

# Coffee Break

Aug 2006 Vol. **59**  
コーヒーブレイク

ヨーロッパの文学カフェ

## 歴史を刻んだ都ローマの アンティーコ・カフェ・グレコ

【連載】コーヒー産地の香り

## メキシコ合衆国

コーヒー物語

コーヒー大国・アメリカ

コーヒーと健康

コーヒーは高血圧を予防する...?

# Coffee Break

コーヒーブレイク 2006 AUG Vol.59

Coffee Breakは、昭和56年の創刊以来、コーヒーの生産・消費・市場・歴史・文化・科学情報など、様々な視点から長い時間に渡ってコーヒー業界内の大きなトピックスを記録し続けてきました。

日本人の生活の中でコーヒーが親しまれるようになって以来数十年、今やコーヒーは単なる嗜好飲料の枠を越えて、ライフスタイル、ファッション、カルチャーの形成の一部としての役割を果たしつつあります。また、「コーヒーと健康」といった飲用面からの科学的分析も近年活発に行われるようになりました。

現在、Coffee Breakは業界情報誌として、またコーヒー専門誌として、コーヒーにまつわり「現在、何が考えられ、何が行われているか。」を読者の皆様に御紹介しております。

## CONTENTS

ヨーロッパの文学カフェ <b>歴史を刻んだ都ローマの アンティーコ・カフェ・グレコ</b> 南川三治朗 .....	1
Coffee Culture <b>名曲の中のコーヒー</b> .....	8
コーヒーと健康 <b>コーヒーは高血圧を予防する...?</b> .....	10
A View of Coffee <b>コーヒーと会話</b> ジム・ジャームツシュが描いたコーヒーと会話の世界 .....	14
連載・コーヒー物語 5 <b>コーヒー大国・アメリカ</b> .....	18
連載・コーヒー産地の香り 6 <b>メキシコ合衆国</b> .....	25
<b>コーヒーブック情報</b> .....	31
<b>全日本コーヒー協会活動報告</b> .....	32



ローマでは、100年、200年の歴史が  
何と短いことかと思えてくるから不思議だ。  
ロ・マに着いたらまず、「アンティーコ・カフェ・グレコ」に行って、  
スモーキングも粋なメートル・ド・テールに「カフェ・ネッロ」を注文する。  
その香ばしい匂いと、漆黒に泡立ち、  
苦味ばったコーヒーを一気に飲み干すと、  
たちまちローマっ子になったような気分になれるから不思議だ。

文・写真 南川三治郎

# 歴史を刻んだ都ローマの アンティーコ・カフェ・グレコ



# Antico Caffè Greco

カフェ・グレコ

開店当時の面影を今に残すメイン・サロン。19から20世紀にかけてローマを訪れた芸術家、文学者のほとんどは必ずここに足を運んだ。



ローマの中心地スペイン階段を下りると、そこには古式ゆかしい雰囲気のアнтиーコ・カフェ・グレコがあった。

1760年に開店の、ローマの文学カフェの中でも最も古い店、アンティーコ・カフェ・グレコ



壁面を飾る文学者や芸術家のレリーフ。

ローマは街全体が遺跡の上に立つ都市として過言ではない。どこを歩いても必ず何かしらの遺跡や史跡にぶつかる。コヒエとイタリア、イタリアとコヒエ。いずれにしてもコヒエはイタリア人とともにあり、イタリア人はコヒエとともにあるといつて間違いない。イタリア人はコヒエなくしては夜も昼も明けない。街のそこかしこにあるバルで、ちよつと一杯嘍るコヒエもよし、家でくつろいで飲むコヒエもよし、あるいはカフェで友人たちと楽しく味わうコヒエもまた素晴らしい。そのときどきのコヒエはもちろんエスプレッソ。イタリアでコヒエといえはエスプレッソを



店内の壁面には、有名無名の画家たちが残した絵画がかかっている。

おいて他はない。エスプレッソの匂いの立ちこめる街ロマーそんなローマの観光スポットはスペイン広場だ。映画「ローマの休日」でも馴染みのスペイン階段を下り、有名アーティストの建ち並ぶヴィア・コンドティを歩いていくと、右側に「アンティーコ・カフェ・グレコ」と、金文字で描かれた店名が目に入る。隣は高級陶器店、リチャード・ジノリ、斜め前は「グッチ」といったスナップな店が建ち並び、世界中の旅行者が連日訪れる有名店なのである。午前中は比較的にすいているが、午後になると空席を待つ人たちが入口はごうた返す。





