

カガヤキ

暫定的補足表題「ウオランタス」
ラテン語でボランティアの意

No.58(2021.9.15刊行)、広報委員会編集
県立図書館発行
禁複写転載©広報委員会

特集 県立図書館リニューアルオープン

県立図書館普及課 石井敬之
同ボランティア広報グループ 桜井 淳

茨城県立図書館は、2021年7月17日、リニューアルオープンした。本特集では県立図書館館長の御挨拶を掲載する。

御挨拶

県立図書館長 山田順一

館長の山田順一です。よろしくお願ひいたします。

茨城県立図書館は2001年に現在の場所に移転開館してから今年で20年を迎えます。このたび、県民の皆様の新たな交流の場として、星乃珈琲店を1階エントランスホールにオープンいたしました。利用者からも好評で、お褒めの言葉を多くいただきました。初日は、半日のオープンにもかかわらず、開館前から長蛇の列となり、皆様の県立図書館への期待の表れと感じました。カフェの利用客数も、予想を超え、大盛況で開館を迎えることができました。

県立図書館に、県内で4番目の店舗としてオープ

ンした星乃珈琲店の話をいたしますと、図書館に併設されるのは、本県で初めての店舗となります。ハンドドリップにこだわるお店で、落ち着いた雰囲気です。くつろいだ時間を過ごせます。

県立図書館にカフェができることにより、「静かな知の拠点である図書館から賑わいの創出への転換」を図り、既存のコンセプトである「県民の郷土を愛する心を育む図書館」、「人の成長・学びを支える図書館」のスローガンを基に、カフェを通じて県民の学びを後押しするような展示・書架の整備を行っております。例えば、県立図書館所蔵の本を持ち込んで、本を読みながら、コーヒーを飲むことができ、県立図書館の新たな本の楽しみ方として、今後、定着していくことを期待しています。また、星乃珈琲店を取り囲むように配置している書棚には、茨城ライターズと称し、茨城県にゆかりのある作家の作品を並べるなど、特色ある陳列を施しております。是非、来館の折には、一度、目を通していただきたいと思ひます。

リニューアルオープンを迎えてからのカフェの様子をみると、昼食時間帯は、満席に近い状況です。当初、利用率の低下が心配されていた学生等も、想定以上に利用されているようです。土日になりますと、家族で来店される方も見受けられ、幅広い年齢層で楽しんでいただいております。図書館としても、カフェに関連する本の紹介や、カフェの雰囲気に合わせた本の陳列を行うなど、利用客の様々なニーズに対応する努力をいたしております。

県立図書館として、県民の皆様が最新の情報や芸術文化と出会い、充実した時間を楽しみながら、さまざまなことを学び、ふれあうことのできる図書館を目指して、さらに取り組んでまいります。

最後に、茨城県立図書館リニューアルにあたり、尽力いただきました関係者の皆様に心からお礼申し上げます。

カフェ施設写真集

県立図書館普及課 石井敬之
同ボランティア広報グループ 桜井 淳



図書館総合受付(入口)に入って右側奥。入口から見て、左右対称の形状になっているだけでなく、色彩も統一している。)



星乃珈琲店注文会計カウンター(入口に入って左側奥。その場で豆を挽き、ドリップしている。)



階段 2 階から見て右側のカフェ施設(席から少し離れた周囲には書籍が置いてある。)



階段 2 階から見て左側のカフェ施設



3 階から見たカフェ施設(主に階段左側部分。従来の階段を白で統一したため、施設全体のアクセントとなり、なおかつ、明るさと清潔感を生み出している。2 階と 3 階の吹き抜け構造のすべての側壁に工夫を施し、伝統的な珈琲店の豪華さを醸し出す設計になっている。施設全体の設計のうまさに感心した。)

調査事項

県立図書館普及課 石井敬之
同ボランティア広報グループ 桜井 淳



ンビア、グアテマラ、キューバ、メキシコ、エチオピア)

- 7) 香りと味などの総合的評価：満点星五つに対し星四つ(星乃珈琲店 HP 掲載の全国の利用者評価から引用)
- 8) 感想：混雑を避けるため、開店の一週間後に、取材した。それでも、利用者が数十人おり、混雑していた。施設は、利用しやすく、くつろげる雰囲気であり、特に、2階と3階に相当する空間が吹き抜け構造になっているため、開放感があり、他では味わえない贅沢な環境である。世の中では、図書館から利用者が離れることに対して、様々な試みがなされており、茨城県立図書館では、大規模な改修を行い、カフェ施設を設置した。

- 1) 建設業者： 昭和建設
- 2) カフェ営業業者：星乃珈琲店(従業員 24・25名)
- 3) 提供品目： コーヒー、ソフトドリンク、軽食、デザート、モーニング、ランチ
- 4) カフェ規模：60席
- 5) 営業開始日： 7月17日(土)12:00
- 6) コーヒー豆：ブレンド(ブラジル、コロ

