

## 京都の喫茶店文化と歴史

對馬 歩

(2021年入学 鈴木ゼミ 5期生)

「私の好きな京都」、それは京都の街に数多く存在し、長い歴史を持つ喫茶店の文化である。京都市はコーヒーの消費量が日本一であり、老舗から新しいお店まで数多くの喫茶店が京都のコーヒー文化を創り出してきた。街を歩けば、国の登録有形文化財に指定されている喫茶店である「フランソア喫茶室」、創業91年の京都最古の喫茶店である「進々堂」など歴史ある喫茶店を楽しむことができる。今回、私の好きな京都の喫茶店、喫茶店文化や歴史について調べてみようと思う。



まず初めに京都における喫茶店文化の発祥についてだ。室町時代、京都に喫茶店の源流ともいえる「一服一銭」といわれた茶屋が当時に出店されていた。これが喫茶店の歴史の始まりだとされている。その後、明治30年頃に洋風の飲み物を提供するミルクホールが開店し、それがやがて「カフェー」と呼ばれるようになった。「カフェー」とは、女給がコーヒーや洋酒を客席に運び、流行歌を歌うなどのサービスをするお店のことで、サロンのような場所であった。大正から昭和のはじめが全盛であったが昭和に入ると、「カフェー」からアルコールを出さない「純喫茶」に分岐した。それが現在の喫茶店につながる。

次になぜ京都には、老舗の喫茶店が多いのかについてだ。それは京都の街の特徴に理由がある。京都は様々な理由から、第二次世界大戦の戦火を免れた街である。そのおかげで古くから続く喫茶店が守られ独自の喫茶店文化が発展していった。また、京都は古くから大学生の街であった。学問を学ぶ人々や著名人の憩いの場として喫茶店は親密な関係を築いてきた。そのため今でも街の人々に愛される老舗が数多く存在するのだ。

ここからは実際に私が訪れた京都の歴史のある喫茶店を紹介する。

一つ目は京都市中京区にある「イノダコーヒー」本店。1940年創業の歴史のある喫茶店だ。現在は京都市の他にも東京や札幌など全国に店舗を展開している。外観は京都の和の風景に溶け込むような町家づくりだが、一步店内に入ると重厚感のある照明やチェア、ギンガムチェックのテーブル席など洋風のこだわり空間が広がっている。現在は新館と旧館の二つの建物が隣同士に連なっている。新館は現代風の上品な空間、旧館はタイムスリップしたか



のようなレトロな空間でコーヒーを楽しむことができる。特別な空間は時間を忘れさせるほどの贅沢な体験をさせてくれる。コーヒーは創業当時から変わらない製法でドリップしたコーヒーを味わうことができる。コーヒー豆はコロンビア産、グアテマラ産、ブラジル産、アフリカ産など、それぞれ独自にブレンドした多様なコーヒーを提供している。コーヒーが出されるときに砂糖とミルクが同時に出されるのだが、これは創業当時の伝統でイノダコーヒーならではのものである。また、イノダコーヒーのモーニングは「京の朝食」と呼ばれ人気がある。茅ヶ崎ハム工房から独自に製法されたハムをはさんだクロワッサンなどのモーニングは優雅な朝食であった。

二つ目は京都市中京区にある「Coffee&Bar 六曜社」だ。この喫茶店は地下と一階の二階に分かれており1950年に地下で開店した。その後、地下はバーとして、一階は喫茶店として利用され、1985年頃から自家製コーヒーの提供が始まった。京都で学生運動がおこった時代には「東の風月堂、西の六曜社」と称され、反体制派の若者が多く訪れ店内は熱意に満ちていた。六曜社の一階で飲めるコーヒーは一種類のみで、昔ながらのコーヒーを今も変わ



らず出し続けている。コーヒーと一緒にマッチと灰皿がおいてあり、喫煙される方の憩いの場所にもなっている。店内は木目調の家具が多く、コーヒーカップや灰皿まですべてレトロな雰囲気があり、とても落ち着いた空間だった。どちらの喫茶店も店内がレトロな雰囲気、街中の騒がしさを忘れさせるような落ち着きがあった。コーヒーや食事を楽しむためだけにある非現実的な空間が形成されており時間を忘れて飲食を楽しむことができた。

私がコーヒーを好きになったのはつい最近のことで、京都の喫茶店文化を知りだしたころから喫茶店で飲むコーヒーに興味を持った。今では家、コンビニ、ファミリーレストランなどでもコーヒーは飲むことができ、そのクオリティもどんどん上がっている。しかし、喫茶店で飲むコーヒーは味だけでなく日々の忙しさ、騒がしさを忘れさせる空間がある。この

落ち着いた雰囲気は、喫茶店でしかできない憩いの体験である。ストレス社会と呼ばれる現代だからこそ、より多くの人に私が体験した喫茶店での落ち着いた時間を持ってほしいと思う。

[https://crd.ndl.go.jp/reference/modules/d3ndlcrdentry/index.php?page=ref\\_view&id=1000182923](https://crd.ndl.go.jp/reference/modules/d3ndlcrdentry/index.php?page=ref_view&id=1000182923)

<https://serai.jp/gourmet/1054142>

<https://www.inoda-coffee.co.jp/shop/honten/>

<https://news.line.me/detail/oa-serai/slztc2e9lgw6>