



今も昔もコーヒー好きが通う
昭和から続く喫茶店文化

盛岡でコーヒーが飲まれるようになったのは明治時代にさかのぼります。昭和7年創業の「喫茶ママ」は、盛岡で最も長い歴史のある喫茶店として知られています。糸坂昭子さんは三代目の店主で、初代ママの孫。「青森県に住んでいた小学生の頃から、店に遊びに来ていました。どこか都会的な雰囲気があり、コーヒーの香りが漂うこの店が大好きでしたね」と懐かしみます。二代

目ママを手伝っていた昭和30年代は、ジャズ喫茶の全盛期で、「多くの市民とコーヒーがつながっていた」と糸坂さん。当時も今も、盛岡にはコーヒーが好きな人が多いと感じています。

※参考:「図説 盛岡四百年」(郷土文化研究会)

喫茶ママ(本町通一)
店主 糸坂 昭子さん



これまでの店の歴史を
冊子にまとめています



冊子の中には、初代～
現在のママが映る写真も



就労支援事業所でつくる
人と社会をつなぐ、コーヒー

就労継続支援B型事業所
ファーム仁王(名須川町)
大吹 剛さん・小笠原 愛さん

障がいのある人がそれぞれ得意なことを生かし、社会参加や地域で生活していくための拠点、「ファーム仁王」。市内で2軒のカフェを運営しており、作業所で働く利用者が生豆を一粒一粒丁寧に選別し、焙煎したコーヒーを提供しています。作業所の利用者の中には仕事をきっかけにコーヒーに興味を持

ち、独学で商品開発や品ぞろえなどにアイデアを出す人もいます。そんなコーヒーはカフェを訪れる地域の皆さんから好評で、障がいのある人と社会をつなぐ役割を果たしています。

明治時代にタイムスリップ
石川 啄木とコーヒー

喫茶緑青(洪民字鶴塚)
店主 松本 洋介さん

玉山出身の歌人・石川啄木。明治35年の日記「秋蝸笛語」には、「珈琲をか(買)ひて独り寂しくも草堂に味ふ。」という記述があり、啄木が東京で暮らしていた頃にコーヒーを飲んでいたことが分かります。「喫茶緑青」では、当時のカフェで使われていたと思われるコーヒー豆を、「啄木ブレンド」として提供しています。啄木が飲んでいたかもしれないコーヒーを味わってみませんか。



Morioka Coffee
01 盛岡市民とコーヒーの
関わりを知る

店の個性をまるごと味わう
「コーヒーの街・盛岡」を発信



機屋(本町通三)
店主 関 基尋さん

両親が営んでいた古布と喫茶の店「機屋」を関さんが引き継ぎ27年目。当時からネルドリップとオールドコーヒーに特化した変わらぬ手法でコーヒーを提供しています。

高校生の頃から盛岡は喫茶店が多い街だと感じていたそうですが、「古くからある老舗に加え、今も新しいコーヒー店や全国チェーン店など、特色豊かな店が増え続け、当時以上ではないか」と推測します。



※コーヒー豆を生豆の状態でも10年以上寝かせたコーヒー



Morioka Coffee
02

コーヒーで味わう盛岡の4つの魅力



招き猫をモチーフにしたマドカ珈琲店の看板

魅力その1
コーヒーとの新たな出会い
南部鉄器

約400年の歴史を持つ南部鉄器。その伝統をもっと身近に感じてほしいと、鉄瓶で沸かした湯でコーヒーを淹れているのが「engawa」。湯に鉄分が多く溶け込んでいるためか、コーヒーは舌触りが滑らかで、程よく苦みが残ります。カウンターでは、鉄瓶で沸かした白湯をそのまま味わうこともできます。



engawa(中ノ橋通一)
店主 齊藤 克俊さん



魅力その2
コーヒーと味わう
窓辺の風景



中津川のほとりにたたずむ「ふかくさ」。開店当時は小料理屋でしたが、35年ほど前から現在の喫茶店のスタイルになりました。夏にはホタル、冬には白鳥など、四季折々の自然が楽しめるとあって、窓際の席が最も人気とのこと。天気の良い日は、「景色が見たい」と屋外のテーブル席でコーヒーを楽しむ人も少なくありません。

