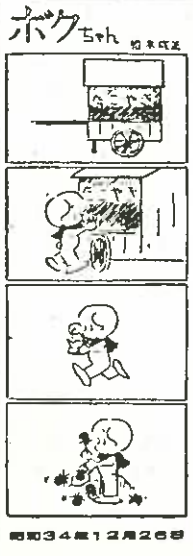
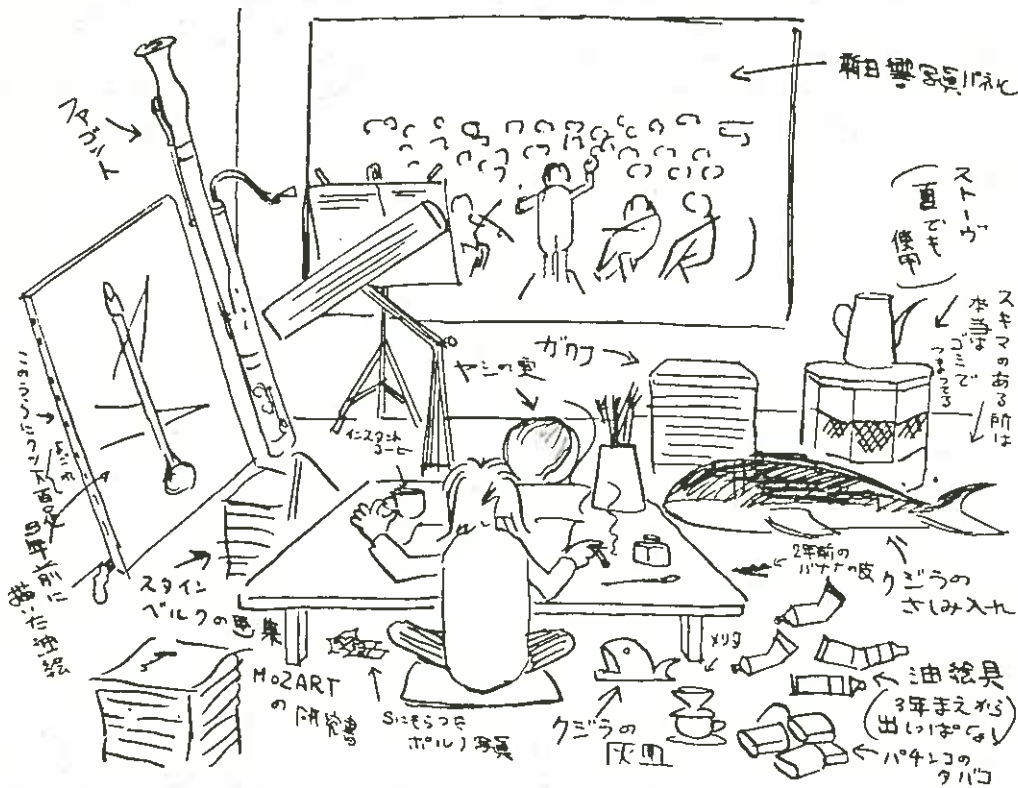
共和国の国誌(?)にいつもおわせられるネコどのの全権大使か何かであらせられるのでせうか? それともマスコットとか? お名前は何とおっしゃられるのでせうか。なければ大募集しては?

例えば……モカ・ノン(ブレンド)Mr.ロワイヤル、etc. たのしいと思うのですが……。字のきたなさにはテイヒョンまらがつたテイヒョウがございます。ゆるして下され。大学も字のせいですべった、私です。

武蔵野市吉祥寺閨町
西山敬子

ネコちゃん先生の部屋

吉祥寺の西山さん他からネコちゃんについてご質問がありましたので、今回はその生みの親である松本成正先生を紹介することにしました。なお、このネコちゃん、夏目漱石以後まだ我が輩には名前はない、とのことですよ。



ネコちゃん先生こと松本成正氏も、また土佐出身である。また、というのはい日珈琲山内社長も土佐でありそれをいまここに紹介するべくもまた土佐であり、なんでこんな「珈琲共和国」に土佐の人間が集まるのかフシギでならないからである。それに、殿様出身の山内社長と家老出身の松本氏が、昭和のご時世に東京で出くわして、いっしょに珈琲維新運動をやるといふのも妙なものである。とにかく、人生はナゾに満ちている、としかいいようがない。ナゾといえば、ネコちゃん先生の生活ぶりも不可解:



