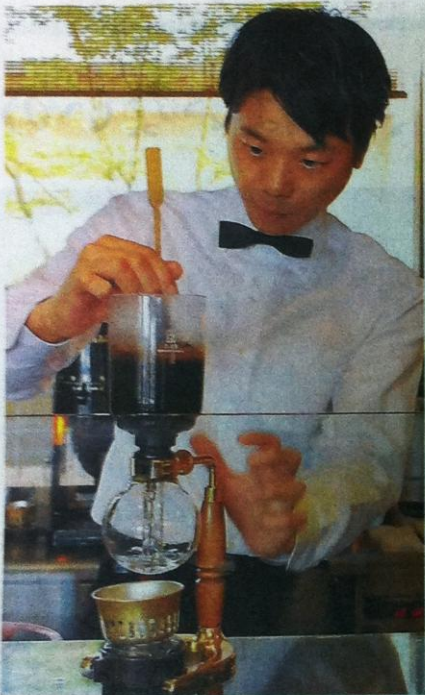


ホットな技 狙う世界



サイホンでコーヒーをいれる神原真樹さん＝広島市安佐南区伴南

尾道出身のコーヒー店長・神原さん

尾道市に本店がある尾道浪漫珈琲・西風新都店（広島市安佐南区）の店長神原真樹さん（28）が、コーヒーの抽出技術などを競う選手権で9月の決勝に駒を進めた。優勝すれば世界大会に出場する。6月にも別の国内大会で優勝した腕利きの職人は、「次は世界一に」と意気込んでいる。

サイホンでコーヒーを入れる技術を、どの職人が参加。日本代表が優勝した。競う日本スペシャルティコーヒー協会（東京）主催の「ジャパン サイフォン チャンピオンシップ」。世界一を目指す全国約30人が出場した7月の予選で、神原さんは決勝を戦う6人のうちの1人に選ばれた。

決勝は9月27日、東京・有明で開かれる。優勝者は同会場で翌日にある世界大会に挑む。昨年は米国や韓国、豪州などが必要。日本の技術は世界トップレベルが高まっている。

サイホンは、フラスコを直火にかけてコーヒーをいれる手法で、繊細な技術が必要。日本の技術は世界トップレベルが高まっている。

サイホンで競い 国内決勝へ

ベルといい、同大会事務局長の榮秀文さん（50）は「神原さんは味の評価が特に高い」と話す。

神原さんは尾道市生まれ。尾道浪漫珈琲は、10歳のころ父が創業したコーヒー店だ。

神原さんは高校卒業後、京都に行き、カフェや創作料理店で働いていた。21歳のころ、父に誘われて買い付け先のブラジルのコーヒー農園を視察。「農園の広大さに驚いた。作り手が日本で飲まれることを誇りに感じている熱意も感じた」

帰国後、尾道浪漫珈琲に入った。社長の息子でも、特別扱いはなかった。すぐにはコーヒーをいれさせてもらえず、ホール係から修業を積んだ。

ペーパーやネルドリップなどコーヒーには様々な入れ方がある。神原さんは「サイホンは面白さも難しさもあるが、一番おいしい」。焙煎、粉の粗さ、湯温、混ぜ方。「味が変わる要素が山ほどある」。フラスコを熱する火の位置が1センチずれても味が変わる。

大会に向けた猛特訓はしない。「おいしいコーヒーを出すための日々の努力や取り組み姿勢が、結果につながる」。夢は、世界に通じるコーヒーマン。まずは、世界大会で頂点に立つ。

（後藤泰良）