

バリスタが考える 理想の仕事場としての カフェカウンター

バリスタやスタッフにとって、カフェカウンターは作業場であり、舞台である。働きやすく工夫されていたら、サービスの質も高まることだろう。では、いったいどのようなカウンターが理想的だと言えるのだろうか。取材時に「ALLPRESS ESPRESSO TOKYO ROASTERY & CAFE」のバリスタとして勤務し、現在は埼玉・浦和のベーカリー「Bakehouse Yellowknife」でご両親と共に切り盛りする山邊純弥さんに語ってもらった。当時、エスプレッソマシンの講習も担当していた山邊さんは、これまで働いてきたカフェなどとの客観的な比較をしつつ、「ALLPRESS ESPRESSO」のカウンターの魅力を教えてくれた。

取材・文／阿部博子 ポートレート撮影／編集部



山邊純弥さん。現在、山邊さんが腕を振るうベーカリー「Bakehouse Yellowknife」でも、「ALLPRESS ESPRESSO」の豆でコーヒーを淹れている

意図する接客スタイルを踏まえ エスプレッソマシンを配置

「ALLPRESS ESPRESSO」は、30年の歴史を持つロースタリーです。ニュージーランドを拠点に、オーストラリアやイギリス、シンガポール、そして日本にも直営店を展開しています。最も大切にしているのが、お客さんとのコミュニケーション。それを世界の各店で実現するため、人間工学に基づいたレイアウトマニュアルがあります。

マニュアルには、エスプレッソマシンの位置についても記されており、カウンターの中央に置くことを基本にしています。バリスタがカウンター上のマシン越しにお客さんとのコミュニケーションをとりながら店内の状況を瞬時に察知できるので、とても良い距離感で仕事ができます。

カウンターにマシンを置くスタイルは、オーストラ

リアやニュージーランド、アメリカのカフェで多く見られます。一方、エスプレッソの本場であるイタリアでは、マシンが壁際に置かれており、バリスタは客に背を向ける位置でコーヒーを淹れるスタイルをよく見かけます。これは、バリスタのパフォーマンスとして、手元を見せるためのレイアウトだと思いますが、イタリアらしいですね。

スタッフに合わせたカウンターの寸法

「ALLPRESS ESPRESSO TOKYO ROASTERY & CAFE」のカウンター周りは、エスプレッソマシンを起点にして、向かって右側にグラインダーを2台設置。そのうち1台はディカフェ（カフェインレスコーヒー）用です。だいたい2、3歩で必要な機器や道具に手が届くので、とても快適で作業がしやすいですね。

意外と店舗によって異なるのが、カウンターの高さです。挽いた豆をタンパーでギュッと押す作業は、エスプレッソの味を左右するとても重要な工程で、均等に圧縮して味にムラが出ないようにするのがコツです。これが結構な力作業なので、カウンターの天板が高すぎたり、低すぎたりすると力が入れにくい。最近は、カウンターの高いカフェを見かけますが、「小柄な女性のバリスタは仕事がしづらいのではないか」と感じることもあります。清澄白河の場合は840mmで、私も女性バリスタも作業がしやすい、ちょうど良い高さです。

カウンターの奥行きは600mmで、お客さんとの会話がしやすく、私たちの作業にも支障のない距離です。そして最大の特徴は、全てがオープンになっていることでしょうか。バリスタとしては、全作業を見られる分、道具の整理など清潔感を常に保たなくてはならないプレッシャーはありますが、結果的にその緊張感がスキルを成長させてくれると感じます。また、バリスタのパフォーマンスや焙煎所の様子を包み隠さず見せることで、公正公平なコーヒーを提供しているというブランドの姿勢を感じてもらうこともつながるのだと思います。



〈カウンター概略図〉



タンパーでプレスする際、均等に圧力を掛ける必要があり、カウンターの高さが力の入れ具合を左右する。『ALLPRESS ESPRESSO TOKYO ROASTERY & CAFE』では、840mmとしている（撮影／千葉正人）