

小さな幸せの輪を広げていく

幼少期におじいちゃんへ淹れた一杯から始まった神谷さんのコーヒーの物語は、いま、新しい章へと移り変わろうとしています。2026年9月、「THE ROASTERS」は12周年という大きな節目を迎えます。干支が一周するこの年に、原点回帰を見据えたリブランディングを計画しています。

コーヒーは嗜好品でありながら、人と人、街とカルチャーを繋ぐ素晴らしいツール。これまでも様々なイベントや企画を通じて幸せの輪を広げてきた神谷さんが、次なる挑戦として見つめているのが「お茶」の世界です。

茶葉を摘み、蒸して揉んで、抽出にまで自ら携わり、コーヒーにも通じるその奥深さに早くも魅了されていると言います。大河内ののどかな風景のなかに佇むお店は、ただ美味しいコーヒーを飲む場所という枠を超え、訪れる人が思わず「ただいま」と言いたくなるような温かさに満ちています。

温かい一杯から始まる小さな幸せの波紋は、これからお茶という新しいツールを加えながら、和歌山にどのように広がっていくのか。

原点に戻り、さらに深みを増していく神谷さんの手仕事から、今後も目が離せません。



神谷仁子(井上仁子)さん

1981年福島県郡山市生まれ。

大学でガラス工芸を学び、器に関連して飲食にも興味広がる。卒業後、インテリアショップやカフェで勤務したのちに福島へ戻り、女性焙煎士との出会いからコーヒーの道を志す。2013年、和歌山に移住し、2014年に和歌山市大河内で「THE ROASTERS」をオープン。

(撮影：フーフォトスタジオ)

編集メンバーおすすめの一冊



田口護のスペシャルティコーヒー大全

著者：田口護／出版社：NHK出版

神谷さんがコーヒーの基礎を学んだ日本の珈琲御三家の一つ「カフェ・パッハ」の店主であり、レジェンドと称される著者が、長年の経験と科学的根拠に基づき、焙煎の技術や豆の特性について書いています。なかでも、神谷さんが徹底している「ハンドピック」の重要性についても解説されており、一杯のコーヒーの裏側にある職人たちの緻密な手仕事と情熱が見えてきます。お店のカウンターで神谷さんのワザに触れた後は、ぜひこの本を開いてみてください。毎日のコーヒーが、さらに奥深いものになるはず。

編集後記

初対面なのに思わず「仁子さん」と呼びたくなる不思議な優しさと温かさをまとった神谷さん。「自分がやっていると楽しいと思うことを大切にしてきた」と語るその瞳はキラキラ輝いて見えました。「好き」を原動力に子育てと両立しながら12年間お店を続けていくことは並大抵のことではないと、お話を伺いながらその秘めた努力に思いを馳せました。焙煎士を志すきっかけとなった女性焙煎士との出会い、お店のロゴやパッケージのデザインを手がけてくれた美大時代の友人たち。これまでの歩みを振り返ると、そこにはいつも温かな「縁」の存在がありました。一つひとつの出会いを何より大切に紡いできた仁子さんだからこそ、訪れる人を包み込むような、あの唯一無二の親しみやすさが生まれるのだと感じます。12周年を迎え、新章へと歩み出す今年。仁子さんから始まる幸せの輪が、コーヒーの香りとともに和歌山へ広がっていくのが楽しみです。



「和 the」は和歌山市民図書館が発行する、まちの技・巧・匠を発信するフリーペーパーです。図書館がまちと接点をもち、まちが誇る文化や技術を発信しています。まだ知らない、ここ和歌山の魅力にぜひ触れてみてください。

和歌山市民図書館

WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

〒640-8202 和歌山県和歌山市屏風丁17番地
開館時間/9:00~21:00 TEL / 073-432-0010

和 the バックナンバーは、図書館 HP より
ご覧いただけます



ホームページ



Instagram



facebook



23

2026.7.1 発行
TAKE FREE



取材協力：THE ROASTERS 神谷仁子さん

和歌山市民図書館
WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

元みかん倉庫から広がる焙煎のワザ

和歌山が誇るワザ(技・巧・匠)を発信する、和歌山市民図書館のフリーペーパー『和 the』。Vol.23 のテーマは「日々に寄り添う一杯のコーヒーと、小さな幸せが生まれる場所」です。今回は、福島県から和歌山市に移住して、元みかん倉庫をリノベーションした焙煎所兼店舗の「THE ROASTERS」を経営する神谷仁子さんに取材しました。世界中から厳選されたコーヒー豆を輸入し、それぞれの個性を引き出した焙煎法で「美しいひと時を一杯のコーヒーに込めて」というテーマのもと日々に寄り添うコーヒーを提供する神谷さんの「ワザ」に迫ります。



