

映像	内容
タイトル VTR	オープニングタイトル
スタジオ	<p>田村： お元気ですか！市民のみなさん。麒麟の田村裕です。</p> <p>藤井： 藤井未莉佳です。 先日、吹田市内でこんなものが配布されました。</p> <p>田村： なんですか！これは！ 号外？</p> <p>藤井： 号外です。吹田市、中核市へ</p> <p>田村： なるほど～、何ですか？中核市って。</p> <p>藤井： 中核市とは、政令で指定する人口 20 万人以上の都市の事で （大阪府では）高槻、東大阪、豊中、枚方、八尾、寝屋川があり、 今回の吹田で 7 例目となります。 中核市になると、大阪府が今まで持っていた事務権限の一部が 吹田に移されるようになり、より細かな市民、行政サービスが 行えるようになります。</p> <p>田村： なるほど。 ある程度大きくなってきたら自分で判断しなさいよと。 成長してきたんだからということですね。 今後はより吹田市民に寄り添った行政ができるということですね。</p> <p>藤井： そうなんです。市民に寄り添った行政サービスが行えるということです。</p> <p>田村： そりゃあ号外出ますわ～。 藤井さんにとっての「人生の中核」は何ですか？</p>

藤井：

人生の中核？

田村さん、質問しながら笑うのやめてもらっていいですか？

田村：

いや、すごく気になったんで。

藤井：

やっぱり出産。子どもが生まれたことですね。

興味無いっていう・・・

田村：

いやいや。

質問もあってるのか答えもあってるのか分かれへんと思って。

藤井：

じゃあ田村さんの中核は何ですか？

田村：

私の中核は・・・

藤井：

聞いといて半笑いっていう

田村：

私にとって中核は食べることです。

藤井：

あれ？凄い頭が良くないような答えでしたけど

田村：

馬鹿がばれますね。あんま喋らず行きましょ

藤井：

いや、喋りましょ！

田村：

まあ吹田はすごいという事ですね。

どうなっていくのか楽しみにしておきましょう。

藤井：
特集に参りましょう。
今回は「吹田で頑張るジモトのお店」です。
それではどうぞ。

VTR

ナレーション

吹田市には、この地を発祥とする、全国的に有名な企業が
多くあり、新たな事業にチャレンジする企業もたくさん存在します。
実は、開業率も、全国で13位と高い水準を誇っています。
今回は、脱サラして、本当に美味しいコーヒー作りを追求する
一人の店主を追いました。

タイトル

ナレーション

落ち着いた店内。
香ばしいコーヒーの香り。
優雅で贅沢なひとときです。

五月が丘の閑静な住宅街に店を構える「さつき珈琲」さん。
落ち着いた店内の一角には、大きな焙煎機が置かれていて、
コーヒーが飲めるほか、世界中から厳選された焙煎豆も販売しています。

客 「美味しいしゆっくりできて、よく来ちゃいます。」

客 「すごく美味しくて、静かな感じで
友達と喋っていても時間を忘れてしまうような感じ。」

ナレーション

丁寧な仕事ぶりで、妥協しないコーヒー作りを徹底する、
店主の呉村さん。幼い頃からココ、吹田市で育ちました。

呉村

やっぱり生まれ育ったのが吹田ってということで、地元の方に
喜んで頂きたいというか、喫茶店っていうのは地元の方に
愛されてナンボだという風に思っていますので。

ナレーション

さつき珈琲では、1杯のコーヒーのために手間を惜しまず
美味しさを追求しています。
仕入れるのは、焙煎する前の生豆。

呉村

まずは、素材ですね。その後焙煎という作業があって、
最後に抽出ですね、入れる…」

ナレーション

1粒1粒、目で確認し、欠点のある豆を取り除いていきます。

こうして厳選された豆は、焙煎へ。

ここで、重要なのが火力です。

火加減が、味を大きく左右するため、細心の注意を払います。

さらにもう一つ、重要なポイントが…？

呉村

排気というのはですね、焼いていると煙が出るのですけれどもそれをうまく逃がしてやる必要があるんですよ。

煙をあまりにも逃がしてしまうと、熱がそれと一緒に逃げってしまうので、焼きがあまり進まなかったりとかするんですね。逆に煙がこもってしまうと、その煙の匂い、煙り臭みみたいなものがコーヒーについてしまうんですよ。

