



瀧山 雅人さん・佳世さんご夫妻

- ・出身：雅人さん 南部町鴨部
佳世さん 湯梨浜町
- ・職業：雅人さん 0から珈琲研究所（珈琲豆の焙煎）
佳世さん café 七草（焼き菓子・ランチ・珈琲の提供）

風通しの良い縁側と、玄関横にある小屋のようなキッチン、そして入り口を入ると顔を見せる大きな焙煎機。

今回の里人は、南部町鴨部の古民家で店舗兼住居として「café 七草」を切り盛りする瀧山佳世さんと、「0から珈琲研究所」という屋号で珈琲豆の自家焙煎屋を始めた瀧山雅人さん夫妻。

高校卒業後、30歳で鳥取にUターンするまで東京で暮らし、その後南部町に住んで既に10年ほどの歳月が過ぎようとしているお二人の「今」に至るまでのそれぞれのお話を伺った。

【café 七草ができるまで】

中学生の頃から自分でパンを焼いたりするほどお菓子作りが好きだった佳世さん。

東京ではバイトをしながら製菓学校に通い、26歳の時に縁あって世田谷の小さなアパートで“9chaiR”というカフェを営業し始めた。

カフェを始めて4年程経った頃、店の更新時期やゆくゆくは鳥取に帰ろうと思っていたことなど色々なタイミングが重なり、雅人さんの実家のある南部町に住居を移した。

2011年一人目のお子さんを妊娠中日南町の蕎麦屋「清水屋」で週末カフェをしていたが、2013年からは現在では店舗兼自宅となっている場所でcafé 七草を始め、去年リフォーム期間を経て今年の9月にリニューアルオープンした。



七草では佳世さんの作る季節の果物を使ったマフィンやクッキーなどの焼き菓子はもちろん、オリジナルでブレンドされた粉を使ったパンケーキや、季節のお野菜がたっぷり入ったバケットサンドや丼、そして雅人さんの焙煎する自家焙煎珈琲なども提供している。

七草のほとんどのメニューでは乳・卵を使用していない。また、カフェで提供する食事は肉魚を使用しておらず、有機野菜を中心にしたお料理。

実は東京から鳥取に帰ってくる前にカナダでワーキングホリデーをした佳世さん。ベジタリアンやビーガンの人たちがたくさんいる異文化に出会い、また自然のサイクルととても近い暮らしをするカナダのファームでの体験に強く影響を受けたそう。

また、一人目のお子さんが小さい頃アレルギーが強かったことや、南部町に住むようになって地元有機野菜農家さんとの出会いをきっかけに、野菜そのものが持つ本来の美味しさに感動したことも、お野菜たっぷりのランチを提供するようになった大きなきっかけになった。



佳世さんの手から作り出されるものは、彩にあふれ、素材の味を知る新しい発見や驚きとともに安心感に包まれている。店のキッチンからのぞく佳世さんの笑顔は、来る人を元気にする太陽のようだ。

「町の珈琲屋さんになって地元の人が集う場所になったらいいな」と佳世さんは話す。



【0から珈琲研究所ができるまで】

一方、雅人さんが珈琲豆の焙煎を始めたのは、二人が東京から鳥取へ戻ってきた頃。東京では設備・配管の仕事をしていた雅人さん。休日にはよく二人でカフェ巡りをしていたそう。

佳世さんが当時東京で経営していたお店でも近くの焙煎屋さん到店オリジナルのブレンドを発注していたほど、普段から自分たちで珈琲を淹れることは二人にとって日常だった。

現在でこそ米子市内に焙煎屋さんはいくつかあるが、瀧山さん夫妻が鳥取に戻ってこられた当時は殆どなく、焙煎屋さんが無いのだったら自分で豆を煎ろうと趣味で始めたのが焙煎のきっかけ。

そして佳世さんが七草を始めるようになり、自家焙煎した珈琲豆を店やイベントなどでも販売するようになった。

日中は仕事に出て、夜に豆の焙煎をするという生活を続けていた雅人さんだが、実は今年の7月に仕事を辞め、今は焙煎屋として独立し、新しいスタートを切っている。

そのきっかけになったのが、一度に10kgもの豆が焙煎できる大きな機械がやってきたことだった。

知人の紹介によって巡ってきたその焙煎機は、それまで雅人さんが使ってきたものの何倍も煎ることができる。

また、バリの有機珈琲豆の農場を持っている方との出会いや、七草のリニューアルのタイミングなども相まった。

それまでは七草として豆を販売していたが、焙煎屋として新しいスタート地点に立った雅人さん。

現在焙煎した豆は町内や米子市内の飲食店へ卸す他、境港に新しくできたゲストハウス“宿屋 Minato”のカフェスペースで週末金・土・日に雅人さんご自身が出向き珈琲を淹れている。

今までの縁や人・地域との繋がりも大事にしながら、今後は県外にも販売枠を広げることにも視野に入れつつ、焙煎屋として頑張っていきたいと話す雅人さん。

珈琲豆は、原産国やグレードも様々で、浅煎り・深煎りなどそれを煎る焙煎具合によっても風味が異なる。さらには豆を挽く粗さや、ドリップする時のお湯の温度や淹れ方でも味は変わるのだとか。珈琲の魅力はその奥深い世界なのだろう。

雅人さんの美味しい珈琲と佳世さんの焼き菓子が、そして七草という場所が、南部町の里山の暮らしの中にゆっくりじっくり溶け込んで、町の人、町を訪れた人を笑顔にする。



渡邊舞 (わたなべまい) /大阪府出身
南部町地域おこし協力隊

取材者の一言～

このお二人を見ていて思うことは、人はモノ以上に人に惹かれるのだということ。佳世さんとはイベント出店で一緒にすることがよくありますが、佳世さんの言葉一つ一つから焼き菓子や珈琲が大好きだという愛情がとても伝わってきます。一方雅人さんの珈琲を淹れる様子は、静かでひたむきで一杯への丁寧さが伝わってくる。

新しいスタートに立ったお二人のそれぞれの「好き」が、この先たくさんの人に七草という場所や自家焙煎珈琲豆を通して、ホッとする時間、新しい発見、嬉しいや楽しいになっていくのだろうなと思います！！