

鶴巻麻由子さん

（珈琲屋台 出茶屋 店主）

珈琲とちやぶ台を屋台に乗せて

緑の中でハンドドリップの香り高い珈琲が飲めると聞いて、行ってみると……。そこにあったのは、火鉢を囲んでゆったりまったりの「珈琲屋台 出茶屋」。店主の鶴巻麻由子さんが提供しているのは、一杯の珈琲だけではなかった。

すべては屋台づくりから始まった

——出茶屋とは、もともと街道筋に出る露店の茶屋のことか。リヤカーの珈琲屋台にピッタリの店名ですが、そもそも、なぜ屋台を引こうと思ったのでしょうか。散歩が大好きで、珈琲も好きで……。学生のころから東京都内をあちこち歩き回り、そのときに外でおいしい珈琲が飲めたらいいなあ。それで、「いつか公園の中で珈琲屋さんを開きたい」と思ったんです。引越先を探していたときに、都心からほんの少

し離れているだけなのに、緑が豊かでのどかな雰囲気漂わせる東京西部の小金井に一目ぼれ。「ここだ！」と思って、すぐ移ってきました。ちょうどそのころ、市の広報紙で小金井市商工会青年部が募集していた「こがねい夢プラン支援事業」という企画を知り、珈琲屋台のアイデアを応募。プレゼンテーションが通り、一年以内に実現すれば助成が受けられることになりました。二〇〇四年七月のことです。お金がもらえるとより、いいきっかけをもらって背中を押された感じでした。それからは屋台づくりにもっとくわで、やっと実現にこぎつけたのは十一月。予算がなかった

ので、最低限必要なものをあつらえました。

——車で開業しようとは思わなかったのですか？

自動車免許を持っていないんですよ（笑）。車なら動ける範囲が広がりますが、それは私がやりたいこととちよつと違う。リヤカーを引いていると、流れる景色の中でその日の空気や季節の移ろいを肌で感じます。それが自分のペースに合っている。必然的にスロ—というか、地に足をつけて歩いている感覚というか。

——ちやぶ台を囲んで炭火がおきた火鉢や七輪があった、鉄瓶にはシユンシユンと湯が沸いている。屋台の周りでは、確かに時間がゆつくり流れています。

屋台で開業しようと決めたものの、実際にはやってみないとわからないことが多いですね。ガスも電氣も運べないから炭火で沸かすと決めたのですが、火鉢だけではお湯が間に合わなくて、七輪とポットを足しました。

火があると、人は自然に集まるんですよ。夏でも手をかざしたくなる。冬でも風が吹かなければとても暖かいし、何を焼いてもおいしい。だから、ここでは臭いのないものなら自分が焼きたいものを持ち込んでいいことにしています。ミカンとか干し芋とか、お餅とか。子供たちも自然にいろいろできるようになって、この間は気づいたらお菓子の「たべっ子どうぶつ」を焼いて食べていた。すごいですよね。

南部鉄瓶は毎日使っていれば特別な始末はいらないし、水を入れたままでも大丈夫。かえってずぼらな私には合っています（笑）。水は、「六地藏のめぐみ黄金の水」という小金井の湧き水。ちよつと屋台を始めたばかりのころ、町おこしのために武蔵小金井の商店街



●つるまき・まゆこ 一九七九年千葉生まれ。二〇〇四年に東京都小金井市に移り住む。同年、小金井市商工会が主催する「こがねい夢プラン支援事業」に応募し、珈琲屋台のプランが採用される。現在は主に市内三カ所に白替わりで出店。詳細は「珈琲屋台 出茶屋」のホームページ <http://www.de-cha-ya.com/> を参照。