



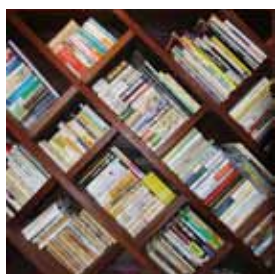
物語はここから始まった。

# 珈琲屋吹野

(米子市)



吉田衣里



「珈琲屋吹野」は「こんなところにあるのか……」という意外な場所にありました。一見目立たないようだが、不思議な存在感を持っている、まるで秘密基地のような存在だと感じました。店の正面半分をツタが覆っていて、大きな看板文字「珈琲屋」の「珈琲」の部分が完全に隠れています。でも、このツタがとてもいい雰囲気を出しているのです。

店に入った瞬間、濃い珈琲の香りがふわっと拡がってきました。奥行きのある店内の左側は全て棚になっていて、コーヒークップやティーカップがずらっと並んでいます。ほっと一息つけるような、独特の雰囲気を出している、そんな落ち着いた空間でした。笑顔の愛らしい店主、吹野弥生さんふきのやよいがお出迎えしてくださいました。お話をしてくださっているときもずっと笑顔の吹野さん。「いつも笑顔ですね」とお客さんによく言われるそうですが、自分の本当にやりたいことをやっていたら自然に笑顔になるのだと笑顔で語ってくれました。

私たち取材班の四人は、一番奥の大きなテーブル席に座りました。奥の窓はツタでぎっしり覆われて、緑色の綺麗な光が射し込んでいます。私は、苺のレアチーズケーキとブレンドコーヒーを注文しました。ケーキは、苺本来の甘さがいい感じに生地と調和していて、コーヒーによく合います。私はとても幸せな気分になりました。

コーヒーを飲みながら店内を眺めていると、様々な発見がありました。不思議な形をした本棚や、レトロなレジなどお洒落なものがたくさんあります。驚いたのは和紙を使った手作りのランプです。とても美しいものでした。

でも、店内の落ち着いた雰囲気を作り出している一番のものは、厚さが八センチもある、どっしりとしたカウンターとテーブルです。カウンターは長さが八メートルあります。一枚の板でできています。

吹野さんが喫茶店を始めたのは二十六歳の時です。最初は両親から大反対されました。商売の経験がない、まだ二十代半ばの娘が店を持つというのですから、不安に思わない親はいないでしょう。喫茶店の修行をするために上京するときも猛反対されました。どのように説得したかはあまり覚えていませんが、とにかく「大丈夫だから」と説得したそうです。

## オープン！ 届かない椅子

「珈琲屋吹野」は一九八一年八月に





オープンしました。当時、周辺はオフイス街で、オープンする前から街を歩く人々に注目されていました。オープン初日は興味本位で来たお客さん、親戚、知人など多くの人々で賑わったそうです。その日のハプニングもお話してくださいました。東京から送られてくるはずの椅子が開店時間になっても届いていないので、近くの会社からパイプ椅子を借りることに。やっとの思いで運び終わったとき、椅子が届いたそうです(笑)。

コーヒーが好きで始めたのかなと思いましたが、そうではありません。コーヒーは好きではなかったし、むしろ飲めなかつたそうです。喫茶店を始める前は証券会社に勤めていましたが、勤め始めて四年目ぐらいに、これは本当に自分がやりたかつた仕事なのかと考えるようになります。何か始めたいなど考えているうちに、「喫茶店、楽しそう」と思うようになります。そんな小さな憧れから始まったものでした。

### 修行を積み重ね……

吹野さんは東京の「珈琲屋」という喫茶店で二年間、一生懸命勉強しました。アルバイトではなく、店をやるための修行ですから、厳しく指導してもらったそうです。吹野さんは東京のマスターの教えがあつたからこそ今の吹野があるのだと言います。店を始めることにとても不安を感じていた吹野さんですが、マスターに「吹野さんなら絶対大丈夫だよ」と背中を押してもらって決心しました。マスターは「吹野さんが一生懸命だったから、一生懸命教えたんだよ」と言ってくれたそうです。

開店の日、東京のマスターはわざわざ米子まで応援にかけつけてくれたそうです。深い絆で結ばれている二人。昨年、吹野が三十周年を迎えることを年賀状で東京のマスターに伝えると、「頑張ったな、何かお祝いがしたい」と言ってくれました。

しかし、マスターは十五年前から闘病生活が続いていました。吹野さんは申し訳ないからと断りましたが、どうしてもと言われるので、「それならば、米子では手に入らないコーヒーカップを」と答えました。マスターは自分の足で伊勢丹に行き、自分で選んだ高価なコーヒーカップ五客をプレゼントしてくれたそうです。

そのコーヒーカップは大切に使用していて、自分にとつてのエールになっていると話してくださいました。



### ひと手間かける

「おすすめは全部です(笑)。中でもシナモントースト、キャラメルトースト、キャラメルバナナトーストは評価が高いです。隠れ人気はアイスココアです」——そう言いながら、私たちにアイスココアを作ってくださいました。砂糖とココアを三十分煮込み、出来上がった原液をよく冷やし、そのココアにミルクを混ぜて最後に生クリームを入れて完成。煮込むことが美味しさの秘訣だそうです。

吹野さんは「ひと手間かける」ことを大切にしています。例えばキャラメルトーストは一回焼いてからキャラメル塗り、再び焼きます。吹野さんは素材の良さも大事だが、普通のものをいかに美味しく仕上げるかが勝負どころであると語ってくれました。ジャムは季節によって違った手作りのジャムを作るのだそう

■東京のマスターからプレゼントされたコーヒーカップを手にする吹野さん。





この二人は吹野で出会って仲良くなったそうです。毎日どんな天気でも吹野に来てくれて、「ここに来ることが元気の秘訣だ」と言ってくれると嬉しそうにお話してくださいます。遠くから来てくれるお客さんが多いそうで、常連さんもたくさんいるそうです。

です。イチゴやモモ、ブルーベリー、そしてトマトといった珍しいジャムもあります。それぞれ旬のものを使うのがポイントだと言います。

吹野では炭火焙煎のコーヒーを提供しています。香りを逃がさないため、コーヒーは注文を受けてから挽きます。注文を受けたそのときから吹野のセレモニーが始まるのだと言います。コーヒーを作るところをお客さんに見てもらおうと大切にしているのだそうです。

普通は一杯十三グラム程度の豆を使いますが、吹野では二十グラム使います。お湯は一気に入れ、膨らんだ豆が沈むとフツと「ため息」をつくので、二度目のお湯をまた一気に注ぐのだと説明してくださいます。