だから排気をコントロールするというのがすごく難しいですね。

ナレーション

全ての工程で、妥協しない作業を重ね、ようやく納得のいく美味しい豆が出来上がるのです。

香り、味わい、温度……。全てに呉村さんの情熱が詰まった、至極の1杯です。

職人らしく、細部にまでこだわる呉村さんですが、意外にも6年前までは、会社員だったんです。

呉村

電気関係の設計ですとか、製造とか、設置したあと現地に試験に行ったりとか、といういわゆるエンジニアと言いますか、技術士というか。

ナレーション

以前の仕事に、内容も給料も不満はなかったという呉村さん。しかし…

呉村

やっぱり一回きりの人生なので、何か納得のいくというか、後悔したくないというか、何か自分でやって残したいなというのがあって。

ナレーション

そんな脱サラのきっかけとなったのは、
ふと入った喫茶店で出会った1杯のコーヒーでした。

呉村

近所のコーヒー屋さんに入ったら、ものすごく美味しくて
今まで飲んでいたコーヒーは何やったのかなという思いに
なって、そこからかなりコーヒーの方に興味を持つよう
になりました。」

ナレーション

「自分も美味しいコーヒーを作りたい！」
コーヒーに魅せられた呉村さんが向かった先、
それは、コーヒー界のレジェンドと言われる、
東京にあるコーヒー店、「カフェバツハ」の創業者、
田口護（まもる）さんの元でした。

そこで、一から本格的な焙煎の仕方や、お店経営の心得を
徹底的に叩き込まれたのです。

脱サラして1年。ついに念願のお店をオープン。
地元で、本格的な焙煎コーヒーが飲めるお店として、
大きな注目を集めました。

呉村

元々コーヒーが苦手な紅茶やったけど、コーヒーに変えた
というお客さんもいらっしゃいますし、そういうのが
一番嬉しいですね。
豆の選び方を聞きに来てくださったりとか、そういう方には、
どんどんお教えさせていただいています。

ナレーション

もっと多くの人に、本当のコーヒーの魅力を
知ってもらいたい・・・。
そんな想いから、呉村さんは、不定期でコーヒー教室を開いています。

教室では、豆の知識や美味しいコーヒーの淹れ方を学びます。

みんなで淹れた4杯のコーヒー、それぞれ味や香りの違いなどを
飲み比べ。

呉村

何番のコーヒーがお好みとかありましたか？

4番、多いですね。2番ですか。

これはですね、1番から4番のコーヒーは実はね、全部同じ豆なんです。焙煎度だけ変えています。

ナレーション

みなさん、大いに刺激を受けたようです。

客

こんなにも焙煎によってによって、味が変わるっていうのが今日はちょっとした驚きでした。

客

普段何気なく淹れていたんですけど、ポイントって色々あるんだなと思って、より楽しめるかなと思います。

呉村

家でコーヒーを美味しく淹れられるって、自分たちでは思っていない方が多いので、それをもっともっと家でも簡単に美味しいコーヒーが淹れますよ、と。

あとは豆さえ手に入ればいいんですよね。だからその豆をもっと伝えていかないとダメだなという感じですね。

ナレーション

今度は呉村さんが作ったスイーツの試作品を食べてもらい、その感想を聞かせてもらうことに。

ナレーション

お客さん目線ならではのアドバイスに耳を傾けます。

客

食べにくいかな・・・。

客

ちょっと量が多い。

ナレーション

みなさんの声を元に、完成したのがこちら。

見た目も大きく変わりました。

呉村

コーヒーはそんなに興味がないけれど、スイーツで来ていただいて、「あ、コーヒーすごい美味しいわ！」ってそこからコーヒーにあっていただいて結構ですし、もちろんコーヒー目当てで来ていただいてコーヒーと一緒にやっぱりちょっと甘いものが欲しいという風なときに濃いめのコーヒーに合うような甘いお菓子、スイーツを考えていますね。