▲昭和33年高知新聞
▲昭和34年高知新聞

「食べるのもめんどうだ」という先生は、もち独身。夜は画を描くの?」といえ、いや、ときどきフゴットのリードをけずっています。とくる。すてきな画を描きながらちっとも発表しない。楽団「新日響」のフゴット奏者。高校時代は相撲部の選手で全国に名をとどろかせたというが会ってみると、ご本人はあたかも少女雑誌のプリンススタイルなのだからたまげること。どこかに、かれにいいいいコーヒーを淹れてあげられる心やさしいセニョリータはいませんか?(西)

コーヒーが安く飲めます!!

今すぐ日珈販コーヒー友の会へお入り下さい。

- ◎日珈販コーヒー友の会は、日珈販加盟店のお客様へのサービス機関です。
- ◎会員のお客様は「友の会スタンプ」のご利用や「コーヒー教室」へのお誘いなど会員の皆様へのサービス事業に参加なさる権利ができます。
- ◎スタンプは、コーヒー・紅茶を召上ったときは150円につき20円、コーヒー豆お買上げのときは300円につき20円、

コーヒー器具や紅茶をお買上げのときは1000円につき20円のスタンプを差上げます。

- ◎スタンプは50枚たまと1000円の商品券と交換でき、その商品券は、加盟店はもちろん協賛店でも通用します。
- ◎会費は年間300円です。
- ◎お申込みは、各加盟店へどうぞ。

加盟店

■ぼえむ■

- 阿佐谷西店 ☎338-3335
- 下高井戸店 ☎323-6305
- 永福町店 ☎325-1430
- たまプラーザ店 ☎045-901-6216
- 赤坂見附店 ☎586-3794
- 新潟駅前店 ☎0252-45-1781
- 下北沢店 ☎469-4023
- 青葉台店 ☎045-983-3400
- 小平南口店 ☎0423-44-1327
- 所沢店 ☎0429-22-4081
- 高円寺南口店 ☎316-0294
- 新名古屋ビル店 ☎03-586-2470
- 経堂南口店 ☎425-0028
- 新潟万代シティ店 ☎0252-41-5933
- 武蔵小杉店 ☎044-433-9459



- 本八幡南口店 ☎0473-33-4328
- 岡崎店 ☎0564-23-7380
- 中板橋店 ☎964-4223 (6月下旬開店)
- 前橋店 (開店予定)

■プチぼえむ■

- 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 ☎0423-24-6803

協賛店

- 流星堂 書店 所沢市日吉町3番5号
- キノシタ楽器 所沢市日吉町2番4号
- おがわや 所沢市東町11番15号
- 喜美屋洋品店 所沢市東町12番3号
- 三上スポーツ 所沢市日吉町2番2号
- ミュージックプラザキノシタ 所沢市日吉町2番2号
- 洋服会館フルヤ 所沢市東1番街
- 婦人服のスマレ杉並区阿佐谷パールセンター中央
- 竹多屋文具店 杉並区阿佐谷パールセンター中央
- 文公堂 書店 杉並区阿佐谷ダイヤ街内
- オガワ画材店 杉並区阿佐谷オデオン座通り
- レコードショップスミ商会 世田谷区祖師谷通り
- 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

- 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
- レコード専門店オスカー 世田谷区下高井戸日大通り
- ギャラリーデコール 中央区銀座小松ストアー裏
- 書籍、文具、スポーツ用品あすなろ 田園都市線多摩プラザ駅下車緑区美ヶ丘
- 洋菓子専門店エーデルワイズ " "
- ファミリーショップポピー " "
- 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
- イセキ化粧品店 所沢市日吉町9番23号
- キリン堂書店 経堂店 世田谷区農大通り
- キリン堂書店 祖師谷店 世田谷区祖師谷3-1-10
- 日本堂文具店 世田谷区経堂1-21-18
- トスカーナ靴店 ぼえむ本八幡店となり
- バブぼえむ 阿佐谷店 ぼえむ阿佐谷西店2階

加盟店・協賛店募集中!! お問い合わせは

日珈販コーヒー友の会事務局

東京都世田谷区松原1-37-20 会田ビル3F
(株)日本珈琲販売共同機構内

☎ 03-325-1142 〒156