狭い間口の入口をくぐり店内に入ると、右側にバルがあり、立ち飲みをしている人たちがひしめき、色んな言語の会話が飛び交っている。そう、ここは創業当時から外国人が多く、いろんな情報の交換場所としての役割も果たしている。



19世紀にはドイツ人が多く通いつつため「カフェ・テDESCO(ドイツのカフェ)」と呼ばれていた時期もあったグレコ、芸術にゆかりのある店らしく、ヴェネツィア・ピエンナーレはここから誕生したともいわれている。

カフェ・グレコの創業は1760年。グレコとはイタリア語でギリシャのこと。当時の所有者がギリシャ人だったことに由来する、ローマのカフェのなかで最も古い店である。1830年メンデルスゾーンをはじめとして、19〜20世紀にかけてローマを訪れた文学者、芸術家のほとんどは、必ずここに足を運んだ。常連であったペリオスリスト、ヴァーケナー、アンデルセン、ニクチェなどはじめ、スタンダール、ボードレール、ロッシニ、ビゼー、トスカニニ、ゲーテなどのレリフが今も、オムハスと、名付けられた部屋の壁面を飾っている。

入り組んだ客席の一隅には、『ヨッセオ』の絵が架けられている。この絵の下の席は前世紀最大の画家でシニョーリアスの元祖ともいわれるジョルジュ・オ・デ・キリコが、生前毎朝10時びつたり朝食を食べへにやつてきた席である。

スマートフォンに身を固めた給仕頭にエスプレッソを頼むと、銀製のお盆にカップ一杯の水と並んでエスプレッソが出される。この水はサーヴされたコーヒーが濃かつたら薄めて飲むように……との配慮から付けられている。この習慣は開店以来のことらしい。



Antico Caffe Greco  
Via Condotti 86, Roma  
営業時間: 8:00AM-20:45PM  
休日: 8/12 ~ 8/15  
電話: 06 6791 700

右: グレコで使われているカップはイタリアの銘窯ジノリ社特製のもの。  
左: コーヒーだけでなく、チョコレートやコーヒーゼリーも美味しい。



### Ice Coffee

アイスコーヒーは実は日本独特の飲み方です。欧米では、ホットコーヒーを冷まして飲むだけのものが通常で、味も香りも日本のアイスコーヒーとは異なるものです。

まず、深く煎ったアイスコーヒー専用の豆を使用します。

目安として、通常よりも二倍程度濃く抽出します。

グラスにたっぷり氷を入れておきます。

熱いコーヒーを注いで、一気に冷めます。香りを逃がさないためには、沢山の氷で一気に冷すことが何よりも大切です。

あとは、好みに合わせてシロップで甘味を加え、生クリームを浮かべます。

もちろん、ブラックでそのまま飲むのもお奨めです。

社団法人 全日本コーヒー協会発行

## Coffee Break vol.59

発行日 平成18年8月20日  
編集者 オフィスシーン  
デザイン グラム  
印刷所 株式会社DMP  
発行所 社団法人全日本コーヒー協会  
監修責任者 社団法人全日本コーヒー協会・広報委員会  
〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町6-2  
TEL(03) 5649-8377 / FAX(03) 5649-8388  
<http://coffee.ajca.or.jp/>

「コーヒーブレイク」の御購読、またはバックナンバー御希望の方は、『お名前(宛先)』『送付先御住所』『お電話番号』『御希望部数』を御記入の上、左記編集部宛にFAXまたは葉書にて、御連絡下さい。  
〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町6-2  
全日本コーヒー協会内 コーヒーブレイク編集部  
FAX 03-5649-8388

\* 御購読料は一部600円(送料・税込)  
本誌送付の際に振込用紙を同封させていただきますので、御手元に届き次第お振り込み下さい。  
尚、「コーヒーブレイク」のバックナンバー・新刊・御購読情報は全日本コーヒー協会ホームページでも御案内させて頂いております。  
アドレス <http://coffee.ajca.or.jp/>



表紙

コーヒー産地での収穫風景。収穫時期は通常年一回。コーヒー豆の品質を守るためには赤く完熟した実だけを収穫しなければならない。従って、収穫は現在でも手積みで行われる産地が多い。



社団法人 全日本コーヒー協会