ナレーション

さらに呉村さん、地域の枠を超え、自分のコーヒーをもっと広めたいとネット販売も開始しました。さつき珈琲の味は、どんどんと広がっています。

ナレーション

コーヒーへのあくなき情熱。その想いは、他のお店にも大きな影響を与えていました。

大島

色々アドバイスを頂いたから…。

呉村

僕のアドバイス多分ほとんど入ってない……。

ナレーション

呉村さんが訪れたのは、11月にオープンしたばかりの「まめとも」さん。

こちらは、20種類のコーヒー豆を生の状態の販売し、注文を受けた分量を、その場で焙煎し、渡すという珍しい形態のお店なんです。

オーナーの大島さんは、元々大手飲料メーカーに勤務していましたが、もっと深くコーヒーと向き合いたいと脱サラ、お店をオープンするにあたり、呉村さんから色々アドバイスをもらったと言います。

大島

特に私は焙煎の知識がなかったので、コーヒーはこういう風に焙煎するといいよとか、ピッキングは絶対大事だよとかお店のオペレーションとかも教えて頂きました。

ナレーション

呉村さんにとって、大島さんのお店は、いわば競合店のはずですが…？

呉村

まあライバルといえばライバルかもしれませんが、この辺には本格的で美味しいコーヒー屋さんがある街だっていう風に認識してもらったら、もうちょっと離れたところからもあそこに行ったらどっか美味しいお店があるからはしごして～とか、あっちの豆はこうやな、とかいう風に言って頂けたら嬉しいですね。お互いが共通し合える知識とか経験とか、そういうことの方がおっきかなと思っています。相乗効果の方があるかなと思っていますね。

ナレーション

さらに呉村さんは、決して交通の便が良いとは言えない周辺地域全体の活性化を図ろうと、ある活動を始めています。

なぜかコーヒーとは関係のない、お隣のメガネ屋さんへ。

(※メガネ屋さんとヤリトリ)

ナレーション

呉村さんが訪れたのは、「メガネは長江」さん。子ども用メガネを数多く扱うお店。なんですが、一体、ここで何を…？

呉村

この地元でチームこもれびという、個人商店の集まりで、何か一緒に社会貢献とかをできないかなという集まりがありまして、その一緒にやっているチームのメンバーでもあるんですよ。

ナレーション

チームこもれびは、さつき珈琲さんを始め、五月が丘と山田に店を構える5店舗が集まって、合同チラシを配ったり、地元のお祭りを手伝うなど、様々な活動をしているんです。

呉村

まあ一番は、地元の人にお世話になっていますのでご恩返しというのが一つですね。それと活性化といいますか、やっぱりお店も盛り上げてっていう形で。

長江

塾があったりとか、なんでも屋さんがあったりするので
いろいろなお客様の層もいらっしゃるし、いろいろなオーナーの
考え方もあるのでその交流にはすごく役立っています。

呉村

もっともっと地元でもいいお店がたくさんあるので
そちらの方にも目を向けて頂けたらなと、活動していきたいなと思います。

ナレーション

脱サラして一人で始めた、コーヒー店。
今年で6年目を迎えました。

呉村

5年やってこれたのは、地元のお客さんにたくさん
通って頂いたからというのがありますので、それをご恩返しするためにも、
もっともっといいお店にするためにも
コーヒーのいいところをどんどんアピールして行って
発信していきたいなと思っています。