編集後記

1961年(私は中学2年生)、西田佐知子が歌った「コーヒー・ルンバ」が大ヒットしました。海外でヒットしていたものの日本語版です。歌詞は以下のとおりです。

昔アラブのえらいお坊さんが
恋を忘れたあわれな男に
しびれるような香りいっぱい
琥珀色した飲物を教えてあげました
やがて心うきうき
とても不思議このムード
たちまち男は若い娘に恋をした
コンガ・マラカス楽しいルンバのリズム
南の国の情熱のアロマ
それは素敵な飲み物コーヒーモカ・マタリ
みんな陽気に飲んで踊ろう
愛のコーヒー・ルンバ

西田佐知子は、当時、「モカ・マタリ」の意味が分からなくて、作詞家に質問しました。それは中東イエメン産の高級コーヒーのことです。

以下、私の拙い「コーヒー論」です。

1) コーヒー豆の種類

アラビカ種(日本が輸入する60%、エチオピア産、ストレート用、苦味が強い)。

ロブスタ種(日本が輸入する40%、ブレンド用)。

2) 焙煎(ロースト)

プロや業者の仕事(焙煎の仕方によってカラメルやチョコレートの風味が出せ

る)。

3) 人気の高いコーヒー

コロンビア フルーティ

ブラジル 苦味が強い

エチオピア フルーティ

ケニア 苦味強い

タンザニア(キリマンジャロ) 苦味強い

ジャマイカ(ブルーマウンティン) 苦

味・コク・芳味などすべよし 高級品

イエメン(モカ・マタリ) 高級品

4) インスタントコーヒー

ブレンドであり、便利ですが、通には、物足りないものがあります。

5) コンビニコーヒー

いずれも、その場で、短時間で、ひとり分、挽いてドリップ。

セブン・イレブンは、エチオピア産アラビカ種100%であり、特徴は、通好みの苦味が強いことです(税込み100円)。

デイリーヤマザキ(税込み100円)とファミリーマート(税込み150円)とローソン(税込み100円)は、ロブスタ種のブレンドです。

味と値段からすれば、どれも優れていません。あくまでも好みの問題ですが、私は、相対的には、セブン・イレブンのアラビカ種のストレート(次ページの写真上)とタンザニア産のアイスのキリマンジャロ(次ページの写真下)が好きです。なぜ、キリマンジャロをアイスにしているかと言えば、ストレートのホットにすると苦味が強すぎ、好みが分かれてしまうので、万人好みにするため、苦味が緩和され、本来の味も

生きるアイスコーヒーにしたのでしょう。



6) 主観的コーヒー論

コーヒーは、赤道直下の熱帯地方で栽培されています。収穫時には、赤いサクランボのような大きさになり、中心にコーヒーの種があり、それを取り出し、きれいに洗浄後、乾燥させます。

つぎに焙煎しますが、それは、業者やプロの仕事であり、いくら凝っても、素人は、手を出さない方が無難です。ですから、一般的には、好みに合った生産国のコーヒー豆の焙煎済みを購入します。素人が手を出せるのは、つぎの工程のコーヒー豆を挽くことですが、それには、手作業方式

と機械作業方式があり、使用量からして、個人であれば、前者、コーヒー専門店であれば、後者を選択します。つぎは、コーヒーをたてるのですが、ドリップ式とサイフォン式があり、使用量からして、個人であれば、前者、コーヒー専門店であれば、後者を選択します。

本当にコーヒーの香りと味に凝っている人は、グリグリと豆を挽き、時間を楽しみ、香りを楽しみ、ドリップ方式で、さらに、香りを楽しみ、最後に、ロイヤルコペンハーゲンのカップに注ぎ、そのまま、香りと苦味を楽しみます。ストレートでは、本来の香りと苦味が楽しめ、ブレンドでは、口当たりが良く、飲みやすいのですが、あくまで普通です。ストレートでもブレンドでも、好みにもよりますが、シュガーやクリームを追加するのは、本来のコーヒーの味を半減してしまうため、避けた方が良いでしょう。

私は、決して、凝っているわけではありませんが、苦味の強いキリマンジェロと苦味・コク・芳味など、すべて優れたブルーマウンティンの手挽きストレートのノーシュガーにこだわっています。おいしいコーヒーは、できるだけ手作業をして、時間をかけ、結果として、時間の間(マ)に、癒される飲み物です。

コーヒーは、ウィスキー(英語 **whisky**, 米語 **whiskey**)と似ており、ストレートで、何も追加せず、そのものが持っている良さをそのまま生かし、すするのが最適な楽しみ方です。

桜井 淳