



焙煎器にお気に入りのコーヒー豆をセット。
 パチパチと弾ける音と共に広がる香ばしい香り。
 粉に挽いて、焦らずゆっくりとお湯を注げば、香り高い
 いりたてコーヒーの出来上がり。

今月のよどじんは、
 焙りたてや本部 一宮物産株式会社
 いちのみや たかし
一宮 隆史さん



香ばしいコーヒー豆の香りを楽しむ隆史さん

りを強く感じるようになったと話す隆史さん。「迷っていたネーミングも地域の方に決めてもらったんです。『シンプルに寄付カフェでどう?』って。おかげでぐっと親しみやすくなりました」。

コーヒーは鮮度が大事!

おいしいコーヒーの淹れ方を尋ねると「いりたてが一番!」と瞳を輝かせる隆史さん。「コーヒーは生鮮食品。焙煎したら7日、粉に挽いたら3日、淹れたら30分以内に飲むと香りと味が全然違うんです」。実際に焙煎器で豆をいると、パチパチと豆が弾ける音とともに、部屋いっぱい香ばしいコーヒーの香りが広がる。「誌面ではこの香りを届けられないのが本当に残念です。ぜひ焙煎したてのコーヒーを味わってほしい」と目を細める。



淀川区発

**地域貢献のカタチ
 コーヒーがっつなぐ**

寄付カフェって?

1杯のコーヒーを飲むことで淀川区へ寄付金が入る「寄付カフェ」。これは全国でも例のない取り組みである。「地域に貢献したいと思っても、実際に行動するのは難しい。無理なく始められる地域貢献の入り口を作りたい」と話すのは発起人の隆史さん。

寄付カフェ協力店が提供する寄付金付きコーヒーをお客さんが飲むことで、区役所や社会福祉協議会へ寄付金が入る仕組み。預かった寄付金は安全・安心なまちづくりや地域活動の推進などに役立てられている。

営業から雑務まで全てを担う。

当初は環境の変化に戸惑ったが、お客さんや地域で活動する方々と直接触れ合い、少しずつ心境に変化が表れた。「人を喜ばせたい。コーヒーで地域の役に立てないか」。模索する中、たどり着いたのが「寄付カフェ」だった。

いい名前でしょ

活動を通じて、地域とのつなが

淀川区から全国へ

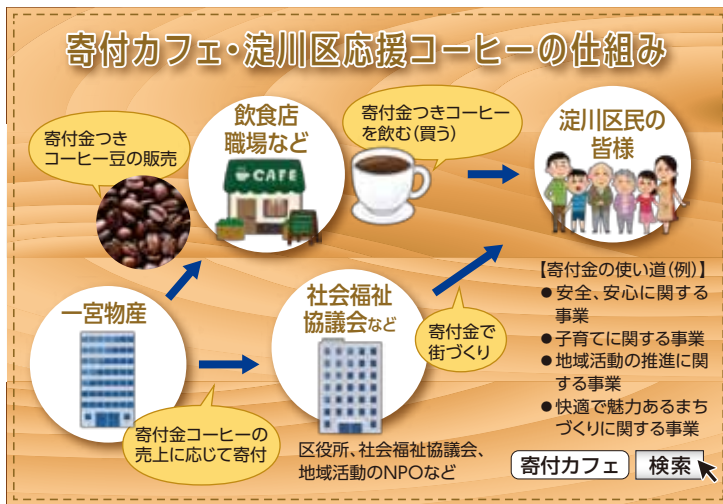
昨年9月から飲食店4店舗の協力で活動を開始し、現在は区内16店舗にまで広がった寄付カフェ。「まだまだ認知度は低いと感じています。発信を続けて、淀川区発祥のカルチャーにしたい。そしていずれは全国へ展開できれば」。淀川区で生まれた寄付カフェを全国へ。夢は広がる。



▲今日の気分は深煎りコーヒー

コーヒーで地域貢献

隆史さんがコーヒーに携わるようになったのは今から5年前。コーヒー豆の販売を行う父親の会社を手伝い始めたのがきっかけだった。それまで勤めていた会社と違い、少人数で



※寄付カフェについてさらに知りたい方はこちら