ふかくさ(紺屋町)
店主 細谷 孝子さん



魅力その3
おいしさの理由は
湧き水の水力

町家を改修し、喫茶店兼手芸教室として営業している「ピッツピ」は、近所の井戸水「青龍水」で淹れたコーヒーを提供しています。地域の人たちで大切に守られてきた青龍水は、「平成の名水百選」(環境省選定)に選定された由緒ある井戸水。水道水に比べてほのかな甘みがあり、コーヒーもまたやわらかい甘みがあります。井戸の存在を知り、水をくんで帰る来店客もいるそうです。



町家サロン ピッツピ(鉤屋町)
店主 吉田 政弘さん
真理子さん



魅力その4
豊かな朝をつくる
伝統の朝市



年間300日以上と国内でも指折りの開催日数を誇る神子田の朝市は、盛岡市民の台所。ここで早朝からコーヒーを提供しているのが、「マドカ珈琲店」です。新鮮な地元の野菜や果物などを買いに来た市民や、朝市の雰囲気を楽しむ観光客に「目覚めの一杯」を提供。本町通の本店で焙煎した豆を使ったコーヒーは、朝市の名物の一つになっています。

マドカ珈琲店(神子田の朝市)
店主 佐藤 浩司さん



Morioka Coffee
03 暮らしを、手間を楽しむ市民の力

盛岡でコーヒー店を開業した2人に、コーヒーを通して気付いた盛岡の人の特徴などを語ってもらいました。

独自の焙煎で
盛岡の人に合わせた味を

東京のカフェなどを盛岡に招いてイベントを開催した時、コーヒーをドリンクではなく豆で買うお客さんが多いことに驚かれました。私の店でも同様で、豆を買う人の比率が高い。盛岡の人は喫茶店やカフェでコーヒーを飲むだけでなく、自宅で豆を挽いて淹れる時間を楽しんでいるんですね。自然や食材が豊かで舌が肥えている、という



NAGASAWA COFFEE(上田一)
店主 長澤 一浩さん

ことも関係しているかもしれません。店では、60年ほど前に作られた古いドイツ製の焙煎機を使っています。当時の職人の技術が詰まっています。鋳物自体の質も高く、蓄熱性が高いのが特徴。その釜を使い、独自の焙煎で、盛岡の人に合わせた味にしています。そんな仕事ぶりが、「SPRUDGE」の評価*につながったのかもしれませんが、東日本大震災直後に被災地でコーヒーを提供するボランティアをした時、たくさんの人にとっても喜んでくれたことが、私の原点になっています。今後も幅広い世代に、コーヒーの楽しみ方を発信していきたいです。

※米国のポートランド市に拠点を置く世界的コーヒーメディア。昨年、「コーヒーの仕事を通じて世界を変えている20人」に長澤さんが日本で唯一選出された

「ひと手間かけること」を
楽しむ力がある

サラリーマンとして東北各地を転勤し、盛岡には2回赴任。街なかに川が流れる景色やどこか懐かしい街並み、街のサイズ感、穏やかな人の雰囲気などから、「良い街だなあ」と感じていました。また、コーヒー豆の専門店が多いので「コーヒー好きが多い街」という印象があり、退職して大好きなコーヒーの焙煎専門店を開こうと思った時、思い切って移住を決めました。盛岡の人には、「ひと手間かけることを楽しめる力」を感じます。私の店のお客さんもそうですが、料理やモノ作りなどに手間をかける人が多い。コーヒーとの付き合い方も同じですね。コンビニな



fulalafu(鉤屋町)
店主 餃ノ口 厚志さん

どで手軽にドリップコーヒーが飲める時代に、わざわざ豆を買ってガリガリ挽いてコーヒーを楽しむのですから。

市長コラム 盛岡のたくさんの魅力を見て・触れて・食べて感じてほしい

盛岡は、豆腐や納豆、中華麺などの消費量・消費金額が全国で上位であることは知られていますが、実はコーヒーの消費量の多い街でもあります。他にも、南部鉄器や盛岡城の石垣、さ

んざ踊りなど、盛岡の魅力は幅広くあふれています。石川啄木や宮沢賢治ら盛岡ゆかりの偉人の足跡が残る盛岡で、皆さんもコーヒーを味わいながら、新しい魅力を発見してみたいかがでしょうか。

盛岡市長 谷藤 裕明

