

品質高いコーヒーを日本一売る遠山珈琲 「個人店を長く繁盛させる法」

(有)遠山珈琲代表取締役社長 遠山克利さん

文/立山雅夫

(有)遠山珈琲は1984(昭和59)年に創業した当時からコーヒー教室を開き、コーヒー文化を伝えてきた。現在まで32年間続いている。主に、小中学校でPTA会員向けの「家庭教育学級」で教えている。地元の白井市ばかりでなく、周辺の8市からも依頼されている。また喫茶店・カフェの開業希望者向けにも教室を開いてきた。コーヒーばかりでなく、アイデアあふれる料理作りを教えた。遠山珈琲ではコーヒーの樹を栽培しているが、それを知ったNHKが今年、取材に来た。それは2月24日、NHKBSで放映された。

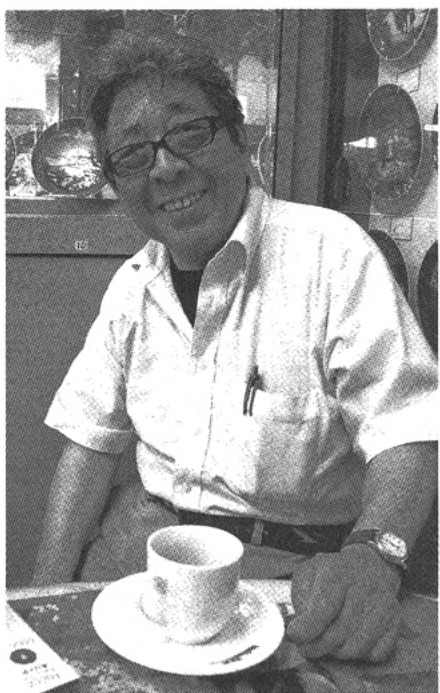
個人店は、やろうと思えば、いろいろなことをいくらでもできます。これまでは大型店が近くにできると、個人店は負けてしまうことが多かった。酒屋、米屋、魚屋、肉屋、八百屋などの個人店が数多く廃業しました。

商売は、うまくいくときもあれば、そうではないときもあります。しかし、どんなことがあっても、自分はこの仕事が好きだし、やり続けていくのだという気概があれば、続けられます。

飲食店は開業して2年で半分近くが廃業。3年で7割近くが廃業するという。喫茶店でも居酒屋でも、これはダメだと諦めが早すぎる人が多いです。

さて、当社がコーヒー教室を始めて32年が経ちましたが、続けていく上で大事なことは楽しいことです。最後に楽しかったで終わるということです。

居酒屋でも、ランチ営業をしていないければ、昼間、空いている時間があれば、



(有)遠山珈琲代表取締役社長

遠山克利さん

1946(昭和21)年、宮崎県生まれ。1970年、東京の老舗コーヒー会社に入社。1984年8月、同社を退職する。同年11月、(有)遠山珈琲を設立。現在に至る。

コーヒー教室を開き、地域に貢献 していろいろと取り組んでいます。

それをアンダーソースとして使うとき、上に何をのせたらいいのだろうかとかかれたので、春だったら新タマネギを薄くスライスして、グリーンソースの真ん中に盛り、その上に完熟した真っ赤なトマトを半分にかットしてのせる。すごく美味しそうなたマトサラダが出来上がります。

大事なことは野菜類など具材の分量を惜しまないことです。

こうしたアドバイスはものすごくよろこばれます。季節のもの、旬のものを使うのはいいことです。旬のものをいう飲食店は流行ります。

こうした季節のアイデアメニューの作り方や魚のおろし方などを居酒屋料理教室で教えると、人が集まって

ば、居酒屋メニューと一緒につくってみませんかと提案して、おつまみメニューを作ったり、魚のおろし方を教える教室、お楽しみ会がいい、きちっとした教室でなくていいのです。本業にさしさわりのない範囲で、ときどき開催がいいのです。

コーヒー教室ではケーキをよく作ります。つくることは楽しいことです。慣れない手つきで生クリームを絞っていると、「ちょっと待ってください。こちらに来てください」といって、生クリームの搾り方を教えます。牛の乳を搾るような気持ちでやってみてください。利き腕の手で絞り込みます。反対の手に力を入れ過ぎると、生クリームが瓢箪のようになってしまいます。下の手は方向を変えるだけです。搾ったことのない人は頭の中で思い描いてやってみてくださいという、みんな喜んで進めます。作るポイントやコツを教えるのです。

