

# 中日新聞

夕刊

発行所 中日新聞社  
名古屋市中区三の丸一丁目6番1号  
〒460-8511 電話 052(201)9811

2017年(平成29年)  
11月9日(木)

## 東海の喫茶文化を支えた100年

来年で創業百年を迎えるコーヒー豆の卸小売会社「ワダコーヒー」(名古屋市中区)が11日、同社の歩みを記した社史「幻の赤い珈琲を求めて」を出版する。名古屋で初めて焙煎機を導入したとされ、東海地方の喫茶文化を陰で支えてきた草分けの老舗。社長の和田康裕さん(右)は、地元のコピーの歴史を伝えたいと願う。(池内琢)



自社のコピー豆の特徴について話すワダコーヒーの和田康裕社長。名古屋市中区の同社南営業所で。

### 中区のワダコーヒー「歴史知って」社史出版

工場に入ると、香ばしさが鼻をくすぐる。「焙煎した豆は鮮度が命。必要な分しか作りません」。一度に六十キロの生の豆を処理する焙煎機の前で、和田さんが力説した。同社は、勤続四十年余の職人久野邦明さん(左)の指導で、豆のはげる音や香りを頼りに毎日、焙煎時間を調節している。一九一八(大正七)年、和田さんの祖父・昌信さん(故人)が創業。ワダは当時、ホテルで飲む高級品で、市内でも喫茶店は数えるほどだったという。だが、西洋文化の流行を商機とみた昌信さんは「日本人に、コーヒーは第二のお茶になる」と直感した。九年後には名古屋の企業で初めて米国から焙煎機を輸入。三三年には、ワダを普及させるため来日したブラジル政府系機関と代理店契約を結び、当時は入手が難しかった本場のブラジル豆の調達先を広げた。昌信さんはその後、本場の味を知ってもらおうと、各地の女学校を巡回してコーヒーの入れ方を指導。喫茶店を開業するオーナーには、コーヒーや軽食のメニューを助言し、開店日には自社から社員を派遣するなどして支援した。喫茶店主の信頼を得ながら豆の卸売事業を軌道に乗せた。同社の特徴は、まろやかでほのかな酸味のある「アメリカン」タイプのワダ。現在は個人経営の喫茶店を中心に、東海地方の三百の取引先に豆を販売し、自社でも二つの喫茶店を経営する。今後、力を入れるのが、老人福祉施設へのワダマシンの貸し出しだ。和田さんは「お年寄りには戦後、ワダを飲み慣れた人たちが、入れたての味は支持されるはず」と語る。同社は創業百年に合わせ、出版社「三恵社(同市北区)」と共同で、往時を知る関係者から聞き取りをして社史を編み上げた。十一日午後三時、名古屋・栄の書店「丸善名古屋本店」で出版記念のトークショーを開く。和田さんは「喫茶店は、この地方の人の憩いの場。ワダが普及した歴史も知ってもらえたら」。社史はA5判百五十九頁、千七百二十八円(税込み)。問い合わせ先は三恵社「電話052(915)5211」。

### 地域に密着し 愛知で存在感

充実したモーニングサービスなど、独自の喫茶文化を開花させた東海地方。中でも愛知県は全国有数の「喫茶店王国」だ。多くの店主が頼りにするのが「ロースター」と呼ばれるワダ豆の焙煎・販売業者。地域密着の細やかなサービスで喫茶文化を支えてきた。

愛知県のホームページによると、同県の喫茶店数は8428軒(2014年調査)で、大阪府に次いで全国2位。「名古屋の喫茶店」などの著書があるフリーライター大竹敏之さん(52)＝名古屋市中区瑞穂区＝によると、豆販売は全国的には「キーコーヒー」(東京)など大手が幅を利かせる。だが、同県では「松屋コーヒー本店」や「ワダコーヒー」といった地場のロースターが、存在感を示しているのが特徴という。

大竹さんによると、昭和40年ごろに

喫茶店の開店ラッシュが起き、地元のロースターが開店準備からワダ豆の入れ方まで喫茶店主にノウハウを教えた。

みそかつなど味の濃さで知られる「名古屋めし」に合うように、濃いコーヒーが好まれ、サラダなどのモーニングサービスが豊富な点で他の都市圏と異なる。大竹さんは「小回りの利くロースターのおかげで、独特の喫茶店文化が根付いたと言えるのでは」と話す。



## 名古屋珈琲文化、百年目の邂逅。

今から100年前、ブラジルから伝わり、名古屋独自の珈琲文化が生まれました。

「幻の赤い珈琲を求めて」  
～ワダコーヒー百年史～

出版記念 パネル展開催

日時: 2017年11月1日(水)～11月30日(木)  
場所: 丸善名古屋本店



ワダコーヒーと丸善が本を読む際に最適なオリジナルブレンドコーヒーを作りました。  
**丸善ブレンド「知」「燈」**  
200gパック(粉)/コーヒーバッグ(1杯10g)  
丸善名古屋本店 1Fにて販売 ※11月1日(水)～

「幻の赤い珈琲を求めて～ワダコーヒー百年史～」出版記念トークショー

日時: 2017年11月11日(土) 15:00～ ※トークショー後に試飲イベントがあります。

場所: 丸善名古屋本店 1F エスカレーター前 **参加無料** (どなたでも参加できる無料イベントです。ご予約の方優先)

■11月11日イベント当日に本をご購入の方への特典として、コーヒーバッグ「知」「燈」どちらか1個プレゼント。  
■トークショーの後、ワダコーヒーと丸善のスペシャルブレンド珈琲の試飲イベントを開催いたします。  
■ご予約・お問い合わせ先: 丸善名古屋本店 TEL.052-238-0320 営業時間: 10:00～21:00



2017年(平成29年)11月9日(木)  
中日新聞夕刊に「ワダコーヒー百年史」出版の件  
掲載していただきました。