ナレーション

五月が丘に佇む、1軒の小さなコーヒー店。店主が注ぐ
愛情の1杯には、地域を笑顔に変える力が詰まっています。

田村：

凄い人ですね～。あのコーヒー飲んでみたいわ。
あんな手間暇かけて。このご時世、時代を逆行するように
手作業で自分の目で見てとか良いじゃないですか！

藤井：

そして一生懸命突き詰めた技や、秘密にしておきたい部分を
地域に広く還元しているという考え方も素晴らしいですね。

田村：

まあまあ近いお店に知らせるって。

藤井：

そうですね。ライバルって思っちゃったらそれまでですもんね。
地域に美味しいコーヒー屋さんがある街にしたいっていう。

田村：

それホンマになってほしいわ。
吹田と言えばコーヒーでしょ？みたいになったら嬉しいよね

藤井：

吹田って構おいしいパン屋さんとか、カフェとかあるので
カフェとかスイーツとか、行ったら美味しいものが絶対あるって言う街に

田村：

はしごもコーヒー屋さんだけじゃなくて、間にパン屋さんも入って
コーヒー買って、パン買って、コーヒー買って、パン買ってってね
はしごのコースができるといいですね。

藤井：

今回は吹田で頑張るジモトのお店を紹介しました。

田村：

これもシリーズ化してほしいね。

ワンポイント手話（56秒）

田村：

続いてはこのコーナー 吹田の自由研究～！

藤井：

このコーナーでは、田村さんが毎回あるテーマに沿って、「吹田」の街を自由研究していくコーナーです。

田村：

今回も「吹田愛」にあふれる私が研究をしてまいりました。しっかり勉強してください。

藤井：

わかりました。勉強させていただきます。

田村：

今回行ってきたのはコチラでございます。

藤井：

これは何でしょう？畑？
畑にオジサンと田村さんが立ってる。

田村：

はい。
これは吹田にございます「平野農園」さんでございます。

藤井：

たくさん出てたでいて、寛平さんに似ている平野さん。

田村：

そうそうそう！
こちらが寛平師匠に似ている平野さんね。

藤井：

平野さん、またご出演いただきまして。
じゃあ田村さん、ご対面されたんですね？

田村：

やっと平野さんに会いまして、80歳って言ってましたよね

藤井：

お若いですね

田村：

若いですし元気ですよ！ よく喋るしね。

藤井：

本当ですか！実際お会いしたら。

田村：

すごいパワフルなお父さんって感じでしたけど
平野さん、実はすごい方なんですよ。
もちろん農家としても凄いんですけど、
元々お父さんが菊を栽培していたそうで、
菊人形あるじゃないですか。結構大阪は有名じゃないですか。
特にひらかたパークとか。
あれをすべてお父さんと平野さん2代で手掛けてきたという

藤井

え？ そうなんですか？

田村

だから、菊にまつわる知識がすごくて
菊の品評会の審査員で行かれてたりするぐらい
そもそもは菊のスペシャリスト。
とんでもない栽培農業の知識がある中で、農園をやり始め
農地はそんな広くないんですけど、200種類以上栽培されていて
「この果物はこう作ったらいい」とか「この野菜はこう栽培したら育つという
能力がめっちゃめっちゃ高いですよ。

藤井：

200種類以上だったら、それぞれに合った土壌とか水のやり方とか
違うはずですよんね

田村：

めっちゃくちゃ狭い農地ですべてやるという
ほんまにスーパーマンですよ。この方。

藤井：

へえ～ そうなんですね！

田村：

寛平師匠に似ているだけでなく、中身も寛平師匠に似てます
寛平師匠は相当すごい方なので。

あと本当に味が美味しいんですよ。

だから遠方から買いに来る方もいるんですけど、
卸もやってるし、このように直売所でも売ってるんですよ。

藤井：

これって全部平野さんの所で作られた野菜ですか？

田村：

そうなんです。で、俺買って帰ったんですよ。大量に。
マジでめちゃくちゃ旨いんですよ。

藤井：

そんな違うんですか？

田村：

マジで違う。で、特別な事何もしてないんですよ。全部無農薬やから。
科学的な調整はしてないから、土の事、野菜の事、すべての事を理解して
この野菜はこうしたら美味しくなるというスペシャリストやと思うんですよ。
マジで旨いですよ。

