



h o m e と 珈 琲 と 暮 ら し

北信濃の小さな空間で、「珈琲 占野」を営む占野大地さんと奈葉子さん。

一杯の珈琲を中心に紡がれる、豊かな時間を訪ねた。

Home, Coffee, and the Good Life

Living and brewing—
where these two come together as one,
revealing a new perspective on home and everyday living.



北信濃にひっそりと佇む 6 畳の「珈室」。
一杯の珈琲を囲んで生まれる、言葉と空気

ざあり、ざありと、珈琲豆を挽く音が光を絞った室内に響く。ポットから柔らかなラインを描いて湯が落ちると、心躍る香りが漂った。どうぞ、と差し出された小さな器からひと口飲むと、清々しい苦味が広がっていく。

長野県の北端に位置する信濃町。月に連続した7日間だけ開く「珈琲占野」は住所非公開、完全予約制の珈琲の店だ。案内されるのは、小さなにじり口から頭を下げて入る「珈室」。みずみずしい緑を切り取る円窓を背に、店主の占野大地さんが茶道の茶事のように目の前で珈琲を淹れ、訪れた人をもてなす。提供するの大地さんが焙煎した3種類の珈琲を、ネルドリップ、ペーパードリップ、蓋碗と異なる抽出方法で淹れた3杯。それに合わせて、妻の奈菜子さんによる甘味が提供される。そうしたコース仕立ての二連を、「珈琲ノ席」と名付けている。

珈琲と甘味のおいしさ、円窓から見る景色や畳に落ちる葉っぱの影、

手のひらで包む器のぬくもり、居合わせたお客さんとの会話。一杯と二皿を取り巻くさまざまな感覚は、ここですら体験できない固有のものだ。その感覚こそ、二人がこの場所をつくった理由だと言う。

「珈琲も甘味も妥協はしません。けれど僕は最高の味を求めるよりも、珈琲を中心に広がるお客さんとの会話、道具やしつらえ、そういった空気全体をつくりたいという気持ちが大きいです。僕自身、出かけたお店について後で思い出すのは、どんな味だったかよりもどんな時間を過ごしたか、なんですよね。あの店での会話が楽しかったとか、晴れて景色がきれいだったなとか。記憶につながる空間を表現する方法として、このスタイルを考えました」(大地さん)

ミルの選び方一つにも、その思いがにじむ。おいしく淹れるためには粉を均一に挽ける電動グラインダーを使うのがセオリーだが、大地さんが使うのはフランスの蚤の市で見つけて10年来



愛用するハンドミル。木製のハンドルを回して挽く音が心地よいし、グラインダーの機械音やコンセントは、どうしても空間のノイズになるからだと言う。「この場所では、小さな音に耳を澄ませていたんです。豆を器に入れる音、お湯がふつふつと沸く音、鳥の声や木々のざわめきなんかも」

ならば静かで緊張感のある空間なのかと思いきや、二人はお客さんとの会話をとても大事にしている。「僕の所作を黙って見てほしいとは、全く思っていないせん。せっかく珈琲を楽しむに色んな人がこの場所まで来てくれるのだから」。湯を沸かしながら「どこから来られたんですか?」とゆるやかに会話が始まり、珈琲や信濃町のこと、お互いのことを話して、時に笑いも起きる。SNSでは店主に寡黙な印象があるだけに、大地さんの朗らかな人柄に驚く人も多いという。

「珈琲ノ席」は1回につき約2時間、人数はおおよそ5人まで。足を運ん

でくれたお客さんと濃密な時間を過ごすために、自然とこのスタイルに行き着いた。

「いわゆる喫茶店のスタイルも好きなんです。けれど訪れるお客さんの目的はさまざまで、静かに過ごしたい人もいればにぎやかに話したい人もいますよね。対してこの空間に集まるお客さんは目的が同じだから、熱量みたいな部分が揃っている。それに信濃町を選んで良かったと思うのは、観光のついでではなく、ここを目的に来てくれる方が多いこと。東京から来てくださる人も多いです。同じ目的の人と過ごす時間は自然と濃いものになるから、初対面同士だったお客さんが席が終わる頃に仲良くなつて、一緒に帰ることも珍しくなくて。ここで知り合って、次の季節に一緒に来てくれる方たちもいます。それがすごく嬉しいんですよ。珈琲や甘味がおいしいって言われるよりも嬉しい。いい時間を過ごしてくれたんだなって思うから」