「珈琲屋 吹野」には十代から八十代まで、幅広い世代のお客さんが来られます。毎朝自転車で行く八十三歳と八十四歳の二人組のおじいちゃんがおられますが、

吹野さんは、お客さんとコミュニケーションのため、

め、コーヒーや紅茶のこと、カップのこと、音楽のこと、たくさん覚えました。店にはコーヒーの産地がわかる地図が置いてありました。中南米、東南アジア、アフリカの三つの地図です。お客さんに聞かれたときに説明ができるようにするためだそうです。日々のニュースで話題になりそうなことのチェックも怠りません。私はそういった裏での努力がしつかり今に活かしているのだなと感心しました。

### 「ふきのちゃん」との出会い

吹野さんはお客さん一人一人をすごくよく覚えていてくれるそうです。そんな吹野さんに「心に残るお客さんはいますか」と尋ねると、「たくさんいますよ」という答え。

はじめに、以前松江から来ていた一組のカップルの話をしてくださいました。そのカップルは二人でよく吹野に通って

来ていました。しばらくして吹野さんは結婚の報告を聞くことになりました。そしてお腹も大きくなり、見かけなくなつて三、四年経つたある日、二人は子どもの手をひいて現れました。吹野さんが子どもの名前を聞くと「露乃（ふきの)です」と。吹野さんはその時、涙が出たそうです。

松江出身で琉球大学医学部を卒業し、越冬隊で南極に行ったことのあるお医者さんもお忘れられないお客さんです。初めて会った時、なぜだかわからないが、「何者?」という印象を持ったと言います。江の川をカヌーで下っている途中で吹野に来たそうです。そして川下りを一緒にしないかという話になり、吹野さんは苦手だからと断つたそうですが、教えるからと言われ、魔法にかかったかのように「はい、行きます」と答えていたと笑って話してくださいました。翌日、一緒にカヌーに乗って初めて川下りを体験したそうです。

いつも二人で来るお客さんが一人でも来たりすると「どうしたんだろう」と心配になるそうです。しかし、この仕事をやっていなかっただけで出会うことのなかった人に出会えるのが素晴らしいことなのだと思います。

### 本当の愛とは

喫茶店をやってきてよかったと思うときは、お客さんに「美味しかった」「また来ます」と言ってもらえたとき。これが一番の喜びです。三十年間続けてきた

「珈琲屋 吹野」はまるで自分の子どもようだそうです。「手塩にかけた子どもが三十歳になり、無事に育ってくれてよかった」と話してくださいました。

「この店を一言で表すとなんですか?」という質問には少し困つた顔をされたように思いました。でも、「ん〜:ありきたりだけど、いろんな意味で『愛』かな」と堂々と答えてくださいました。

取材から数日が経ち、「珈琲屋 吹野物語」という吹野さんのブログを見ていたら、次のようなことが書かれていました。お帰りになった後、ひとりしみじみ感じる想いが湧き、それをお伝えしなかつた事が心残りとなりました:それは:こんな想い:でした。

『私はここ珈琲屋吹野で、お金では買うことのできないたくさんの方の素晴らしい愛を戴いているような気がします』(よしだ・えり/文化資源学系二年生)



■手作りのランプが置いてあるボックス席。とても落ち着きます。



# カレーの国、鳥取に愛された 喫茶べに屋 (鳥取市)

永井みさ



カレー大好きな私、永井が、鳥取市にあるカレーで有名な喫茶店「べに屋」に行つてまいりました。べに屋は鳥取駅から県庁に向かう大きな通りを少し行ったところにあります。創業六十年近い、長い歴史を持った喫茶店です。少し変わったカレーが有名になり、今までテレビや新聞に何度も取り上げられた経歴のあるお店です。俳優やお笑い芸人の方が来られたこともあるそうです。

ながらも「馬の背」に登り、楽しい観光になりました。

## チョコレートのようなカレー？

夏の鳥取砂丘に少々体力を奪われましたが、予定通り午後一時過ぎにべに屋にたどり着きました。まずはみんなでカレーを試食！ カレーライス、チキンカレー、カツカレー、コロッケカレーの四種類から思い思いの品を注文しました。カレーが出てきた瞬間、私は正直「えっ、普通のカレーじゃん」と思いました。というの、前から編集長に「べに屋のカレーは面白い!! 変わっているぞ。ご飯にチョコレートをかけたみたいで...」、とにかく楽しみにしてなさい」と言われていた私は、べに屋のカレーのイメージが膨らみ過ぎていたのでしよう。しかし、見た目がご飯にチョコレートをかけたような黒っぽい不思議なカレーであることは間違ひありません。

肝心の味はというと、私はコロッケカレーを食べたのですが、辛さが控えめでコクがあつて、とてもおいしかったです。よく煮込まれたルーが印象的でした。家庭で作るような一般的なカレーと違って、ゴロゴロした大きな具は入っていません。割とよく食べる私ですが、食べ終わるとお腹がいっぱいになりました。「デザートはちよつと食べられないな」なんて思いつつも、「今度はカツカレーを食べに来よう！」と考えていました。

七月七日、朝九時、短大を出発。二年生編集部員七人、プラス編集長の計八名を乗せたジャンボタクシーは十一時半、鳥取砂丘に到着！ 「えっ、鳥取砂丘？」と思いましたが。すみません、ちょっと観光させていただきました。というのも、飲食店の取材はお店が混んでいる時間帯を避けなければならぬため、昼食時が過ぎるまで鳥取砂丘ではしゃぐことになりました。鳥取砂丘は初めて訪れるという者が多く、みんな砂まみれになり

午後二時くらいになり、「さあ、取材をお願いしようか」と考えていたところにお客さんが。なかなかお店にお客さんが途切れません。「これはまさかの取材失敗か!!」と思つていたところに、店主が気を遣つて私たちの席まで来てくださいました。お忙しい中、ありがとうございます。

今回取材に答えてくださったのは、店主の平田瑩壹さん(64)。それに、奥さんの弘恵さん(年齢は内緒!!)と長男の順也さん(27)にも少しお話を伺いまし

今回の取材に答えてくださったのは、店主の平田瑩壹さん(64)。それに、奥さんの弘恵さん(年齢は内緒!!)と長男の順也さん(27)にも少しお話を伺いまし



た。現在は家族三人で営んでおり、店主の瑩壹さんが主に仕込みなどの調理を行い、弘恵さんと順也さんが接客をしています。

### 「喫茶店らしくない名前でしょ」

ベ二屋はもともと平田瑩壹さんのお父さんが始められたお店です。お父さんは終戦で中国から日本に帰ってきましたが、職がなく行くところもないため、化粧品屋を営んでいたお兄さんに助けを求めたそうです。やがて一九四八年、化粧品店のお客さんが休憩するための喫茶部が店の隣にでき、お父さんはその喫茶部を任せられます。そして一九五四年、喫茶部を独立させ、今の喫茶店ベ二屋が誕生しました。

