



## 暮らす旅 京都 珈琲時間は何処にしよう

文・写真／松岡伸吾（暮らす旅舎）

珈琲山居。ご主人の珈琲への想いが詰まった本棚



内装も夫妻自らが手がけた店づくり



手で回し焙って珈琲を焙煎する



自慢のお菓子はすべて夫人の手づくり

横須賀線のホームに向かう途中の、新橋駅構内の昼飲みのお店が、いつのまにかコーヒーチェーン店に変わってしまった。

もちろん京都も同じ。新幹線駅構内にもついにできた。安心便利と思うがどこか味けない。ただ京都では、個人経営の喫茶店やコーヒー専門店があちこちで頑張っている。ネルドリップやサイホン、フレンチプレスなど淹れ方も豆も個性豊かなコーヒーや、ボリュームたっぷりモーニングや分厚い玉子サンド、パンケーキなどそれぞれの看板メニューで、エスプレッソ中心のチェーン店とは違う客層で賑わう。

高校の頃、神保町のきゃんどるに通ったコーヒー好きとしては、朝食はミルク入り、昼食後や三時はストレートにドーナツ、夕食前ならアペリティフでアイリッシュコーヒー、夜の食後はダブルエスプレッソか飲み足らなければグラッパをプラスする。

さて旅先の京都では、街歩きのコーヒータイムも大きな楽しみ。久しぶりに顔を出したい馴染みの主人のいる店、読書するなら鴨川沿いのカフェ。最近は歩き疲れると、連れ合いが好きな甘味処も選択肢だ。上生菓子に合うコーヒーを出す店もある。

そんなコーヒー激戦区の京都で、昨年11月に大宮商店街に誕生したのが珈琲山居。知人夫妻が長年に渡り準備を重ねて完成した、念願の店だ。手回しの焙煎機にこだわるご主人のコーヒーと夫人手作りのヴィーガンのスイーツが売りだ。BGMのジャズや本棚の背表紙も心地よい。青山通りにあった大坊にも通じるコーヒーの新聖地だ。お茶の稽古帰りの楽しみが増えました。