藤井：

みずみずしいみたいな感じですか？

田村：

全部マジで旨い。 トマトも水っぽくなくて、味が濃くて
フルーツトマトに近い普通のトマトなんですよ。
なんか旨いなあ。 味濃いなあ。みたいな。

藤井：

甘味とか、野菜自体の甘味、旨味があるんですか？

田村：

そう！

藤井：

いいな～、トマト無いんですか？

田村：

無いよ！ あるかいな！そんなもん。
そんなおしゃれな事するかいな。

藤井：

なんでいつもこのコーナー無いんですか？

田村：

自分で行きなはれ。
食べたかったら自分で行くという情熱を見たいんですよ。

藤井：

わかりました。

田村：

じゃあ藤井さん。番組で吹田の事も分かってきてますけど
ここで問題です。
平野さんと言えばこれという野菜があります。
さてそれは何の野菜でしょうか！

藤井：

くわいです。

田村：

ありがとうございます！ Why ですね。そのジェスチャーですとね。

藤井：

クワイ

田村：

いやいや、Why に寄せて言わなくてもいいんですよ。
吹田くわいと言っていたら嬉しかったです。

藤井：

あ～、吹田くわいかあ。

田村：

いやいや、吹田 Why やから！そのジェスチャー付けたら。
吹田くわいと言うのもこだわりがありまして

藤井：

普通のくわいと吹田くわいってちょっと違うんですよね？
どう違うんですか？

田村：

そう別物でね、普通のくわいは大きくて味が雑だったりするんですけど、吹田くわいの方が小ぶりなんですけど、味が洗練されてて、程よい苦みと甘味があるんですけど、吹田の野菜なのでいろんな方に作ってくれませんかというふうに発注をかけた中で、「わかりました」と研究を重ねて今作ってるんですよ。だから、当たり前のように吹田くわいを作っているおっさんと思いがちですけどとんでもない方なんですよ！

藤井：

当たり前のおっさんじゃないと。

田村：

全然！
とんでもない苦労もかかるし、人手もかかるんですよ。

藤井：

人手がかかるんですか？

田村：

手間暇がかかるんですよ。掘るのも難しい野菜なんですよ。じゃあ見てください。こちら。

藤井：

うわ～、球根みたい。

田村

そう、可愛いでしょ？
掘っていくとね、こうやってたくさん出てくるんですけどね。掘りたて、採れたてを、ちょっと時期が早いので小ぶりですけどこれを素揚げにさせていただきまして、食べさせていただきました。

藤井：

美味しそう！素揚げ。

田村：

苦みがほんの少しあることで、旨味がとんでもなく感じられます。

藤井：

そうなんですね。

田村：

めっちゃめっちゃ上品です。

バリ旨い！

藤井

私元々くわい好きなんですけど、もっと大きいですよ？

田村：

そうだから、大きくなる分、味が雑なんですよ。

藤井：

大味になっていくんですね。

田村さんの顔と比べたらすごい小さいから。

田村：

確かに、自分の指くわえているみたいやね。

藤井：

田村さんは、別に顔が・・・長いけど大きいわけじゃないですもんね。

田村：

言葉がきれいな分、傷つくんですよ。

藤井：

決して顔が大きいというわけでは無いのに、

くわいがすごく小さく見えるという

田村：

「長いけど」って要りました？

藤井：

「顔小さいのに」って言おうとしたら、長いかなと思って。

田村：

見てください。 この幸せそうな顔。

藤井：

葉っぱ持ちながら見てる

田村：

遠くからね。

むちゃくちゃ旨いので、吹田くわい食べれる機会があれば

食べたほうがいいです。

吹田市がやってるイベントで「朝市」と言うのがあるんですね。

それを調べてください。 朝市。

藤井：

なるほど。でも吹田市の人は有利ですよ。やっぱ朝だから。

近いからシュッと行けますよね。

田村：

そういう意味？

藤井：

だって取り合いになるでしょ？そんな貴重なものが。

だから吹田市民の皆さんは有利ですよ。

田村：

それは夜市でも同じだと思いますよ。

一緒だと思います。

藤井：

良い顔になりましたね。

田村：

ほんとしゃべりも上手なので、触れ合ってるだけでも楽しくなって

藤井：

良いですね。

くわいで愛が伝わりあったという。

田村：

僕も元気をもらったんですけど、きっとこんな元気でエネルギッシュな平野さんやから、野菜たちも元気をもらって、元気なお野菜が育つのかもしれませんという、ほんとに素晴らしい平野農園さんでした。