ところで、「ベ二屋」ってなんだか喫茶店らしくない名前だと思いませんか。実はベ二屋のベニは化粧品の「紅」(頬紅、口紅)を指しています。化粧品店から喫

茶店が独立したのですが、名前はそのまま引き継いだそうです。

喫茶店のベ二屋を少し行っただころにもう一軒「ベ二屋」という名前のお店があります。それが、化粧品店のベ二屋で、現在は平田さんのいとこの方が経営されています。

平田瑩壹さんは、最初はお店を継ぐ予定ではありませんでした。一九六六年に高校を卒業し、大阪でサラリーマンとして働き始めます。その会社は十三カ月で退職しますが、その後もおばさんの家がある京都を拠点に関西で生活をします。おば

さんは反物を扱っており、平田さんは反物の外商のような仕事で生計を立てていたそうです。しかし、ご本人の言葉によると「遊びの度が過ぎ、食べることに困り」、次第に実家に帰ることを考えるようになったそうです。もちろん遊んでばかりいたわけではなく、実際は喫茶店の専門学校やデザイン学校で学んだりしています。関西時代は良い社会勉強に



■ご主人の平田瑩壹さん。

なったようです。一九六八年にベ二屋を継ぐため鳥取に帰ってきました。まだ二十一歳でした。デザイン学校で学んだことを活かして、三十年前の店舗入居ビルの建て直しの時は平田さんがお店のデザインを考えられたそうです。平田さんと奥さんの弘恵さんとの出会いにもどうやらベ二屋が関係しているみたいです。弘恵さんはかつて銀行の窓口で働いていました。平田さんはお店を経営している関係で、銀行に行くことが多く、平田さんはせっせと弘恵さんのいる窓口に通ったそうです。

### 鳥取市民はカレー好き!?

一世帯当たりのカレーの購入量が

全国で上位と言われている鳥取市。取材班の中には岡山(私)、徳島、愛媛と山陰以外の出身者が三人いるのですが、山陰にはカレー屋が多いという意見で一致しました。ベ二屋に行くまでも数軒カレー屋を見かけ、中には梨カレーという鳥取県の個性をふんだんに生かしたお店も見つけました。また、ベ二屋のようにカレーを看板メニューにした飲食店も多いように感じます。

ベ二屋は最初からカレーにこだわっていたわけではありません。昔のベ二屋は喫茶店といっても、オムライス、ビーフカツ、ステーキ……と、メニューはまるで洋食屋のようでした。さらに、チャーハンやラーメンもありました。平田さんがお店を継いでから売れないメニューを少しずつ削ろうということになりました



■カレーを食べる取材班。「うーん、これが噂に聞いたベ二屋のカレーか……」。



■(上段)「いらっしやいませ」。奥さんの弘恵さん。  
(下段) 椅子を拭く息子の順也さん。

た。そこで最後に残ったのがカレーだったそうです。さすが鳥取県。

ベニ屋にはカレー以外に、パン類の軽い食事メニューもあるのですが、来店される方はほとんどがカレーを食べていけるそうです。私は気がつかなかったのですが、編集長のメモによると、昼食時に来店された方はもちろんのこと、二時半に来店された方も、三時に来店された方も、三時半に来店された方も、みなさんカレーを食べていかれたそうです。きつと鳥取市民にとってカレーはおやつ同然の食べ物なのでしょう(笑)。

### とっとりカレー倶楽部

そんなカレー大好きな鳥取には「カレー倶楽部」というものがあります。現在七店舗が加盟しているのですが、カレー好きな人ならだれでも入ることができま。初代会長はカレー屋さんではな

たものです。

鳥取県では毎月0のつく日はカレーの日になっています。「なんで0のつく日なの?」と思いますよね。0はカレーの0(レ)なんです。毎月カレーを食べる日を決めることでカレーの消費量全国上位をキープしよう、という目的があるようです。今後のカレー倶楽部の活躍に期待したいと思います。

見た目も一風変わっていて、鳥取を代表するほどカレーで有名なベニ屋。隠し味とか、何か特別な工夫があるのでしょうか。ルールは

もちろん自家製です。出汁はオーソドックスなチキンベースの出汁ではなく、ト



■インド氷

く、ただカレーが好きなので花屋さんだったそうです。

このカレー倶楽部は鳥取市のカレールー購入量が全国一位という統計調査結果を受け、鳥取商工会議所青年部の方が町おこしのために五年ほど前につく

を使っているそうです。

このカレーの初代レシピは軍隊でコックをしていた人に教わったものだそうです。もともと平田さんのお父さんは決して料理が上手なわけではなかったそうですが、ベニ屋を開くにあたってたくさんの方が、ベニ屋を開くにあたってたくさんの方が、料理の感覚を磨いていきました。そして、少しずつ鳥取人の口に合うように作り替えていった結果が今のカレーだそうです。

### インド氷??

さて、ベニ屋の特徴はカレーだけではなくありません。かき氷も一風変わっているのです。その変わったかき氷というのが「インド氷」。何味だか想像できませんか? ちなみにこのインド氷の名前の由来は、カレー＝インド、だからカレー屋のイチオシかき氷はインド氷だね、ということのようです。

取材班はインド氷、インドミルク、インド金時、インドミルク金時のインド氷全種類を注文することにしました。インド氷はココア味のかき氷。初めて味わうココア味のかき氷に、取材班一同「おいしい!」。

かき氷はたくさん種類があるので、そのシロップにもこだわっています。皆さん、ベニ屋でカレーを食べた際は是非デザートにインド氷を食べてみてください。ベニ屋では一年中かき氷を食べることが出来ます。

昔からお客さんの絶えないベニ屋です

が、子供が生まれてからは毎年、一週間ぐらいお店を休んで家族旅行に出かけています。

旅行は毎年お盆明けに連休をとって行くそうです。七月末からお盆にかけては、鳥取を離れた方が帰省の際に懐かしい味を求めてベニ屋を訪れるため、一年で最も忙しい時期です。繁忙期を過ぎる家族旅行は良い休息になりそうですね。それにしても、盛夏にカレーを食べにくるお客さんで喫茶店が忙しくなるというのは驚きです。

常連さんの中には週に三回も来てくれる方もおられるそうです。また、介護施設からタクシーに乗ってカレーを食べに来る人もいますか。ベニ屋のカレーがよほど好きなんですね。

四時を過ぎ、最後にベニ屋の皆さんと取材班がお店の前で記念写真を撮ることになりました。が、ここでまたしてもお客さんが……。もちろん注文はカレー。やはり鳥取市民は何時でもカレーを食べるようです(笑)。