道具と器への偏愛が、珈琲への入り口。

10代から集めた愛用品で、ここにしかない空間をしつらえる

大地さんの所作に見入ってしまう理由の一つが、道具の美しさにある。つるりと丸いラインがきれいな銅の薬缶^{かん}。マッチで火をつける陶器のアルコールランプ。凹凸が月を思わせるアルミニウムの皿。この日は日課の山仕事で得た切り株をテーブルにしつらえ、珈琲を振る舞ってくれた。

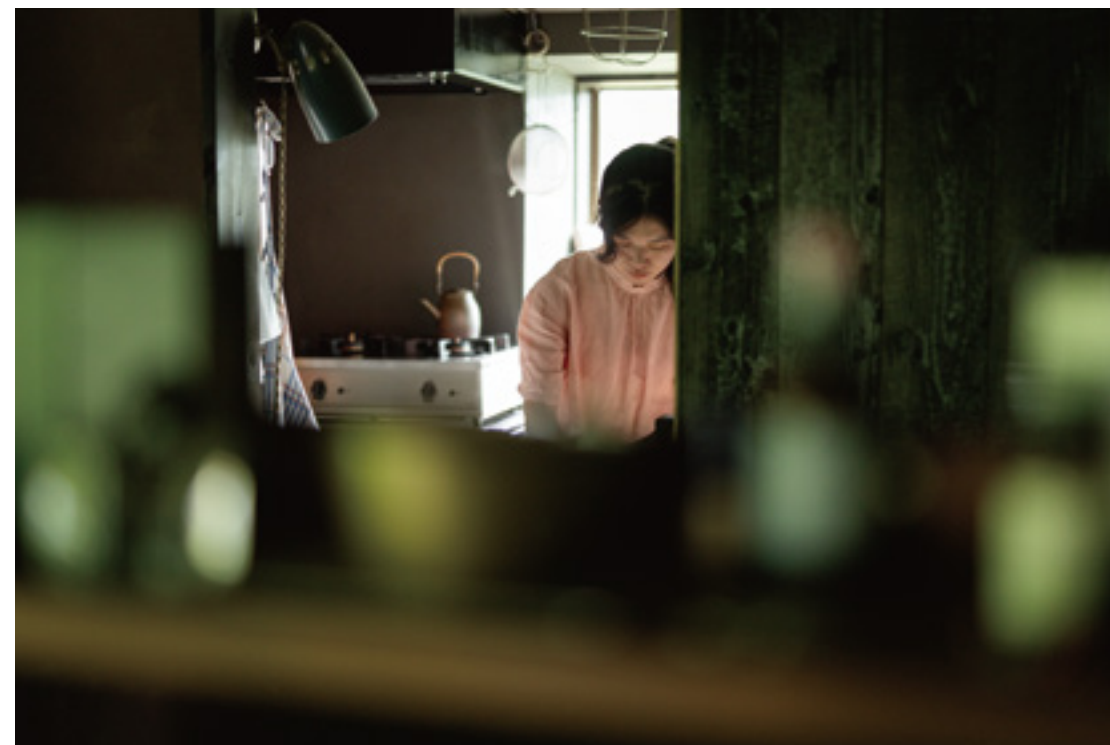
「珈琲を好きになったのは、道具や器が入り口なんです」と大地さん。物選の原点は、大学時代に買った陶芸家の福村龍太さんによる酒器。「陶器なのに金属や石を思わせる質感が好き」で、今も珈琲の器に使っている。その出会いをきっかけに、金工作家や陶芸家が手掛ける道具や器の魅力に惹かれていった。ギャラリーで福村さんら作り手と言葉を交わし、思いや制作過程を知ること、道具への愛着が増して、珈琲を淹れることがより楽しくなったと言う。好きな道具をしつらえてもてなす「珈琲ノ席」は、大地さん自身も楽しめる仕事の在り方だった。

