



# 奥平雄大

カフェオーナー／ラテアーティスト

直感と執念で

コーヒーを極める

おくだいら・たけひろ●1982年生まれ。埼玉県三郷市出身。城西大学経済学部卒業後の2006年からワーキングホリデーでニュージーランドに1年間暮らす。一時帰国後、さらにオーストラリアで2年間生活。滞在先のメルボルンが世界有数のカフェの街だったことから、コーヒーの技術を学んで帰国。11年、流山市南流山駅前に「CAFERISTA」をオープン。国内のラテアート大会で数度の優勝を誇る。14年、アメリカで開催された世界大会でベスト8。趣味はサッカー観戦。

将来の夢も目標もないまま  
なんとなく大学へ行き  
なんとなく就職して……  
メルボルンで目覚めました。

子どもの頃から負けず嫌い。ゲームや遊びのサッカーでも、とにかく負けるのが嫌でした。でも勉強はあまり好きではなくて、将来の目標もないまま大学を卒業しました。1年くらいは単発のバイトをして、やっと事務系の会社に就職するも7カ月で辞めてしまいました。

何をしたいかわからないまま、ワーキングホリデーでニュージーランドに行きました。語学学校に通い、レストランで働きましたが、英語がペラペラとはほど遠い状態で1年が過ぎました。帰国後はサッカーショップに就職しました。外国人のお客さんに英語でうまく対応したいと思いつつ全然話せない。そのとき改めて、もつとちゃんと英語を勉強したいと思いました。それで2度目のワーキングホリデーに。選んだ滞在先はオーストラリアのメルボルンです。





取材時、実際に描いたラテアート作品

## 世界最高峰のカフェ文化に

うちのめされました。

でも粘って粘って

ついに道が開けます。

行ってみて知ったのですが、メルボルンは世界有数のカフェの街。いたるところにカフェがあり、提供するコーヒーのレベルもものすごく高い。ここでカフェの勉強をして日本で店を開

こう、という目標ができました。途中で一度帰国し、日本でバイトして資金を貯めてから再渡航しました。

まずは、メルボルンでコーヒーの学校に通いました。それから実際にカフェで働いて経験を積もうと思ったのですが……。履歴書を持って50軒くらいまわりましたが、どこも採用してくれない。各店が高いレベルで競い合っていて、未経験のアジア人が雇ってもらえるほど甘くないのです。

自分で作ったラテの写真を履歴書に貼って持って行ったら、「試しに1日働いてみる？」と声をかけてくれる店が1軒だけありました。1日が終わった時、採用しようと言ってくれた。やっと巡ってきたチャンス。給料もいい。「メルボルンのカフェで働いた」という経歴も手に入る。でも、ぼくはその申し出を断ってしまいました。1日いて「この店で学ぶことはなさそうだ」と感じたからです。本気でコーヒーを学ぶために日本でお金を貯めて出直してきた。だから無

駄な時間を費やすのはもったいないと思ったのです。

もうこうなったら本当に働きたい店に行くしかない。現場で学ばせてもらうんだからお金はいらぬ。そう考えて憧れのカフェに突撃し、週5日無給で働かせてもらうことになりました。そのうち休んだ人の穴を埋めることが増えて、週2日分の給料をもらえるように。やがて別の店で週4日雇ってもらえることになり、最終的には2軒のカフェを掛け持ちして週6日勤務。休日は自宅でラテアートの練習に励みました。

そして、ついに舌の肥えたメルボルンのコーヒー好きが、ぼくの技術を認めてくれるようになります。外から店内を覗いて、ぼくがいる日だけ飲みにくるお客さんがいる。それを聞いて本当にうれしかったです。

**豆の管理、お湯の温度、秒単位のテクニク……**  
**コーヒーの繊細さを熟知しさらなる高みを目指します。**

帰国後、都内のカフェに就職

しようと思っていた矢先に、今の店の前カフェオーナーから居抜きの話がいただきました。そこで思い切って自分の店を持つてしまおう、と決断しました。今年で7年目になります。「コーヒーなんて苦くて飲めない」という人も、うちで飲めばきっとそのイメージが変わると自負しています。

コーヒー業界の仲間ができ、ラテアートの大会に出るようになります。大会で求められるのは左右対称、色、コントラストなど。数十秒から、長くても数分の勝負です。日本一になった時は、お店のお客さんも喜んでくれました。世界大会ではベスト8まで行きましたが、今後は世界一も狙っていききたいと思っています。

直感で決めたことが、次につながるのがぼくの人生。メルボルンに行ったことも、やっと決まったカフェを1日で辞めたことも、いきなり自分のお店を持ったことも。これからも直感で決断して進んでいくつもりです。