島野昭一・敬介

コーヒー豆焙煎職人
こだわりを貫く親子2代

Shoichi SHIMANO
Keisuke SHIMANO

息子：島野敬介

父：島野昭一

「高品質」「焙煎技術」「鮮度」スペシャリティコーヒーの専門店としてのこだわり

創業59年、茱萸木のコーヒー専門店「焙煎香房シマノ」は、高い品質、焙煎、鮮度、にとことんこだわりをもつスペシャリティコーヒー豆の専門店です。スペシャリティーコーヒーとは、飲む人が風味、味共に最と素晴らしいと感じられる「至高のコーヒー」をいいます。父親で代表取締役の島野昭一さんと、息子の敬介さん親子のうみだす香り高さに魅せられ、遠くは海外からも訪れる人がいるといいます。

定評あるオーダー焙煎ならではの抜群の鮮度

店内には、樽に入ったコーヒーの生豆が約40種、ずらりと並びます。ニカラグアイ、コスタリカ、コロンビア、ブラジル、イエメン……世界中の産地から取り寄せられた生豆は、緑色を帯びたベージュのようなやさしい色合いです。種類や乾燥方法なども多種多様、どれもが島野さん選りすぐりの高品質のものばかりです。

ここでは、注文受けてからその場で生豆を焙煎して販売するというオーダー焙煎スタイルで販売されています。焙煎する20分程度の時間を待つ間に、その日のセレクトコーヒーがカップで提供されるのもうれしい。「美味しい、いい香り」昭一さんはお客さんのそんな反応が楽しみと話します。ふんわり立つ香ばしさの中で、コーヒーを飲みつつ待つ贅沢感は、やみつきになります。持ち帰るときに、紙袋から薫り立つ煎りたての香りもオーダー焙煎ならではのもの。

天満での卸売業から茱萸木「焙煎香房シマノ」をオープンへと

昭一さんが、天満でコーヒーの卸売り会社を始めたのは１９５８年。創業当初は喫茶店も少ない時代、苦労も絶えなかったと振り返ります。コーヒーブームも何度か経験し商売も順調でしたが、昭一さんが還暦を過ぎた頃、敬介さんと共に地元大阪狭山で、地元の人たちにも本当に美味しいコーヒーを知ってもらいたいという思いから、２００４年、一般客向けをもつ店舗としてスペシャリティコーヒー専門店「焙煎香房シマノ」をオープンしました。「香房」というのは、何よりも「香りが命」「香りはどこにも負けない」という昭一さんの強い思いでつけたといいます。

お伝えしたいコーヒーの知識は山ほどあります

厳選された高品質な生豆を店頭に並べるため数年前からは現地に赴き、栽培方法や乾燥方法まで指定し、豆作りから関わっているものもあるといいます。産地や品種にこだわるコーヒーファンも増え、より深く味わいを追究する「サードウェーブ」と言われる「こだわりのコーヒー時代」の先駆けともいえるコーヒー好きにはたまらないお店です。

生豆の説明書きが詳しいのにも驚きます。産地や農園の紹介のほか、歴史、味の特徴なども説明されています。また、甘み、こく、まろやかさ、香り、酸味、苦みが7段階で表記されているため、自分の好みのものを探す指標にもなります。

敬介さんのコーヒーに対する熱い思いや深い知識にも驚かされます。コーヒー専門店向けにセミナーを開催するほどの知識を持っておられます。

「お客様で何を買おうか迷う人が多いのは確か。美味しいコーヒーに出会いたくて来てくださっている人には好みに合ったコーヒー選びや、淹れかたなど、時間の許す限りお伝えしています」。タイミングがよければ、店頭で、ドリップ教室が開催されることもあるといいます。

「一般向けの開業から12年、コーヒー好きのすそ野が広がった実感はあります。味や香りの違いを実感してくれる人が確実に増えたことは商売をしていてとてもうれしいこと」と語る敬介さんに、父昭一さんは「ブレンドではなくスペシャリティコーヒーを飲んでもらいたいですね。コーヒーは香りが命、研究を重ねた焙煎技術で提供するうちのコーヒーはどこにも負けません」と60年重ねた経験からくる高いプライドを感じます。焙煎作業の煙で茶色く染まったおふたりの指先は、本質を極めるために繰り返された仕事の証のようです。

風味や味を想像しながら豆を選ぶ楽しみ。そして焙煎室のガラス越しに見える自分のオーダーした生豆が焙煎される様子は、まるで映画のワンシーンのようです。島野さん親子の焙煎作業の息の合った職人技、生豆に風味と香りを宿す様子を眺めながら出来上がりを待つひと時は、コーヒー好きには至福の20分間でもあります。（か）

おいしいコーヒーの条件

❶高品質の生豆 ❷高い焙煎技術 ❸焙煎後の鮮度 ❹抽出の仕方

これらが揃って最高のコーヒーになるといいます。
シマノさんでは❶から❸の鮮度抜群の状態のコーヒーが手渡されます。

焙煎香房シマノ
大阪狭山市茱萸木4丁目238-1 TEL.072-365-1051
営業時間：10時から16時　定休日：土・祝・第1・3金曜日（日曜日が祝日の場合は営業）