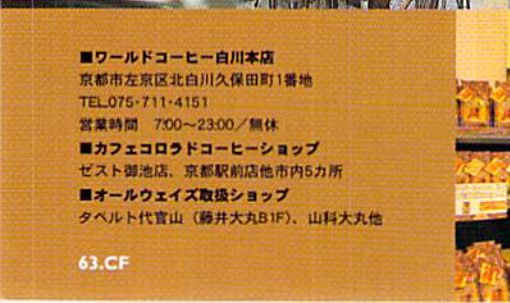
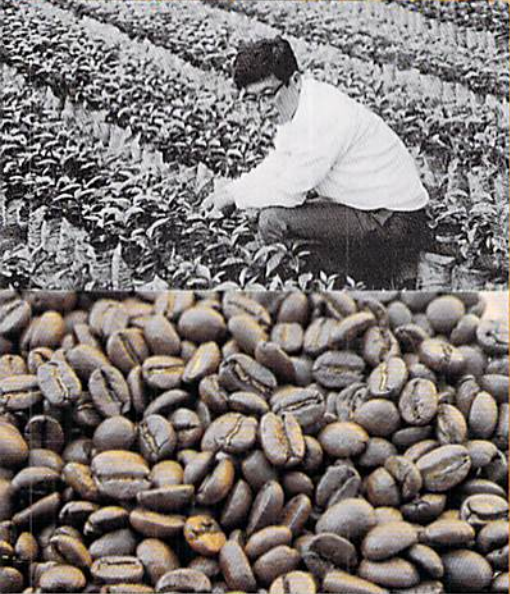


KYOTO Technical Site

取材・文/大和幸二(本誌) 撮影/三國賢一



頑固者がコーヒーに出会った。探究はここから始まった…

ワールドコーヒー会長・西村勝賢氏は頑固である。しかも相当の筋金入り。「ええもんはええし、悪いもんは悪い」と譲らない。その資質ゆえ開花させることができたのが、真正正銘の完熟豆コーヒー。喫茶店やカフェが多いと言われる京都にあって、コーヒーの味を追求する者はかつてより数多く輩出されてきた。が、自らが追求する味のため、頑なに豆の生産ラインまで確立した頑固者は他にいたのだろうか。

驚くべきコーヒー探究者は、昭和35年、たった3坪の小さなコーヒー店を開いた。自らが得た、コーヒーと共にあるやすらぎの時間を「ええもんや」と思ってもらったためだ。

ところで、コーヒー豆とは実を摘み取って種子のみにし、乾燥・焙煎したもので、種子とはいえず、その実が熟しきつていなければコーヒーの甘みも旨味も出ない。真っ赤に完熟した実を収穫することで、美味しいコーヒー作りのスタートラインに立つわけである。

が、コーヒーの販売も手掛けるようになり今の会社の基礎が出来上がった。

京都へと続く 遙かなるCoffee Road

頑なさゆえ、西村氏はブラジル行きの切符を手にする事になる。が、収穫量によって賃金が確定する原産地では、いかに多くの量を取獲するかが大命題。よって完熟豆もまだ青い未熟豆も熟れすぎた過熟豆も同時に「完熟豆」として収穫されていた。これまで完熟豆として手に入っていた豆は、厳密には完熟ではなかったのだ。はたして西村氏は「ないなら作らせよ」と考える。

美味しいコーヒー豆となる素質をもつ、完熟豆の見極め指導と賃金体系や設備の改善を目標に掲げ、高品質の収穫に対して高賃金を設定し、他

った頃、西村氏はふと思う。「店を始めた10年前には、もっと美味しい豆が輸入されていたはずでは？」疑問は事実だった。需要の増加に従って品種改良が進み、生産性の高い豆が作られる。それに伴い豆の個性がなくなり味が落ちていた。「納得のいかんコーヒーは出せない」と西村氏が出した結論は「自分の手で美味しい豆を探さなければならぬ」だった。

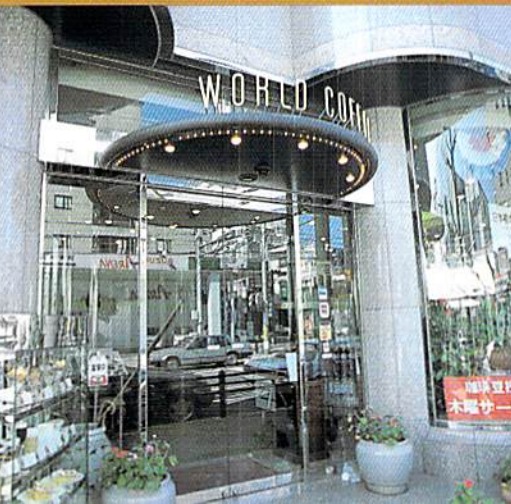
**鳴かぬなら
鳴かせてみよう…
貫く信念が
完熟豆へと**

現在ワールドコーヒーは西村氏の指揮のもと、完熟豆を中心とした「オールウェイズ」ブランドを始めとするコーヒー豆販売、直営カフェの運営、台湾を含め100店舗にのぼるフランチャイズの「カフェコロラドコーヒー」の展開など多岐にわたる事業を展開する。その根本はたったひとつ「美味しいコーヒーがもたらした時間を味わって欲しい」。この春には、先日オークションにて落札した、世界最高級豆が店頭には並ぶという。

「コーヒー好き」と「頑固」が結びついたとき、真に美味しいコーヒーへの追求が生まれる。その挑戦を受け止めるのは、京都の町。新しいものであっても、古いものであっても、良いものであればそこに誇りを持って受け入れる京都人。その土壌こそ、頑固者の作りあげる一杯のコーヒーが美味しいことに気付かせてくれるのだ。

**京の土壌に
受け止められ
頑なな味の追求は
花開く**

の豆と混じらないよう独自の作業場を確立する。20年以上の歳月と気が遠くなるほどの費用を投じ、2000年、ついに安定供給をするための生産体制が確立された。



■ワールドコーヒー白川本店
京都市左京区北白川久保町1番地
TEL.075-711-4151
営業時間 7:00~23:00/無休

■カフェコロラドコーヒーショップ
ゼスト御池店、京都駅前店他市内5カ所

■オールウェイズ取扱ショップ
タベルト代官山(藤井大丸B1F)、山科大丸他