

西牧竜也シェフの

こだわり探求日記

おいしい  
逸品

VOL.

20



「灰ヶ峰ブレンド 800 円 (100 g) / 灰ヶ峰 COFFEE ROASTERY」

## 好きが高じてカフェをオープン カメラマンが焙煎するこだわりの珈琲

息子と家族の成長記録として、いしだカメラ店の石田しんじさん  
にお願いして毎年家族写真を残している。石田さんが撮影した  
ポートレートは、その1枚からストーリーが感じられ、被写体の  
心までも表現されている。写真撮影に留まらず、動画撮影・編集、  
ドローン撮影まであらゆる撮影を手掛け、映画やCM制作会社か  
ら依頼が来る程の腕前だ。何事においても探求、追及し、常に成  
長する姿勢は料理の世界も同じで、いつも刺激をもらう。その石  
田さんがカフェをオープンさせた。珈琲が好きでご自身で焙煎  
されている事は知っていたが、店を構えるとは感服である。そし  
て石田さんの珈琲の凄いところは、日々進化している事。ブレンド  
珈琲のサブとして使われる事が多いロブスタ種にスポットを  
当て、厳選した上質な豆を、生豆の状態で水洗いし、付着した汚れ  
を取ってから焙煎している。このひと手間が深入りなのにスッ  
キリとした後味を生んでいる。「珈琲と写真は似ていて、基本は  
あるけど答えが無い世界。有名な写真家が撮った写真が好き  
な人もいれば、無名のカメラマンが撮った写真が心に響く人もい  
る。好きは人それぞれ。写真と同じように、自分が焙煎した珈琲  
が響く方に飲んでもらいたい」と石田さん。呉の町の象徴である  
灰ヶ峰のように、呉を代表する珈琲店となる事を願っている。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴33年。ホテル  
や結婚式場でシェフを務め2014年5月におうち  
レストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休  
日探訪」 <https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。