道具や器に選ぶのは銅や真鍮、ア

ルミニウムなど金属が多い。「時間とともに味わいを増し、育っていくものに惹かれる。器も道具も、きれいな原始的な表情が好き」。蚤の市で見つけたミルも真鍮のキャニスターも、10年以上愛用するものだ。にじり口の戸も、経年変化する真鍮を選んだ。人が手を掛ける部分の色が変わり、時間を感じさせる。

「珈琲ノ席」が生まれたきっかけも、道具や器が縁をつないだ。会社員時代に焙煎を学び始めた大地さんは、自分の店を始めるため20代半ばで退職。焙煎とオンライン販売をしながら出店計画を練っていた折、福村さんから「ギャラリーで何か一緒にやらない？」と声がかかり、彼の器を使って初めて人前で珈琲を淹れ甘味を振る舞ったのが「珈琲ノ席」の原点となった。その後もギャラリーで出張喫茶を続ける日々で得た「火と水さえあれば、どこでも珈琲を淹れられる」という確信が、今の自由なスタイルの土台にある。





気持ちのいい風が抜ける集落に移住。

素材美が光る空間に、建築家と二人三脚でリノベーション

店を構えるため住み慣れた神奈川や東京で物件を探したが、なかなかピンとこない。「住んだことがない土地もいいね」と発想を変えて思い浮かんだのが、友人家族が暮らす信濃町だった。

自然を身近に育った二人は里山に親しみを抱き、また「手の届く範囲で自給自足をして、暮らしをつくることをしてみたかった」と話す。オンライン販売や出張喫茶で顧客ができていたこと、完全予約制の店を考えていたことから、「絶対にこの土地がいい」というこだわりはなかった。

「まずは見てみよう」と、初めて信濃町に来たのが5月。見渡す限り緑が広がって山がきれいで、雪も少しだけ残っていて、そんな景色に、心を奪われてしまいました（大地さん）

移住体験施設に滞在し、車で色々な場所を見て回った。その途中、初めてこの集落を訪れた時のことを、二人は鮮明に覚えている。

「風の抜けが最高に気持ちよかったんです。この辺は晴天率が高く風が通る

から、信濃町のハワイ」と呼ばれるほど。二人とも直感でいいと感じて、それが移住の決め手になりました」（奈菜子さん）

前に住んでいた湘南からは、ライフスタイルもコミュニティも大きく変わる。けれど移住後の生活は、あえて具体的にイメージしなかった。

「想像しても心配が募るだけだし何とかなるだろうと。移住する理由としない理由を挙げていたら、しない理由が多かったんです。だと移住したい気持ちは強かったから、勢いを大切にしました（大地さん）

「二人とも20代で、怖いもの知らずだったのかも（笑）。失敗してもやり直せるという、前向きな気持ちもありました（奈菜子さん）

それから度々信濃町を訪れ、職住一体の物件を探した。車を走らせて、空き家らしき建物を見つけたら呼び鈴を押してみたこともある。長期戦になるかと思っていたある朝、ジヨギン





グ中の大地さんは、導かれるようにこの家を見つけた。森を背負う平屋に、池がある広い庭。その姿に、店を始めるイメージが自然と湧いたと言う。別荘であると分かり、不動産会社経由で持ち主に手紙で思いを伝え、何度かの交渉の末、建物を譲ってもらえることになった。

住まいは築56年。最初の持ち主が茶道をしていたらしく離れのような6畳の茶室があり、窓からモミジがきれいに見える。この茶室を受け継いで、「珈室」にしようと決めた。

断熱性や耐震性、間取りをアップグレードするためリノベーションを計画し、信濃町に住む建築家、野々山修一さんに設計を依頼する。野々山さんがつくる空間に惹かれただけでなく、言葉を尽くさなくても汲み取ってくれる感性の近さに期待を寄せた。