人生を変えた一人の女性焙煎士との出会い

福島で子育てをしながらコーヒー巡りをしていたときにおいしいと噂の喫茶店に行きつきます。そこで飲んだコーヒーのおいしさに衝撃を受けて焙煎士に話を伺うと、その女性は3人のお子さんを育てながら焙煎士として活躍していることを知ります。

当時、男性中心だった業界で、母でありながら職人として働く姿に強い憧れを抱き、「私もこうなりたい!」という明確な夢が、焙煎士への道を切り拓きました。

夢を志してからは、幼い子どもを抱えながら東京のトレーニングセンターへ通い、コーヒーの基礎を勉強。1杯2,000円以上的高級豆まであらゆるコーヒーを口にして舌を鍛える中で、神谷さんは「自分が淹れたい味」の輪郭を見出します。それは、家事や仕事を終えた人がほっと一息つけるような「日々に寄り添うコーヒー」でした。

開業にあたり、当初は駅前を希望するも契約に至らず、悩んでいた彼女を救ったのは「ここをお店にしたら?」という友人の一言。日常の風景になっていたその場所は、元みかん倉庫でした。2014年、のどかな田園風景が広がる大河内の地で「THE ROASTERS」で焙煎士としての歩みが始まりました。

原点となった はじまりのコーヒー

・The First Cup.

幼少期に祖父にインスタントコーヒーを作った記憶がコーヒーのはじまりでした。「仁子を作るコーヒーはおいしいな」と毎朝の小さな幸せをつくっていたことが原体験だと言います。大学時代にカフェブームを経験し、アルバイト先のカフェで産地ごとに味が違うことを知り、その奥深さにのめり込んでいきました。いろんな焙煎士が在籍する有名店に行ってコーヒーを飲み、豆を買い、コーヒーの世界に魅了されていきます。

Listen.



耳を澄ませ、香りを感じ、個性を光らせる

「THE ROASTERS」の心臓部である焙煎機は、直火式である既製品をカスタムしてつくられました。直火の力強さと熱風の柔らかさを融合させた独自のハイブリッド仕様で、豆への直火は抑えつつ上部から熱風を送り込むことで、双方の長所を最大限に引き出します。

焙煎が進むと、パチパチとポップコーンのように豆が爆ぜる(ハゼる)音が響きます。一回目のハゼを終え、しばらくして訪れる二回目のハゼ。神谷さんはこの微細な音に耳を澄ませ、立ち上る香りのわずかな変化を鼻で感じ取り、釜から揚げる絶妙なタイミングを見極めます。

五感を研ぎ澄ますことで、その豆が持つ個性を最大限に引き出したコーヒーが完成するのです。

目で見て、手で触れて豆と向き合う

機械化が進むコーヒー業界において神谷さんが守り続けているのが、手作業による「ハンドピック(欠点豆の選別)」です。

わずかな品質の変化や、雑味の原因となる未熟豆を徹底的に排除していきます。豆の状態を完璧に把握しているからこそ、卸先のカフェや飲食店に対しても、それぞれのフードメニューやオペレーションに合わせた最適な焙煎度合いや銘柄の提案ができるのです。



Select

Share.



ごくごく飲めるお手伝いをする

店内のカウンター席は、焙煎後に少し寝かせてベストな状態に仕上げたコーヒーを味わえる特等席。神谷さんはカウンター越しに、美味しい淹れ方のコツを惜しみなく伝えます。すべては、暮らしの中で「ごくごく飲める、日々に寄り添う一杯」を楽しんでもらうため。

その想いは、自宅での保存性を高めるパッケージへのこだわりにも現れています。豆の鮮度を保つため適度に通気性を持たせた袋には、原産国の国旗をイメージした色鮮やかでポップなデザインのラベルが施されています。キッチンに並べて置きたくなるような愛らしさも、毎日のコーヒータイムを楽しむ大切なエッセンスです。

豆を売って終わりではなく、それが誰かの家で、その人の日常に溶け込む最高の一杯になるまで見届ける。その温かな情熱を胸に、今日もカウンターに立ち続けます。