(ながい・みさ／文化資源学系二年生)







# 六十年目を迎える老舗喫茶店 ヨシタケ

(益田市)

特集：喫茶店



上垣ほのか

## ティ&キッチン ヨシタケ

八月四日、私達「のんびり雲」編集部員五人は取材のため益田市にある喫茶店「ヨシタケ」に向かった。ヨシタケは益田で最も古くからある喫茶店のひとつで、今年で創業六十年目を迎えることになる。店主は大竹千寿子さん。千寿子さんのお父さん、豊田寿忠さんが一九五三年に開業した。

私達が松江を出発したのは午前十時、ヨシタケに着いたのは午後一時半ごろだった。遠かった。

最初にお店を見たときの印象は、まず外装がカラフル。一階のレンガの壁から二階のコンクリートの壁にかけて、木や鳥の絵が大きく描いてある。外灯にはモ

ビールがぶら下がっていて、それにアイスのメニューがとめてあった。小さなテーブルも置いてあり、かぼちゃが乗っている。また、「おいしいごはん」とやさしいスイーツ Shall We? と書かれた看板もあった。こちんまりした、明るい雰囲気のお店だと思った。

お店の中に入ると、内装もまた変わっていて独特の雰囲気だった。壁は薄いピンク色。干したトウガラシが掛けてあったり、ドライフラワーが入った平たい花瓶が掛っているのを発見。テーブルの上には透明なガラスの箸立てが置いてあったが、中には英字新聞が丸めて入れられており、お洒落を演出していた。

「不思議だな」と思ったのは、テーブ





て、お店に少しずつ取り入れていったもの  
のだそうだ。

私達がお店に到着した時には、もうお  
昼時をとくに過ぎていたので、インタ  
ビューは後にして、まずはランチを頼ん  
だ。メニューにはオムライス、オムそば、  
つけめんなどがあり、私はつけめんをい  
ただいた。「きいろいごはん」という聞  
きなれない料理もあった。カレーには必  
需品の香辛料、ターメリックが使われて  
おり、それでライス（シーフード入り）  
が黄色くなっているのだ。さらに、その  
上に黄色いたまご焼きが乗っている。  
これらの多くは大竹さんが工夫したオ  
リジナルメニューだ。料理好きの大竹さ  
んはいろいろと自作の料理をつくり、お

ルに手のひら  
に入るくらい  
の大きさの石  
が置いてあっ  
たことだ。大  
竹さんが浜辺  
で拾ってきた  
のだとか。特  
に何か用途が  
あるわけでは  
なく、これも  
お洒落の演  
出。他のもの  
も、大竹さん  
がさまざまな  
場所で見つけ  
て、気に入っ  
て、気に入っ

店のメニューとして出している。売れな  
ければすぐメニューから取り下げるとい  
うことだ。時々お客さんから「あのメ  
ニューはもうないの」とさみしがられる  
ことがあるという。でも復活させること  
はないそうだ。  
ランチの後、大竹さんは私達にドリン  
クをサービスしてくださった。それがま  
たかわいらしかった。写真にもあるよ  
うに、いろいろな工夫が施されている。  
ティーカップが電球のような形をしてい  
たり、マドラーに魚や星がくっついてい  
たり。さらに、カップにストロー用の穴  
があつて、そこにストローをさして飲む  
ようになっていているものもあった。  
これらのおもしろ小道具も、大竹さん  
がさまざまな所から取り入れたものだ。  
初めて見る変わったものばかりだったの  
で、とても楽しい食事だった。

### ヨシタケの歴史

食事の後は、いよいよ大竹さんへのイ  
ンタビューである。  
ヨシタケは、大竹さんのお父さん豊田  
寿忠さんが一九五三年に開業した。お父



■(上段) アイスのメニューが吊してあるモビール。(下段) 箸立ての横には石が……。

さんは大竹さんが六歳の頃に亡くなった  
ので当時のことはあまり詳しくは分から  
ないが、お父さんは美濃郡種村（現在の  
益田市種村町）の出身だった。地主で、  
造り酒屋をしていたが、戦後、一九四七  
年から一九五〇年にかけて実施された農  
地改革で土地を失い、益田に出てきたら  
しい。

問題はなぜ喫茶店を始めるに至ったか  
だ。実は、豊田寿忠さんが益田にヨシタ  
ケを開店したとき、「ヨシタケ」という  
名前の喫茶店がもうひとつ存在してい  
た。三浦義武という人物が一九五一年に  
浜田市紺屋町に開いた店だ。三浦義武と  
は、一九六五年に世界で初めて缶コー

ヒーを発売した人物である。（三浦義武  
については、本誌の「缶コーヒー誕生」  
に詳しいので、そちらもあわせて読んで  
いただきたい。）

豊田寿忠さんはその三浦義武と旧制中  
学で同級生だったらしい。そして、三浦  
義武に影響されて喫茶店を始めたのでは  
ないか。そうでなかったら喫茶店を始め  
るなんて考えられない、と大竹さんは  
言っておられた。店名も開店した時から  
今と同じでカタカナの「ヨシタケ」で、  
浜田の三浦義武の店と同じだ。また、大  
竹さんのお母さんの豊田静恵さんは三浦  
義武にコーヒーを習ったという話だ。  
豊田寿忠さんが亡くなった後は、静恵



■大竹さんのオリジナルメニュー「きいろいごはん」。



■(上段)紅茶。(2段目)グリーンティ。(3段目)グリーンティを飲む編集部員。(下段)アイスコーヒー。





■インタビューに答える大竹さん。

## ライブスポット だったヨシタケ

ヨシタケにはライブスポットとして活躍していた時期があった。十年ほど前になるが、音楽活動をする常連客が店内でライブを行ったのがきっかけで、月に約二回、店を開放し、発表の場がなくて困っている市内のアマチュアバンドに演奏会場として提供した。営業終了後、店内に四十〜五十の椅子を並べ、夜の十時、十一時まで音楽で盛り上がったという。ライブは五〜六年続いた。

ライブスポットとしてのヨシタケの歴史は、開店五十五周年記念ライブで幕を閉じた。「もう年なので」と大竹さんは言っておられた。ヨシタケがライブスポットとして店を提供していたことは口コミで広がり、県外からも若者が来たそう。ヨシタケは喫茶店でありながら、益田市の音楽の発展に貢献した。その名残として今も店内には大きなスピーカーカーとスポットライトが設置されている。

## ヨシタケと時代の移り変わり

開店から六十年近くが経つこのお店には、時代が移り変わる中で、いろいろなお客さんが出入りしてきた。六十年前といえば、コーヒー豆の輸入が再開され、貴重品だったコーヒーが一般に広がり始