大地さんが特に大切にしていたのが、空間を構成する素材だ。陰影や触れた感触が良いものを求め、野々山さんと相談を重ねた。壁はすべて土壁で仕上げ、色ムラやひび割れを生かして原

始的な表情に。扉は焼きスギ材を建具工房に持ち込んで製作し、採石場に向向いて選んだ本小松石を切り出して手洗い器を製作するなど、日常的に触れる部分は上質な素材を吟味。とりわけこだわったのが、マットな黒の所々に鮮やかなオレンジがのぞく左官材仕上げの床だ。一層目に赤の左官材を塗った上に黒の二層目を重ね、最後に二層目をランダムに削る複雑な工程を経て、イメージを形にした。

珈室は黒い土壁と畳で暗く沈ませ、円窓が切り取る風景を際立たせている。あえて錆びさせた鉄板を窓のサイズにくり抜き、窓の周囲の壁に張ったユニークなしつらえだ。

「夏は窓から蛍が見えて、冬は顔なじみのキツネが通ります。どの季節もそれぞれ良さがありますが、あえて挙げるなら僕は晩秋の景色が好き。太陽が低くなるから、ちょうど窓から光が差し込むんです。紅葉の頃は畳にモミジの影が映って、風がある日は影が揺れて、自然のインスタレーションみたい」

森と畑と暮らす楽しさ、厳しさ。

自然が与えてくれるものが、世界を広げる

「珈琲 占野」の営業は、1カ月の中で連続した7日間だけ。理由は明快で、どの曜日が休みの人でも来られるように。加えて毎月10日ほど、地方や海外へ出張喫茶に出かける。

それ以外の日々は、自然とともに暮らす。大地さんの日課は山仕事だ。約1000坪ある自宅の敷地は木々が森のように茂り、チェーンソーで枝を落として日照を保つ作業が欠かせない。切った木は、ストーブの薪にする。

近隣の農家の手伝いも日常だ。田植えに稲刈り、さらに信濃町特産のとうもろこしの収穫時期は朝4時から畑に出る。おれは現物支給。おかげで信濃町に来てから米を買ったことはなく、隣のおじいちゃんは「いつでも畑からもうこし持っていきな」と言ってくれる。

「集落の人はさっぱりしていて、移住者の私たちにも分け隔てなく接してくれます。普段はみんな農業で忙しいんですが、農閑期は『蕎麦と餃子を食べる会』とか『おはぎときのこ汁を

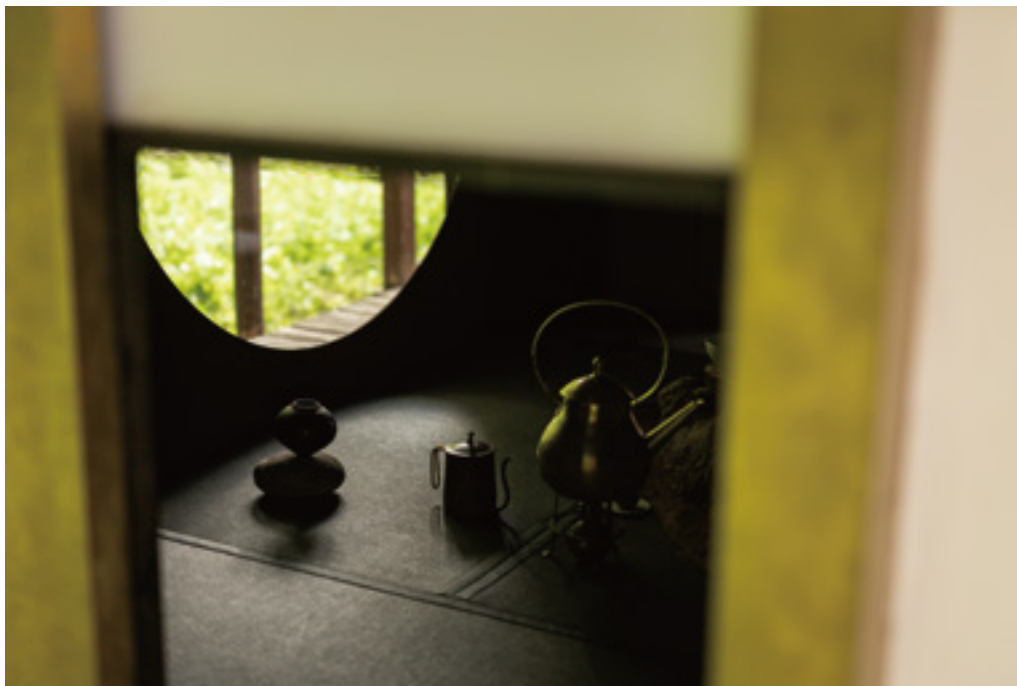
つくる会』なんかが開かれるから、混ぜてもらいます。おばあちゃんたちが持ち寄るお漬物もおいしくて」（奈菜子さん）