藤井：

素晴らしい。 素晴らしい自由研究でしたね。

田村：

ぜひとも直売所は、マジで行ってほしい。全部安いからね。
100円とかで売ってますんで。

藤井：

行ってみたい。珍しい野菜とか出会えるかもしれないし

田村：

ぜひとも行って見てですね、おいしいお野菜を食べてみてください。
以上吹田の自由研究でした。

スタジオ

田村：

続いては、市内の出来事などをご紹介する「吹田のトピックス」なんですが、先ほど自由研究で紹介した朝市の情報がこのトピックスで出てくるようなんですけども、くわいに関しては、売ってる時期がすごく限られているので出会えたらラッキーという感じだそうです。

藤井：

お楽しみということなんですね。

田村：

トピックスも注目してください。

藤井

今回は11月の話題を2つご紹介します。

藤井 ナレーション

11月10日、豊津公園で「江坂朝市」が開催されました。

これは吹田で生産されたものを吹田で消費する「地産地消」の推進と、市民の農業に対する理解を深めようと、5月を除く毎月第2日曜日に開催しているものです。この日は新米やサツマイモ、柿やみかんなど旬の農産物をはじめ、吹田市内の障がい者施設で作られたパンの販売も行われました。

会場には販売開始から大勢の買い物客が訪れ、農家の人に話を聞いたり、試食をしたりしながら、市内で栽培された新鮮で安心・安全な野菜や無添加のパンを購入していました。

(インタビュー)

サツマイモと小芋とレタス、小松菜、水菜、トマトです。

そうですね、新鮮で、やっぱり地元のだからおいしいと思います。

ここのお米本当においしいです。市内でお店で買う値段とそんなに変わらないから。良くしてくれるからね。でおいしいから。で安心、安全だからここのお米は。孫に食べさせるのに、絶対にやっぱり安心なものを食べさせてあげたいから。

藤井 ナレーション

11月10日、千里北公園一帯で「2019チャレンジDAY」が開催されました。

これは吹田市と吹田市健康づくり推進事業団が「いつでも、どこでも手軽に運動を楽しむ中で、健康づくり、仲間とのふれあいづくりを目指す」という趣旨のもと開催したものです。

会場では子どもから高齢者までが、自然に親しみながら楽しく体を動かせるコーナーがたくさんありました。

例えばこちら、公園内を走るリレーマラソンでは、家族や友人、職場の仲間などがチームを組んで参加し、緑豊かな千里北公園内に設けられたコースを、3時間タスキをつないで力走していました。

また公園の木を使ったツリークライミングには、たくさん子どもたちと、お父さん、お母さんたちが参加。

自然の中で体を動かしながら、心と体の健康を養いました。

(インタビュー)

木に登って上から鳥みたいな感じで見れるのが良かった。

木の上に立ったりするのが楽しかった。こんなに綺麗だったんだって思いました。

友達と一緒に走りました。久しぶりに、1年ぶりにお会いして、大変楽しく走ることができました。

ファミリー3人で無謀にもチャレンジしました。

3人で走れて非常に嬉しかったです。

田村：

良いですね～。すごいね。

藤井：

今の時期、すごく気持ちいいですからね。

田村：

絶対気持ちいいよ。色んな体験出来て、家族で3時間マラソンとか絆を深めるのもいいし、子どもたちに体つかってもらって木登りとかなかなかできひんから。

藤井：

木の上から見る景色もすごく良いでしょうね。

田村：

みんな景色の事言ってましたもんね。
子どもが景色の事言うって相当景色良いんやろね。

藤井：

確かに。
江坂朝市、平野さんもお店出していましたよね。

田村：

あれ前に、僕が映え写真の企画の時に行った岡本太郎さんのモニュメントがある豊津公園でやってるんやね。

藤井：

お米買ってらっしゃったけど、その辺で買うのと一緒ぐらいの値段で、近くの生産者の方の顔が見えるものが帰るって

田村：

そうですね。作ってる人と喋りながら買えるから安心ですよ。平野さんもいらっしゃいましたし。

藤井：

ああいうところ行くと、調理法とかも教えてもらえるのが楽しかったり

田村：

今の時期やったらこれがいいよとか、こうしたらいいよとかね時期の物を時期に食べるというのがいいですから

そうしていただきましょう。

それでは、またお会いしましょう。さようなら。