■(上段) スポットライトとスピーカーカー。ライブスポットだった時の名残りだ。(下段) ランチの配達に使うバイク。

めたころだ。今でこそ喫茶店に足を運ばなくても家で簡単においしいコーヒーが飲めるが、昔はコーヒーといえば喫茶店のものだった。輸入されたコーヒー豆はその大半が喫茶店で消費されていた時代だ。

そのため、初めてコーヒーを飲んだのがヨシタケというお客さんも少なくなかった。よりおいしいコーヒーを淹れるため、昔は大竹さんも山のわき水を汲んできて使うなど、工夫をしていた。喫茶店でゆったりコーヒーを飲みながらお見合いデートする男女もいたそう。それが今では昼にランチを食べにくるお客さんがメインだ。大竹さんがメニュー開発に力を入れているのは、そうし



■最後に大竹さんと記念写真。みんなでパチリ。

た事情もあるようだ。ヨシタケは五年くらい前からお弁当のデリバリーサービスも始めた。ランチとは別メニューになっているので、店内でのメニューとはまた違った味が楽しめる。

現在、ヨシタケのスタッフは大竹さんのほかに三人。午前中は忙しいようだ。大竹さんはお客さんの意見やリクエストをたくさん取り入れて、地域の人々との交流を大切にしてもらえる印象を受けた。

約一時間のインタビューの最後に、大竹さんに喫茶店のやりがい聞いてみた。大竹さんは笑顔で「自分の作ったメニューをお客さんにおいしいと言ってもらったとき」と答えてくださった。

(うかがき・ほのか/英語文化系一年生)



# 喫茶店の思い出

喫茶店めぐりは続くよどこまでも

尾崎智子

大学時代、喫茶店で接客のバイトをしていた。おじさんがスポーツ紙を読むよな、お洒落とは程遠い喫茶店だ。忙しくてどうしようもないときは、コーヒーも淹れさせてもらえた。バイトを始めた頃、コーヒーなんて美味しいと思ったことなかったが、自分で淹れたときの感動と挽き立てのこげばしい香りのおかげで、いつのまにかコーヒー好きになっていった。コーヒーにクリームをたらし、ぐるぐる螺旋を描くのを見るのもひそかな楽しみだった。今ではコーヒーを飲まない日はない。

コーヒーにはまってしまった私は、「ハナコカフェ（関西版）」という雑誌を片手に、神戸や京都の喫茶店めぐりをしてきたときがある。今思うと、ミーハーでちょっと恥ずかしい。近代的なカフェはなんだか落ち着かなくて、古い喫茶店を選んでいった。薄暗くて、年季の入った机やソファは、歩き過ぎてばんばんになった足と疲れた心を癒してくれた。

県外の喫茶店には、一人でも入れるが、地元从古くからある喫茶店はあまり行かない。常連さんのなかに入る勇気がないのだ。勇気をふりしぼって入った「ウエザーリポート」の居心地は最高だった。「ウエザーリポート」はジャズ喫茶で、ジャズを聴かない人が行くと怒られそうなお店だ。行った日は、貸し切りだった。

おしりがすっぽりはまって立てなくなるソファに座り、美味しいコーヒーを飲みながら、友人たちとたわいもない話をした。マスターの笑顔も素敵だったなあ。「ウエザーリポート」はもうない。限定復活をしたときに行ったが、マスターの笑顔がないのは寂しかった。

子どもが産まれてから、喫茶店には行かなくなった。先日、おばあちゃんと喫茶店デビューをした息子。「アイスマルクを飲んだ」と嬉しそうに教えてくれた。今度、私も喫茶店で息子とデートしてみようかな。  
(おさき・さとこ／おはなしレストランライブラリー司書)

## もう一つの「我が家」

飯島久美子

「のんびり雲」編集部から「喫茶店の思い出ってある？」と聞かれたとき、すぐに頭に浮かんだのは、私の両親のことです。両親は、私が幼稚園頃から高校三年生頃まで、喫茶店を営んでいました。場所は島根大学松江キャンパスのすぐ近く。常連客は大学生のお兄さんたちのほかに、近くで働いている方や、店のすぐ裏に住んでいたスナックのママさんなど、実に個性豊かな方々が訪れていました。

両親は、朝のモーニングから夜の宴会まで、ほとんど休みなく働いていました。

私と姉は小学生の頃、学校が終わると家ではなく店に向かい、店で宿題をしたり、漫画を読んだり、ペーパーナプキンを折るなどの簡単なお手伝いをして過ごしていました。常連のお兄さんは教育学部の学生さんがほとんどで、勉強を教えるもらったり、私が大好きだったバイクの絵を描いてくれたりと、本当に優しく接してくれました。また、常連のおじさんやおばさんにも接客のまねごとをし、喜ばれたりからかわれたり。そんな会話も楽しい思い出です。

私の「喫茶店の思い出」は、そこに集う人たちのふれあいでした。今はコンビニやファミレスもたくさんあり、安く食事をする事ができますが、ぜひ学生のみなさんも、古くからある喫茶店に足を運んでみてください。常連さんがいて入りにくいかもしれませんが、カフェのようにはオシャレではないかもしれませんが、でも扉を開ければ、より一層住んでいる地域が好きになると思いますよ。

(いじま・くみこ／出雲キャンパス教務学生課)





## 私と喫茶店

匿名希望

今から二十数年前、私は神戸の喫茶店でウエイトレスをしていました。

ショッピングモールの隅っこにあり、常連客しか来ないような隠れた店でした。仲良くなったお客様と会話をしたり、沢山の笑顔に触れることのできる職場でした。そのお客様の一人と出会い、結婚をして、今島根で、子供達にかこまれて、幸せに暮らしています。

店は変わりましたが、今でも仕事はウエイトレスをし、毎日お客様の笑顔に出会い、楽しく働いています。

私にとって喫茶店は、仕事をする喜びと大切な家庭の両方を与えてくれた、思い出の場所です。

## インドの喫茶店は路上に有り

石田公宏

最近インドの世界遺産タジマハールの写真の写ったバックツアアの広告がやたら新聞に載ったりしている。老若男女を問わず簡単にインドに行ける時代になった訳だ。

私が初めてインドへ行ったのはもう三十年以上前。当時はインドバックツアアなどほとんど無い時代、当然個人旅行が主流。まず格安の一年オーブンチケットを手に入れ、とりあえずカルカッ



タ入り。安宿の集まるサダルストリートには世界中の貧乏旅行者が吸い寄せられる。

このストリート、これ以上ない程うす汚れてはいるが美味しいチャイ屋が路上に何軒もあり、どこでも格安でミルクティーを出してくれる。行きつけの店を決め、その親父と英語、ベンガル語、日本語?でペチャクチャ。甘いミルクティーを飲みながら通りの景色を眺めるのはなんとも楽しく乙なもの。