天気がいい日は二人で散歩に出かける。林道で見つけた山椒や山菜、スギの芽。森は食材の宝庫だ。「道の駅で山菜の形を覚えておくと、森の中で浮き上がって見えてくるんです」と大地さん。庭で野菜づくりも始めた。ブルーベリーにハーブ、トマト。ご近所さんから「これ食べな」と野菜をもらうこともしょっちゅうで、食卓に上るのは育てた人の顔が見えるものばかり。「手の届く範囲で暮らしをつくりたい」と言う二人の願いは、少しずつ叶いつつある。

奈菜子さんが「珈琲ノ席」で振る舞う甘味も、手の届く範囲の材料を使うことを大事にする。春は直売所で買ったアスパラをマリネにして、散歩中に見つけたウドやふき味噌とコンビに。「鼻から抜ける山菜の香りが珈琲の苦味に合うんです」。夏は新生姜と







シャインマスカットのムース、とうもろこしのシュークリーム。信濃町に来て、素材選びはがらりと変わった。

独創的なメニューは、その日に提供する珈琲豆の個性と食材を頭の中で掛け合わせながら紙に描く、一枚のスケッチから生まれる。ソースやあしらのハーブまで色を尽くして考えるのは、イラストレーターとしても活動する奈菜子さんらしい発想だ。

「色彩は私にとってすごく大切。お皿をキャンパスに、今日はどの色をのせようと絵を描くように考えます」

温暖な海辺で育ち、鮮やかな色彩が好きな奈菜子さん。移住して最初の冬は、寒さに加えて風景から色が失われることが悲しかったと振り返る。

「見渡す限り水墨画のような世界になって、寂しかったですね。夏も色の数は少なく、緑の中に細やかなグラデーションがある。今は、だんだんそれを愛おしく思うようになりました」

奈菜子さんのためにも家を快適に守ろうと、大地さんは薪割りや除雪

に励む。自然相手の仕事は重労働だが、「嫌いじゃないです」と笑う。

「薪仕事も畑仕事も雪かきも、強制的にスマホから離れられる。暇さえあれば仕事のことを考えてしまうけど、情報を断ち切って目の前に集中することが日常になって意識が変わりました」

二人にとって珈琲と甘味は日常の延長であり、好きなことでもある。それを仕事にするのは理想的に聞こえるが、その分、多くの人に受け入れられる方法を考え続けている。

「好きなことを続けるために、目の前の利益を追うだけでなく自分たちのイメージや立ち位置を構築して、5年10年スパンで事業を考えます。でも3年が経って知ってもらえるようになって、少しずつ遊びも交えていくのかなと。念願の作家の個展も始めだし、いつか料理の会もできたらいいなと思っています」

小さな空間を守りながら、もっと楽しい方へ。二人は今日も、森にいる。