ケーキ作りですと、こちらが生クリームを搾り方がうまくないと参加者はついてこない。料理でしたら包丁さばきがうまくないとついてこないです。コーヒーだと、きれいにドリッブしているのを目の前で見せると、ものすごく説得力があります。

実際にケーキ作りをすると、試作品ができます。それを最後にコーヒーと一緒に食べるのですから楽しいです。

アイデアあふれるアンダーソース

以前は喫茶店・カフェの開業希望者

る。それぞれの居酒屋には得意の料理があるはず。そうした料理を教えるといいです。

人に教えることは何より自分自身の勉強になります。勉強しなければ教えられませんから。参加者はあの居酒屋で昼間教えてもらったので、一度夜行ってみようとなります。そういう店が繁盛します。

いろいろやることはたくさんあるけれど、みな思いつかないし、やろうともしない。いや、やろうとしないから思いつかないのです。やろうとすれば次第に思いつくようになります。

どうしたらいいか、最初はわからないけれど、何か1つきっかけにやってみると、次々と新しい企画が出てくるものです。

自分が勉強して人に教えると、それがまたフィードバックされます。こうやってみようと思えます。自分の商売にすごく役に立ちます。

小中学校でコーヒー教室

コーヒー教室は主に学校とか市の関係で32年間、継続的に取り組んできました。地元の白井市だけではなく、白井市を囲む8市です。ほとんどが小学校や中学校の「家庭教育学級」です。PTAのお母さん方に教えています。お母さん方に学校に来てほしいのです。学校ごとに家庭教育学級を年間7回ぐらい開いて、そのうちの1回がコーヒー教室です。教える内容はコーヒーの淹れ方と基礎知識です。実演し

向けに、喫茶店メニューをやっていました。ピラフ、ピザ、サンドイッチ、スナックなどの作り方を教えていました。

オリジナルドレッシングを使い、きれいな盛りつけ方をすることで、他の店にないおいしい料理が提供できます。イチゴの季節であれば、安価なジャム用の小粒のイチゴをたくさん買います。イチゴのへたを取ってから冷凍しておきます。これをドレッシングやソース用に使います。

ドレッシングの作り方は、すごく簡単です。ホワイトドレッシングをミキサーに入れてイチゴを加え、スイッチをいれます。これだけで、きれいなパステルピンク色の、おいしいイチゴのドレッシングができます。それを「アンダーソース」にする。白いお皿にまぜパステルピンクのソースをひいて、その上にレタス、ホワイトアスパラ、真っ赤なトマト、キュウリなどを盛りつけます。

通常、サラダは野菜類を盛りつけ、上からドレッシングがかかっている。食べるとグシャツとなります。見た目もよくない。

ところがアンダーソースになると、食べ始めてから3分の1ぐらいいまではきれいなのです。

キウイは健康にいいといわれます。キウイをよく完熟させ、やわらかくなったキウイを細かくきれいに切つて、それをフレッシュドレッシングに合わせる。グリーンのにきれいなドレッシングになります。

ながら、話しながら教えます。その家庭教育学級は、コーヒー教室だけではないです。書道があったり、生け花があったり、文化教室のようなことをしています。子育ての仕方についての講演もあります。その中のひとつがコーヒー教室で、毎年やっているところもあります。全部の学校が開いているわけではないです。

その他、市が主催している生涯学習、公民館やコミュニティセンターでのイベントで、コーヒー教室を開きます。コーヒー教室をすることで、知名度は上がっていきます。しかし、コーヒー関連商品の宣伝はしません。コーヒー教室をやるときはそれだけと割り切っています。遠山珈琲の遠山ではないのです。コーヒー教室の遠山なのです。

きっかけは32年前、読売新聞に読売・日本テレビ文化センターの広告が掲載されたとき、講演者として遠山珈琲と私の名前が載っていました。それを見て鎌ヶ谷市の小学校から連絡があり、コーヒー教室をやってもらいたいという話がありました。それからずっとコーヒー教室を続けています。

学校は人事異動で、校長先生、教頭先生をはじめ先生方は頻りに異動します。コーヒー教室のことを知っている先生が、別の学校に行っても、そこで開きます。どんどん拡がっていきました。その話を聞いた校長会、教頭会で議題になり、うちもやってみようと相談を受けました。