例えば通りを挟んで反対側にある井戸ポンプ(もちろん手動)に少年やおじさんやおじいさんの水売り屋たちが次々にヤギの皮袋に水を入れにくる。これを毎日見続けていると、そのうちおたがい顔も憶えてニコリと顎をしゃくり上げるインド的挨拶をする様になる。もちろん当方同様にインド式。

さて、当時インドにせっかく来たものの強烈なカルチャーショックで宿から一歩も出る事もなくそのまま帰国という日本の若者も多かった。そんな日本人には

このチャイ屋方式をさかんに奨めた。これが実に有効で一週間もすると人が変わった様に颯爽とタージリンなんかの旅立ったりする。でも私はさらにサダルストリートでチャイを啜り続けていましたかね。

(いしだ・まさひろ/陶芸家)

## カフェのうた

岩田英作

カフェは香り

それは一杯の淹れたての珈琲  
何本目のセブンスターの煙  
ふいに席を立ったその人の残り香

カフェは窓

ガラスをつたう雨のしずく  
行き交う人々と見つかからないひとりの人  
やり場に困った心を映すその窓

カフェは椅子

さまざまなおもいを乗せて  
脚のすり減った椅子  
時々おいてきぼりの心が乗ったまま

カフェは時

しばらく忘れていたあの人を  
ひとりしずかにおもう時  
珈琲一杯に時を忘れる時

(いわた・えいさく/総合文化学科教員\*日本近代文学)

## クラシック喫茶の思い出

河原修一

渋谷の道玄坂にライオンというクラシック喫茶があった。

一階の座席は二人掛けで全て前向き、正面左右に一階席から二階席までに及ぶスピーカーがあった。珈琲一杯七十円で、半日居られた。一階席は、参考書を傍らに積み上げた浪人生で占められた。二階席は相向いで、たまにカップルが来てひそやかに語り合った。

ライオンを紹介してくれたのは、アルバイト仲間である佐藤君だった。佐藤君は伊達眼鏡をかけたイケメンで(元ホストで女たらしだったが)、新潟県から工場を辞めて上京して、ニーチェやセリヌを讀み、孤独の影を引きずっていた。バロック音楽が好きで、アルビノーニの『弦楽とオルガンのためのアダージョ』をリクエストして聴かせてくれた。

ライオンでは、午後三時から一時間ほど或る作曲家の特集を組むほかは、客のリクエストでレコードがかけられた。

本とノートを持って、一人でよくライオンに通った。リクエスト曲がかかるのは、だいたい三、四曲目だった。

常連客には、ほかに大学の同級生の山下君やアルバイト仲間である古瀬君がいた。山下君はモーツァルト、古瀬君はベートーヴェンが好きだった。

三人からクラシックの蘊蓄を聴かされた。私は紹介された曲をリクエストして

自分で確かめ、音楽の魂に触れた。  
 (かわはら・しゅういち／総合文化学科教員  
 \*日本語学)

## 魅惑のスイーツ模型

マユアキ

時は昭和。私がまだ小学二年生のころだったと思う。父に連れられ、当時、松江温泉駅近くにあった喫茶店に何度か行ったことを思い出す。店の名は「南海」。そこでいつも私を圧倒し、うっとりさせたのは、横長のガラスのショーケースに陳列された飲み物やスイーツの模型だった。店の名前どおりのトロピカルな色をしたパフェやフラッペ、フロートなど魅惑的なスイーツ類が数段に渡って並べられ、目移りすることこの上なし。しかも、蠟で作られたそれらのサンプルは、十分すぎるほどのリアリティーを持って子ども私の目に飛びこんできた。

られ、ウエハース一枚とピンクがかった赤色をした缶詰のさくらんぼ一つを添えた、あのまあるいバナナアイスだった。(まゆアキ／総合文化学科教員\*英語学)



## 津和野町の「おとづれ」のこと

酒井董美

半世紀あまり前「おとづれ」という喫茶店がJR津和野駅前付近にあった。小作りな店構えのこの店は、まるで津和野町を象徴するような清楚な気品に溢れていた。

昭和三十七年の秋のこと。私は当時、隣村にある柿木中学校に勤務していた。たまたま朝日新聞に「石見のわらべうた」を毎週二回連載していたこともあったか、この店の経営者であった河津匂子(かづこ)さんから、ある夜電話がかかってきた。各家庭に電話などなかった時代である。私は電話のある家からの使いにせかされて、慌てて駆けつけ受話器を握った。用件は手まり歌の「千松口説き」に関するものだった。江戸時代からあるこの歌は「わしの弟の千松が七つ八つから金掘

りで、金を掘るやら死んだやら、一年待つても状が来ぬ、二年待つても状が来ぬ、三年ぶりの一日に、お留に來いとこの状が来た」と続く。私はとつさに思ったことを述べておいた。

それからどれくらい日にちが経ったか記憶はおぼろであるが、私は津和野町へ出かけたついでに、せっかくだからと何人かの連れと一緒にその店に立ち寄った。女将(おかみ)の河津さんとはもちろん初対面である。彼女はそんな私たちを歓迎してくださった。おいしいコーヒーを出していただき、代金は取られなかった。彼女は知性溢れ、ある意味で町を代表する文化人だと知ったのである。

それから私は何回その喫茶店を訪れたことだろうか。しかし、如何に支払いをしようとしても、女将は決して受け取ろうとはされなかった。彼女としては電話で歌の由来を教えてもらった感謝の気持ちを表そうという心意気だったのかと思うばかりである。

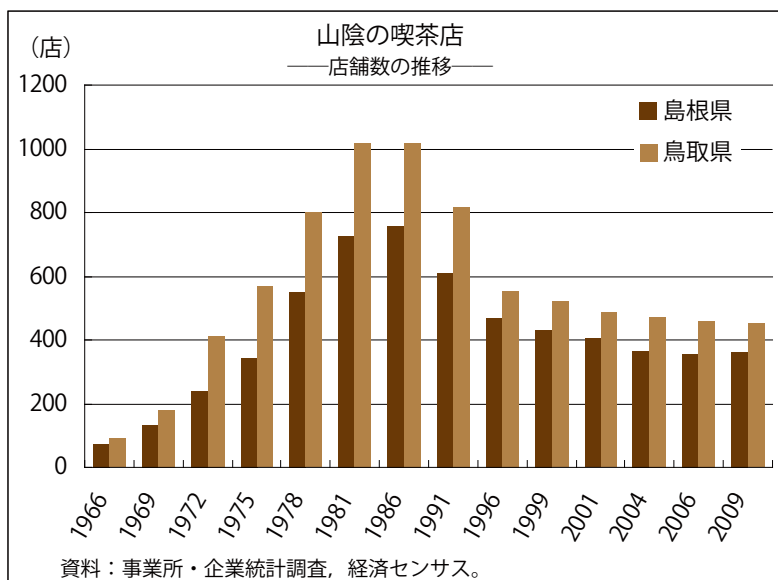
そのうち私は仁多郡の鳥上中学校(現在は統合して横田中学校となっている)へ転勤し、津和野町へ出かける機会もなくなった。

