

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。