

カフェ

泉 由夏

(2021 年入学 5 期生)

現在、京都には多くの喫茶店やカフェが存在している。喫茶店とカフェは世界的に見ても随一の観光地である京都にとって、観光客にも住民にも憩いの場となり欠かせないものである。日本に喫茶の文化もたらしたのは鎌倉時代の僧、栄西である。中国から茶種を持ち帰り、薬のような効果を得るために喫茶文化を広めた。喫茶が上流階級から庶民に広がり始めたのは室町時代であるといわれる。社寺の門前などに登場した、商人が茶を淹れて参拝者に売る「一服一銭」という茶店が喫茶店の原型である。「一服一銭」は東寺門前にもあったことがわかっている。江戸時代には、社寺の門前や街道沿いに休憩所「掛茶屋」が登場した。八坂神社の南門前にも2軒あり二軒茶屋として知られていた。また、江戸時代にはコーヒー、明治時代には紅茶が日本に入ってきた。京都では、大正時代の「カフェー」人気を経て、昭和初期に数々の喫茶店が営業を開始した。進々堂やスマート珈琲店、イノダコーヒは昭和初期開業で、



職人尽歌合「一服一銭」

※国立国会図書館ウェブサイト



拾遺都名所図会「祇園二軒茶屋」

※国際日本文化研究センター蔵

今も愛される喫茶店である。現在では、京都に2,000軒余りの喫茶店やカフェがあり、全国的にみても多いといえるだろう。古くから喫茶の文化が根付いていたことに加えて、大学や商店が多く、情報や交流の場として喫茶店が適していたことが理由である。私も友達とのおしゃべりのために、1人で考える時間を作るためによく利用する。京都にはたくさんカフェがあるので、私がぜひ訪れてほしいと思うカフェを紹介する。

一つ目は、「Café Bibliotic Hello!」である。地下鉄東西線



「バスクチーズケーキ」と「焼きりんごのチーズクリーム添え」

京都市役所駅から徒歩七分ほど、御所南に位置する。大きなバナナの木が目印で、築 150 年の町屋をリノベーションしたブックカフェである。店内には、天井までもの高い本棚があり、旅行、アート、ガーデニング、絵本、洋書など様々なジャンルの本が並んでいる。その



「Café Bibliotic Hello!」内観

時の気分ぴったりの一冊を見つけられること間違いなしだろう。また、お昼から夜 23 時まで営業していて、夜カフェとしての利用にもぴったりである。店内は日本人だけでなく海外の方も多く、異国のような雰囲気を感じる事ができる。おひとり様でも利用しやすい 1 人掛けの席や、大きめのテーブル席、ソファ席もあるが、イチオシは 2 階席である。建物が吹き抜けの造りになっているので日中は光がよく入り、夕方以降には落ち着いた雰囲気を楽しむことができる。2 階には 2 テーブルしか無いので広々としており、ゆったりとした時間を過ごす事ができる。誰かとゆっくりお話ししたい時でも、1 人で本を読みながらコーヒーを楽しみたい時にもぴったりである。ドリンクやスイーツの種類も豊富で、いつもなかなかメニューを決められない。そんな中で、私のおすすめメニューは「焼きりんごのチーズクリーム添え」である。熱々のりんごにほんのり香るシナモンとチーズクリームがよく合う。他にはないメニューなので、ぜひ一度挑戦してみてほしい。

二つ目は、「Kew」である。京福電気鉄道北野線龍安寺駅から徒歩 3 分ほど、龍安寺参道商店街の近くに位置する。



「バイクドチーズケーキ」

完全事前予約制でたった 7 席だけの小さなカフェである。白を基調としたお店で、周りに住宅が多いので静かな空間を楽しむ事ができる。このカフェのスイーツを見る



「Kew」外観

と心が躍ること間違いなしだ。たっぷりとカスター

ドクリームを含んだドーナツや口に入れた瞬間にとろけるチーズケーキ、ひと目で、ひと口でトリコになるだろう。店主の大木健太さんは20歳でロンドンに渡り、写真家として活動していたが、モダン・ブリティッシュ料理の先駆けとなったレストラン「セント・ジョン」に魅了され、ペストリー部門に採用されたことからお菓子作りの道に歩み始めたそう。そこでの素材そのものを生かし余計なものを加えないといった精神を受け継ぎ、スタンダードでシンプルなスイーツを届ける。飾り気のないルックスにも関わらず、オーラがあり、焼きたて、切りたて、クリーム詰めたての生き生きとしたお菓子が並んでいる。私のおすすめメニューは、「バイクドチーズケーキ」である。季節のフルーツが添えられていて、春夏秋冬違った彩を楽しめる。切りたてのチーズケーキは想像以上の滑らかさと大きさだろう。バイクドチーズケーキではあるが、軽く口当たりが良く何度でも食べたくなること間違いなしだ。

三つ目は、「さらさ」である。1984年、富小路三条で借りた町屋にて、モノづくりの好きなクリエイティブな若者たちが内装工事をやり、什器を持ち寄って「さらさ」は誕生した。若者たちは、資金力がなかったため、照明もテーブルも椅子も棚も作れそうなものは全て自分たちで作ったそう。『さらさ』の名前の由来は、インドから各地へ広まり柔軟に変化を遂げた「更紗」から来ている。『不易流行』のように中心にある哲学は変えず、でも時代のエッセンス



「さらさ西陣」外観

は柔軟に取り入れて愛される空間であってほしいという願いが込められている。カフェでは、自社の焼菓子工房とコーヒー焙煎場からのケーキやコーヒーが提供されている。現在、新京極の本店「さらさ花屋小路」、北区紫野の銭湯をリノベーションしたレトロな「さらさ西陣」、三条商店街にあり併設した「さらさ3」と「さらさ御供焼菓子工房」、京都市役所前駅から徒歩5分ほどで山小屋のような雰囲気がある「さらさ魅屋町」、二条城に近くコーヒ



「チョコレートパフェ」

ーに特化した「CLAMP COFFEE SARASA」の六店舗が京都市内にある。私がよく訪れるのは、「さらさ花屋小路」である。アクセスが良く、駅から近いのに広々としていて、隠れ家のような雰囲気がある店内が魅力的である。ランチ、カフェ、ディナー、いつ訪れてもメニューが豊富でどれもお値段お手頃でボリュームミー、また訪れたいこと間違いなしだろう。私のおすすめメニューは、「チョコレートパフェ」である。大人になるにつれパフェを食べる機会がなくなったが、「さらさ」

に来るとパフェが食べたくなり、思わず注文してしまう。パフェの種類も豊富で季節のパフェや花屋小路店限定パフェなど、その時の気分ぴったりのメニューが見つかるだろう。

今回は、私の好きな京都のカフェを 3 ヶ所紹介した。どれも観光客からも京都で暮らす住民からも人気が高く、たくさんのファンがいるカフェである。それぞれの良さをぜひ訪れて感じてみてほしい。京都はコーヒーの消費量が全国一位とコーヒー好きの人が多い町でもある。少し歩けば、喫茶店やカフェからコーヒーが香るほど喫茶店やカフェが多い。歩き疲れた時にふらりと喫茶店やカフェへ、一服したらまた歩いて、小さくて大きいこの街を巡ってほしい。そして、たくさんの喫茶店、カフェがある京都でぜひお気に入りのカフェを見つけてほしい。

【参考文献】

https://www.okeihan.net/navi/kyoto_tsu/tsu202106.php

<https://www.asahi.com/and/article/20190802/300123181/>

<https://www.cafe-sarasa.com/>

POPEYE 特別編集 僕が京都で行くところ。