それからどのくらい経ったことだろうか。彼女を主人公とした民放テレビドラマが池内淳子主演で全国ネットを通して放映された。私はびっくりした。そして劇中で

彼女は病魔に冒され、亡くなる筋書きだった。現実でも既に彼女は故人になっていたのである。

あれから半世紀。今も津和野町にこの店はある。名前は「露の茶屋」と変わり、経営者は俵悦子さんとなっている。私はすっかり無沙汰をしてしまったが、いつかふらりとその店を訪ねて、昔を偲んでみたいときりに思うこのごろなのである。

(さかい・ただよし／総合文化学科非常勤講師\*「山陰の民話とわらべ歌」担当)





# 缶コーヒー誕生

神英雄

特集：喫茶店



町の電車通りの横丁に移った。当初は他所から豆を仕入れていたが、後に四谷の牛屋「三河屋」裏に自家焙煎所をつくり、日本橋の白木屋デパートでコーヒー豆を挽き売りするようになった。

当時、ブルーマウンテン・マンデリン・ボゴタなどは高価で入手が難しかった。そこで、義武はブレンドを工夫して理想の味を創りだそうとした。銀座・丸の内有名な「三河屋」店を片っ端から飲み歩き、終いには中毒のようになって倒れたことも度々だった。

研究の結果、彼は、独自にブレンドしたコーヒーを大きな綾織のネルを重ねて縫い合わせた袋にいれ、はじめに冷水で抽出し、その後お湯で抽出する誰も考えつかない独創的な淹れ方を編み出した。このことから、後に「ネルドリップコーヒーを極めた男」と賞された。

一九三五年十二月、三浦は白木屋デ



■昭和30年代の三浦義武。

国内外の新聞・雑誌も揃っていた。文房室には硯・筆・小説があり、浴場やビリヤードまであった。そこは社交場であり、知識の共通の広場だった。時代を先取りしすぎたこともあり、可否茶館は四年で幕をおろした。

可否茶館の開業から七十七年後の一九六五年に世界初の本格的缶コーヒーが浜田で誕生した。創ったのは、那賀郡井野村（現浜田市三隅町井野）出身の三浦義武という途方もない

コーヒーマニアだった。

## 1 ネルドリップコーヒーを極める

我が国最大規模を誇る棚田が広がる浜田市三隅町井野諸谷。谷全体を眺めることとの出来る高台に三浦義武の生家跡が残る。当地の棚田は、かつての鉄穴流しの

はじめに

明治二十一年（一八八八）年、我が国初の喫茶店「可否茶館」が東京市下谷西黒門町二番地（現在の台東区上野一―一）に開店した。経営者は長崎出身の鄭永慶（一八五八―一八九四）だった。可否茶館ではコーヒーを出すだけでなく、トランプ・クリケット・碁・将棋が置かれ、

「コーヒーにビタミンあり」という論文を読んだのをきっかけにコーヒーの研究をするようになった。その後、東京郊外でお茶の販売を始めたが、コーヒーへの思いが増し、店は家人に任せて、ひたすらコーヒー研究に没頭した。

一九三三年、三浦は東京市淀橋区西落合に移り、さらに麴



■室谷棚田。1970年代には4520枚を数えたが、現在は1300枚程度に減ってしまった。それでも国内最大規模を誇る。



■ヨシタケコーヒーの外観。店は浜田市紺屋町の山陰合同銀行浜田支店の裏にあった。

一九五〇年、コーヒー豆の輸入が再開された。自分にはコーヒーしかない、そう考えた義武は奮起して、翌年に浜田市紺屋町にヨシタケコーヒー店を開店した。しかし、かつて東京で一世を風靡したとはいえ、やめてから七年ものブランドがある。しかも輸入されるコーヒー豆の品質は決して良くない。どうすれば、戦前のような最高のコーヒーを淹れることが出来るか、彼はひたすらブレンドの

研究に没頭した。そんな彼が胃潰瘍になった。同時に肺結核にも罹った。一九五二年から約七年間、松江の病院で入院を繰り返したが、その間、病室にポットを持ちこみ、理想的なコーヒーの配合を研究した。そして、退院後の一九五八年十二月に有限会社ヨシタケ珈琲商会を設立して大型焙煎機を導入した。生豆を神戸の上島珈琲から仕入れ、一週間に二回のペースで焙煎した。

一九六二年秋、長男浩が結婚した。彼は京都大学を卒業後、一九五三年に産経新聞社に入社した。配属された文化部の上司が福田定一(司馬遼太郎)だった。浩は司馬の人間と文学を深く理解し、司馬も浩を信頼した。二人は終生厚い友情と信頼で結ばれた。浩と由美子夫人の結婚式は諸谷の三浦家で行われ、司馬遼太郎夫妻が仲人を務めた。これが縁となり、義武と司馬遼太郎の交流が生まれた。

### 3 缶コーヒー誕生

義武は、多くの人に美味しいコーヒーの醍醐味を味わって貰いたいと願い、缶入りコーヒーにすることを思い立った。一九六三年、浜田缶詰に協力を仰ぎ、店で淹れるのと同じような味や香りが出せて濁りが出ないものにしようと、半年かけていくつもの試作品をつくった。一方、東洋製罐の技術者に依頼して、特殊加工した腐食しにくい缶の開発を急いだ。こうして、苦心の末に商品見本が完成した。三浦はすぐに販売したい。

と考えたが、周囲の人々は三年かけて万全の準備をしてから発売するようにと説得した。一九六五年七月、缶コーヒー販売の準備が整った。商品名は、「ミウラ」(三浦)と「ミラクル(奇跡)」にかけて「ミラ・コーヒー」とした。宣伝用ちらしには司馬遼太郎による紹介文が載る。



■ヨシタケコーヒーの店内。中央が三浦義武。右は長男の浩。



世界最高の味……

# ミラ・コーヒー

太陽の季節だ!!

グッと飲もう ミラ・コーヒー 味は最高 香りもすてき  
クールなタッチが かわいたのどを快よくうるおす——  
ミラ・コーヒーで夏の暑さを吹っとばそう!

スポーツに ご行楽に……  
クールな《本格派》!!



