

[Kaffeeklatsch] 11

ソウルに驚きの日本のコーヒー文化を

広島修道大学教授 中根 光敏

サードウェーブコーヒーブーム以降、日本のコーヒー業界がグローバルにコーヒー文化を牽引している有り様は世界各地で認められる。とりわけでも、カフェで使用されているドリッパーなどの抽出器具は日本のブランド（或いはそれを模倣した）モノが多い。ソウルも同様である。

2026年2月に極寒のソウルを訪れた際、日本製の抽出器具を持ち帰ることとなった。FUJI ROYAL KOREA 代表のユン・ソネさんには、約15年前に私がソウルへ行くようになってからいつも大変世話になっている。昨夏のソウルで、私の同僚がユンさんの珈琲抽出（写真参照）に魅了されてしまったのである。弘大にあるFUJI ROYAL KOREAのオフィスのロビーには、NELCCO BARが備えられている。「NELCCOねるっこ」とは、フジローヤルが開発販売している



NELCCO BARのユン・ソネさん（2026年2月）

ネルブリューワー（ネルドリッパー抽出器具）で、職人のネルドリッパー点滴抽出を誰もが簡単にできるように再現した優れたものである。この「NELCCOを手に入れたい」と同僚が言うので、日本に戻ってから探してみたら既にSOLD OUTになっていたことから、駄目元でユンさんをお願いしたら「在庫がある」と言うことで譲って頂き、日本からソウルへ渡った器具を再び日本へと持ち帰ったのである。

ユンさんによれば、数店舗の人気カフェを展開しているYM COFFEE PROJECT代表のチョ・ヨンミンさんが、NELCCO BARでペーパードリッパーを使って珈琲抽出しているユンさんを見て、「これでカフェ店員不足に対応できる」とひらめき、「ハンドリッパー専門店YM COFFEE HOUSEでNELCCOを使ってペーパードリッパーによる珈琲を提供するようになった」と言う。「ネルの乾燥が間に合わない時にやむなくペーパーで抽出していた」と言うユンさんの話を聞いた同僚は、「NELCCOさえあればペーパーで自分も美味しい珈琲が淹れられる」と思い込んでしまった。

日本へと持ち帰ったNELCCOのセッティングをする際、「誰でもネルドリッパーで美味しい珈琲を抽出する」という開発者たちの思いとはチョット異なるけれども、「手軽に美味しい珈琲を飲みたい」という意図は同じである、と私は考えた。そこで、ネルドリッパーの形状に近いワイヤーフレームのドリッパーに木綿繊維で作られたペーパーをセットし、NELCCOで抽出してみたところ、思った以上に美味しい珈琲ができあがって驚いた。

[付記] 本稿は2025年度広島修道大学調査研究費（ひろみら領域研究）を受けて行っている「グローバル化と社会変容」と題した共同研究の成果の一部である。