

両親の故郷で開業。美味しいコーヒーには人を惹きつける魅力があります。

有限会社三澤珈琲 代表取締役

三澤顯介



心に響くコーヒーを。

●三澤 顕介（みさわけんすけ）
昭和29年 東京に生まれる／昭和53年 立教大学史学科卒業／昭和54年より長野県に定住
昭和56年より自家焙煎コーヒーの研鑽を積み始める／昭和58年「三澤珈琲店」開業
平成16年「J有限会社三澤珈琲」を設立／平成28年現在、松本、塩尻、辰野の3店舗にて営業中。

世界で一日あたりの消費量が約20億杯といわれるコーヒー。

コーヒーは石油に次いで貿易規模を誇る一次産品であり、発展途上国においては貴重な外貨獲得の産物であります。そんなコーヒーの魅力に惹かれ一人で楽しむより多くの人に美味しいコーヒーを味わっていただきたいという想いから松本市、塩尻市、辰野町の3地区にコーヒー店を開業させた「三澤珈琲」の経営者・三澤顕介さんに「珈琲談義」を伺うことにしました。

コーヒーに欧米文化の香りを感じた

「私がまだ子供の頃、証券マンで無類の酒好きだった父親は、接待で夜遅くまで飲んで帰ることも多く、その罪ほろぼしのお土産は決まってコーヒーでした。その当時のインスタントコーヒーは味も洗練されてなくて品質も良くなかったですね。特にロブスタ種系のコーヒーを多く含んだ当時のコーヒーはカフェインも強く刺激的で、飲むと必ずお腹をこわしたのを覚えています。

でも小さな家の小さな茶の間に家族が集う時に必ずそこにコーヒーがありました。

中学 高校と成長するにつれて、独立心も芽生えてきました。うるさい親から逃れ、自分の部屋に引きこもり、最初に行う神聖なセレモニーが「本物のコーヒーを自分で点てる」ことでした。同時にコーヒーの香りが欧米文化と密接にシンクロしてきて、大学に通う頃にはテレマンやバッハなどのバロックの音楽とコーヒーのアロマはいつも共に在るようになりました。」

学生時代はクラシックギター演奏に明け暮れていたが大学卒業の年にちょうど第二次オイルショックの洗礼を受け、希望する就職先も決まらずに過ごしていたそんな時、上伊那郡辰野町に一人で住む祖母の家をフラッと訪ねてみることにした。父親は茅野市出身で、母親は辰野町生まれであっても、本人は

コーヒーは、アメリカの共産化防止策に利用された

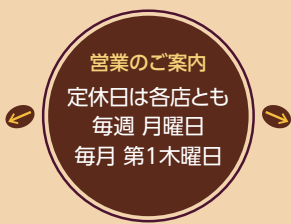
1960～70年代の東西冷戦下で、コーヒーマメはアメリカによる中南米諸国の共産化防止策として大量に買い付けられたが、それは「買い叩かれた」というのが実情であって、それが原因で生産国の品質低下を招くことになったと言われている。その結果アメリカのコーヒーマメは味の低下を招き、薄いまめはさらに薄くなり、お替り自由の質より量の時代が続くことになった。東西冷戦も終結を迎え、世の中が安定してくると、人々は量より高品質のコーヒーマメを求める方向に向かうことになる。

「時代が進むにつれ、コーヒーに対して生産者消費者の意識が変化してきました。そして、流通するコーヒーの品質向上、コーヒーの消費低迷に歯止めをかけること、適正価格の取引を目的とすることなどを定めて1982年、アメリカでスペシャルティコーヒーの協会（SCAA）が設立されました。スペシャルティコーヒー協会は世界各国で設立され、これは生産国において『栽培管理をはじめ収穫、生産処理、選別そして品質管理まで適正になされ、欠点豆の混入がない生豆であること』といった条件が満たされた豆が世界各国に流通するようになりました。私どもは商社の担当者の方たちと世界中から集まる様々なサンプルをカップピング（テイステイニング）し、吟味して仕入れ、お客様に提供しています。トレーサビリティ重視の流れの中で私どもも毎年のように生産国の農園を訪ねています。