発売元 ミラ・コーヒー 株式会社  
大阪市東区高麗橋2の55 東栄ビル (203)4107



■ミラ・コーヒーのポスター（1966年のもの）。

われわれは、絵画において富岡鉄斎、陶芸において柿右衛門を誇るがごとく、コーヒーにおいてかれを世界に誇っていいであろう。

さらに、七月二十五日の『日本経済新聞』には、小島政二郎による「コーヒーメニア」という記事が掲載され、新たに発売される缶コーヒーが紹介された。

三浦君の送って来たカン入りのコーヒーは、一ト月立つても、半年立つても、事実濁らない。沈殿しない。その点見事である。（中略）カン入りの三浦コーヒーを最近売り出すと言っている。彼が私の目の前で入れてくれるコーヒーと比べれば、カン入りのコーヒーは敵ではない。しかし、世界中のどのインスタントに比べても、三浦のインスタント（筆者註「缶コーヒー」）は本物の香と、甘味と、酸味と、苦味と、そうして美とを持っている。

このように、小島は三浦のつくる缶コーヒーを絶賛し、新製品の魅力を読者に強くアピールした。

一九六五年九月十四日、「ミラ・コーヒー」が日本橋三越デパートで販売された。二〇〇グラム入り缶の販売価格は八十円。砂糖が入った缶コーヒーだった。売れ行きは上々で、評判も良かった。これを受けて、翌年三月からは、関西を中心に百貨店や国鉄の鉄道弘済会売店な

どで本格的に販売された。

製造は十八才の女性従業員が担当した。夏の間は週の三日間、店から数百メートル離れた浜田市栄町にあった作業場で大型のネルを使ってコーヒーを淹れ、それを牛乳樽に詰めて軽トラで浜田缶詰の工場に運んだ。そして、一つ一つ缶に注いだ。現在の缶コーヒー製造では考えられないことだが、店で提供しているのと全く同じコーヒーを詰めていたのだ。美味くない筈はない。そのため、注文が殺到して製造が追いつかない状態だった。

しかし、掛け売りのため、代金の入金 は数カ月後になった。時には代金を貰えないこともあった。一方、仕入れ時には現金が要った。そのため、次第に資金繰りが苦しくなっていた。やむなく、現金払いしてくれる一部業者に、本来の卸売価格より安く卸して資金の調達をするようになった。それが二重価格と批判され、トラブルが発生した。また、販売権を巡って訴訟も起きた。

一九六八年頃、いよいよ資金が不足した。これ以上出資者に迷惑をかける訳にはいかないと決断し、缶コーヒーの製造を中止した。こうしてミラ・コーヒーは販売開始から三年で市場から姿を消した。

ミラ・コーヒーが販売を中止した翌年四月、義武が長年取り引きしていた上島珈琲がミルク入り缶コーヒー「コーヒーオリジナル」を発売し、翌年の大阪万博で爆発的に売れた。義武はどんな気持



■ミラ・コーヒーの試作品を詰めたダンボール箱。日本製缶協会によれば、1965年5月25日に東罐興業川崎工場が製造したダンボール箱に5月31日に浜田缶詰が製品を詰めたものではないかとのことである。



■世界初の缶コーヒー「ミラ・コーヒー」(複製品)。日本テレビ「午後はおもいっきりテレビ」提供。

ちでこれを見ていたのだろうか。なお、「コーヒーオリジナル」は「世界初の缶コーヒー」と紹介されることがあるが、この商品はコーヒー入り乳飲料である。しかも、同じジャンルの商品には明治製菓が一九五九年八月に発売した「コーヒードリンクス」があり、決して世界初ではない。

では外山食品のものが一番最初になったのでそのように書いたと教えてくださった。そこで、改めて一九五八年十二月の『日本食糧新聞』の紙面を調べてみた。その記事は二十日の紙面にあった。「業界初のストレートコーヒーを翌年一月十五日から発売予定」とあったが、実際に販売された形跡を見つけることは出来なかつた。それゆえ、ミラ・コーヒーこそが資料によって裏付けられる世界初の本格的缶コーヒーと結論する。

ひたすら美味しいコーヒーづくりを探索した義武。彼の最大の理解者であり、彼を支え続けたのは妻だった。その妻が一九七二年五月三十一日に逝去した。義武は、独り暮らしを続けながらコーヒーを淹れ続けた。一九七六年から翌年頃のことと思われるが、彼は店で「三浦義武のコーヒーを楽しむ会」を開いた。招待されたのは常連客。彼らは、従業員がつくったハムと玉子のサンドイッチを頼張りながら義武のコーヒーを楽しんだ。義武の脳裏には、四十年前の白木屋デパートでの光景が浮かんでいたに違いない。

その後、肺気腫のために長期入院することになり、ヨシタケコーヒーは一九七八年に閉店した。翌年十月、一時退院して東京の浩の元へ移ったが、僅か四月後の一九八〇年二月八日、波乱に満ちた八十年の生涯を閉じた。

最後に義武の言葉を紹介したい。

私の一切の活動はコーヒーに発しておます。そしてその情熱の底を流れるものは、愛であります。ことに智識は止むときあれど、愛は然らずです。

私は限りなく、コーヒーを愛します。そしてこの「愛するもの」について宣傳へずして止むことが出来ません。

墓は室谷棚田を望む生家跡裏の竹林にあり、彼は親・兄弟・妻とともに眠っている。東京都営八王子霊園には、浩夫妻がつくった墓がある。そこには、ガラスの壺に入れたコーヒー豆が納められた。こよなくコーヒーを愛し、コーヒーに人生を捧げた途方もないコーヒーマニア、それが三浦義武だった。

(じん・ひでお／浜田市世界こども美術館学芸課長)



■ヨシタケコーヒーで使用したコーヒーカップ。閉店時に顧客にプレゼントしたものの一つという。カップは愛知県のノリタケ社製。

#### 参考文献

- 小島政二郎『食いしん坊』(文藝春秋新社、一九五四年)。
- 服部之総『服部之総全集』二四卷(福村出版、一九七六年)。
- 珈琲文化研究会『日本最初の珈琲店―「可否茶館」と鄭永慶―』(いなほ書房、一九八三年)。
- 三浦浩『司馬遼太郎とそのヒーロー』(大村書店、一九九八年)。
- 串間努・久須美雅士『ザ・飲みモノ大百科』(扶桑社、一九九八年)。
- 森光宗男「ネル・ドリッップ珈琲を極めた男 三浦義武」(『モンタン』二〇〇二年十月号)。同「ネル・ドリッップ珈琲の魁 三浦義武を追って」(『コーヒー文化研究』第九号、二〇〇二年)。
- 司馬遼太郎『司馬遼太郎が考えたこと』(3)『エッセイ1964.10～1968.8』(新潮文庫、二〇〇四年)。