



特集  
コーヒー／カフェ／まち

# MESSAGE 街を彩るエッセンス



常盤貴子  
TOKIWA Takako

### プロフィール

1972年神奈川県出身。1991年に女優デビュー。1993年の夏に放送された『悪魔のKISS』で、転落する女子大生役を演じ、存在感と演技への気迫を買われ、本格的女優への道がスタート。その後、多数の主演ドラマが社会現象になるほどのヒット。代表主演作には『愛していると言ってくれ』(TBS)や、2000年1月から放送され記録的な視聴率を樹立した『ビューティフルライフ』(TBS)などがある。『20世紀少年』『野のなななのか』『だれかの木琴』など多くの映画にも出演。CMや舞台、ナレーションなど活動は多岐にわたる。2020年1月に発売された初のエッセイ集『まばたきのおもひで』では、喫茶店巡りが趣味であることなど、素顔が垣間見えるエピソードが綴られている。Instagram: @takakotokiwa\_official

パリ、サン＝ジェルマン・デ・プレのカフェ・ド・フロール (写真: 飯田美樹)

コーヒーに出会ったのは、父がよく通っていた近所の喫茶店に連れて行ってもらった小学生の頃です。まず店内の雰囲気にごく感動して、子どもながら憧れを持ったことを覚えています。家で食べる朝食しか知らない小学生にとっては「こんな世界があったのか」と、衝撃を受けました。さすがにその時はコーヒーを飲みませんでした。でも気になってしかたがなく、中学生になって一度友達と喫茶店に行きましたが、何かもう雰囲気にそわそわしてしまってコーヒーどころではありませんでした。高校生くらいの時にやっとちゃんと行けるようになりましたが、その頃は背伸びして、「行くぞ」と気合を入れて行く感じで、喫茶店でコーヒーをリラックスして飲めるようになったのは、高校を卒業してからですね。

コーヒーへの苦手意識はなく、それよりも喫茶店への憧れや興味のほうが強かったです。かつて、大林宣彦監督の映画『野のなななのか』で高校生の役をやらせていただいた際、初めてコーヒーを飲み「苦い。でも、癖になりそう」という台詞があって、コーヒーを飲むといつもそれを

思い出します。

朝は必ずコーヒーから始まります。毎朝、自分で淹れながら、コーヒーの湯気で覚醒していく感じが至福の時なんです。自分で運転して撮影現場に行く時は、淹れたてのコーヒーをポットに入れ、余裕がある場合はサービスエリアなどで景色を眺めながらゆっくり飲んだりも。ただ、朝は忙しいので、コーヒーの淹れ方は雑ですよ(笑)。最初に少し蒸らしたら、あとはドボドボと。それより、コーヒーを飲むタイミングとか、シチュエーションを大切にしています。

旅に出かけたら、まず喫茶店やカフェを調べます。この街ではこのカフェが一番というのを、自分の中で勝手にランキングするんです。海外でも、観光名所よりも先にカフェ。カフェは、街のすべてを表していると思っているので、その土地の文化を知るには、観光名所を見るよりも、カフェに行ったほうが早いと。

カフェにどういう人たちが来ているのか、年齢層がどのくらいなのか、どのくらいの声のボリュームで話して、何を食べているのか、何をどういうふうにかけているのか、誰と来

ているのか、新聞を読む人たちなのか、どんな本を読む人たちなのか、とにかく会話をする人たちなのか、そういうことが気になります。一人でカフェに行って、その街を知り、その国の文化を知ってというのが、私の旅の第一歩なんです。

日本では、基本的にはブレンドを注文します。まずは、そのお店が得意としているものをいただく。お店を紹介してください、体験させてくださいという意味でブレンドを。そして、このマスターはこういうのが好きなんだなあとか、マスターの人となりを一人であれこれ想像しながら時を過ごすのが、これまた大好きなんです。

ご近所のおじいさんやおばさんがゆっくり何時間も居られるカフェや喫茶店が私の理想です。朝早くからカフェに来て、一杯のコーヒーですっとしゃべっている。そんな光景を見ると、この街は豊かだなあと嬉しくなります。

カフェがあれば、人が集まる。街の賑わいはカフェから始まっている一面もあるのではないのでしょうか。例えば銀行や病院は、基本的には行かなければいけない場所ですが、カフェは行っても行かなくてもいい場所です。行きたい

と思う場所、楽しい場所、自分が行きたくて行く場所。それはその街を彩るエッセンスになるのではないのでしょうか。そこは常に多くの人たちの笑顔あふれる場所になると思います。

いつの日か、「私の好きな喫茶店」なんてマニアックな本とかも出版してみたいな。仕事柄、日本全国、世界各地でカフェに行く機会が多いからこそ伝えられるカフェ情報というのがある気がするし。

コーヒー好きはとにかくヲタク化しがちで、焙煎にこだわったり、淹れ方にこだわったり。でも、どこまでいっても嗜好品だと思うので、自由に存分にこだわられるところも面白いところだと思うんです。私なんかは「水」と「土」が気になって仕方がないんです。例えば雑誌の取材で訪ねた有田焼のドリッパーで淹れたコーヒーと、映画の撮影で行った唐津焼のドリッパーで淹れたコーヒーでは「水」が変わってるんじゃないかと。土が違うから！科学的に調べる術もないだけに、自分の中でウヒヒヒッと楽しむしかないんですけどね。ヲタクすぎて売れないな、そんな本(笑)。