豆は個人で仕入れることは物理的に不可能です。コンテナ一基（70 kg 程入ったコーヒー豆を250袋）が一回の仕入れの条件です。多くの同業者や彼らをまとめる専門業者の方々と共に生産者の方々とコンタクトを取り、品質の改善を図ります。産地でテストしたそのままの良好な状態で日本に運んでいただくため温度・湿度管理を徹底した「リーファー



塩尻店 ● 7:00~19:00
塩尻市金井263 TEL.0263-51-5620



松本店 ● 9:00~19:00
松本市征矢野1-6-7 TEL.0263-87-1511



辰野店 ● 10:00~19:00
上伊那郡辰野町平出2061-1
TEL.0266-41-4640



自・家・焙・煎
三澤珈琲
MISAWA COFFEE

「コーヒーはフルーツ」

コーヒーの生産国は、北回帰線と南回帰線の間のコーヒベルト地帯に70カ国ほどあり、その大半はベトナム、インドネシアに代表されるアジア圏、ブラジル、コロンビア、グアテマラに代表される中南米圏、そしてタンザニア、エチオピア、ケニアなどに代表されるアフリカ圏が占めている。昔は「ストレート」と「ブレンド」に大雑把に区別され、ストレートコーヒーも国名がついたり山の名前がついたり港の名前がついたりと思われ先行の曖昧な表現が主流であった。しかしコーヒーも「農産物」であり、その土地独特の気候風土にその作柄が大きく影響される。それ故最近ではもっと地域を限定したり、農園を特定したり、さらにコーヒーの木の種類の情報にまで関心を持つ消費者も増えてきているという。「美味しいコーヒーはこれからどんどん入ってきます。昔、欧米文化への憧れとリンクしていたコ

「コンテナ」を使用することもしばしばです。誤解を避けるために述べておかねばなりません。私が、私どもは「スペシャルティコーヒー」の専門店ではありません。より「実需」に則した品揃えを実現するためにスタンダードな価格帯のコーヒー、特色のあるプレミアムコーヒーなども取り扱っています。昔に比べて一般的でスタンダードなコーヒー（コモディティコーヒー）の品質も格段に良くなってきています。よく吟味されたそれらの豆も上手に利用することで魅力ある価格も実現しているつもりです。

ネットを通して一般の人も良いコーヒーの入手が容易になって、世界は小さくなってきていることが産地との距離もどんどん近くなってきていることを実感します、それだけに私たちは生産者と消費者双方の想いを確実に「味」でつなげるように、あらゆる方法で品質を向上していかなければと考えています。」



「心に響くコーヒーを」をコンセプトに、コーヒーをじっくり味わうように淹れる姿が印象的でした。

「コーヒーの香りでしたが、今は日本独自のコーヒー文化に誇りを抱いています。いまアメリカでブームになっているいわゆるサードウェーブと言われるコーヒーショップのスタイルも実は我々日本の珈琲店が築いてきた方法の焼き直しなのです。

いづれにせよ、お客様にも一杯のコーヒーを味わう時にそのコーヒーを生み出した生産国へも思いを馳せていただければ嬉しいのです。

1983年の創業以来、私たちは実需に即した商品群を取りそろえてお客様をお迎えしてまいりました。豊富なラインアップに加えて、最近では単一農園もしくは限定された地域で栽培された品種や精選方法にもこだわった「シングルオリジンコーヒー」も提案させて頂いております。生産者が多くの手間隙をかけた「大地の恵み」たるコーヒーの木、そこにたわかに実るコーヒーチェリー、この完熟したフルーツからコーヒーの豆（種）は取り出され、注意深く精選処理されて消費国の私たちの手元に届きます。そんなコーヒーが本来持っている魅力や満足感をお客様をはじめ飲食店、喫茶店やカフェを経営されている方たちにお伝えするのが私たちの願いであり使命であると思っています。」