自分が大切にしていることを大切にできるのが、自営業の良いところだと思う。

ピーコック®

Magazine for HATTORI City Boys & Girls

2021 AUGUST Issue.05

ピーコックマガジン　2021年8月号
発行：喫茶ピーコック　大阪府豊中市服部元町1-1-6　TEL:06-6864-0317

くちびるに珈琲を。

～店主が綴る、エッセイのようなもの～

the sun in mind,the coffee to lips.

板付の務め

巻頭にも書いたけれど
かれこれ17年間ほぼ毎日、駅前を眺めています
僕がいつも立っているキッチンの定位置は前の店から変わらないので
「店のドアのガラス越しに阪急タクシーの行き来を眺め
駅のご神木を見上げる」っていうのは24歳の頃から変わらず

コロナ以降、在宅やリモートが当たり前になって通勤通学が減り
「あらゆる場所で移動しながら仕事や勉強ができる」
環境になったわけだけど
こうなってくると逆に
「毎日、定位置にいる」ことの重要性ってあるかもしれないなと思う
「あそこに行けば、彼はいる」っていう
GPSいらないくらいの現在定位置表示
昔でいうところの、「旅芸人と住職」くらい違うのかもしれない

「なんかあったら店においで」
って言えるの、最近は良いなぁと思えるし
小さな町ほどそうあってほしいと思うんです
道路や建物は変わってしまうけれど
「そこに居る人」は変わらないというか

舞台でいう「板付」
幕が開いた時すでに定位置にいるっていうの、大事ですよね

僕の好きな言葉

修行というものは師がある時よりも、
一人になってから始まるものだ

大坊珈琲店　**大坊　勝次**

本と音とお店のはなし。

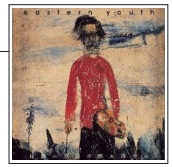
今月の一冊

コーヒーの人 仕事と人生

大坊　勝次、ほか

コーヒーを通して人生を紡ぐ6人の物語と哲学をインタビュー形式でまとめたオムニバス。喫茶・カフェ・コーヒースタンド・焙煎士と立場は違えども、通じているのは「コミュニケーション」であるように思う。コーヒーにせよ何にせよ、相手あっての仕事と人生なのだ。自分の仕事に思い悩む人におすすめの1冊。

今月の一曲



夏の日の午後

eastern youth

気持ちが少し沈んだ時に心のど真ん中に突き刺さる、ボイスとギター吉野寿の叫びと歪み。そして、それを支える唸るようなリズム隊。イースタンユースは悲しいわけでもなく哀愁でもなく、能天気でもない。只々、日常を愚直に生きる男の心情が口笛と共に降ってくる晩夏の1曲。ぜひ、ヘッドフォンで聴くべし。

僕らの町のお店

工房 弦シェルジュ

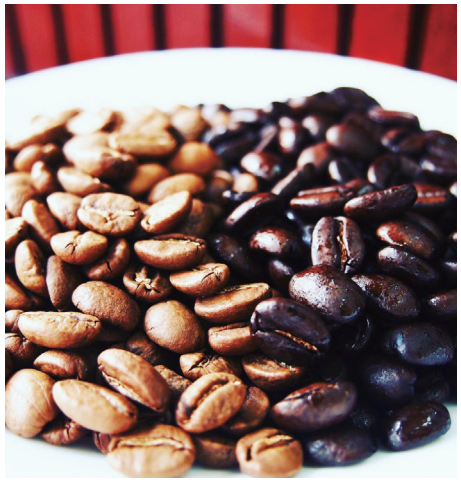
☎ 070-5346-5461

「ギタスナフェス」を主催する藤田さんが構えるギターリペア工房。修理や調整はもちろん、カスタムからオリジナル製作まで親身に叶えてくれる。音楽を続けられる環境と楽器に愛着が湧く工夫をここまで考え抜く人はまずいない。最近ちょっと退屈だなーと思ったら、押入れのギターを引っ張り出してまずは連絡を。音楽をあきらめないためのフェス「ギタスナフェス2021」は11/13@ふれあい緑地にて開催予定！

上芝英司｜1979年服部生まれ、喫茶ピーコック3代目店主。喫茶と文筆に勤しむA型乙女座ヒゲメガネ。企画や作文、図画工作が得意。

PEACOCK64　一芸総合 笑え

https://peacock64.com
PEACOCK64 豊中



for HATTORI City Boys & Girls

マメな仕事

もうかれこれ、店に入って17年にもなるんですよ。今年で42歳になるんですけどね。で、40過ぎくらいで「仕事は喫茶店やってます」とか言うと、「いいなぁ！」とか「自分もいつかはのんびり喫茶店でも～」とか言われることが多いんだけど、そんな生易しい世界ではないわけです。正確に言うと「お客さんがのんびりできる空間を必死で作る」ようなもんで。笑

あと、「コーヒー好きなんですね！」ともよく言われるんだけど、これも訂正。正確に言うと「喫茶店の家の子供として生まれた」んです。なので、趣味が高じてってわけじゃなく、「店をやってるうちに楽しくなってきた」感じです。とはいえ「大変だけれど、楽しいしやりがいのある仕事」ってありがたい話ですけどね、ほんと。

で、カレーやコーヒーが好きすぎるわけでもない僕が20年近く続けてこれたのは、シャレでもギャグでもなく「マメな性格だったから」のような気がします。喫茶店に限らず個人でお店やなんかをやっていると、雑務というか「まんべんなく整える」ようなことがあるんですよね。空間づくりはもちろん、トイレが詰まっただのエアコンが効かないだの看板が壊れただの、スーパーマリオ級に次から次へと障害物が飛んでくるんです。だから、カレーやコーヒーが好きなだけだと務まんない。

そんでもって最近では「モノを売る時代は終わった」なんて言われ始めて、店主のキャラやお店のカルチャーを前に出すために毎月こんなのを作ったり。もうこれ、「マメ」以外の何者でもないわけです。よくスタッフからは「店長って細かい」と言われますけど、細かくないと（細部にまで意識を向けないと）成立しないんですよね。

カレーを炊き、コーヒーを淹れ、文章を書き、植物に水をやり、本棚を作り、写真を撮り、インスタに載せ、コメントを返し、Uberを始め、チラシを配り、シフトを組み、スタッフを育て、相談に乗り、神輿を担ぎ、商店会をまとめ、回覧板を回し、虫を退治し、ペンキを塗り、パテで埋め、鉄を切り。もうほんと、毎日が混沌。笑

なので、年いってから「のんびり喫茶店or田舎でペンション」を思い描いてる人は今からでも訓練しておきましょう。マメのコツは「思いついたらすぐやる！」です。

そんなマメな僕が喫茶店の家に生まれ、豆の仕事をしてるってね。いや、喫茶店に生まれたからマメになったのかもしれないけど。うん、後天性だな、きっと。

というわけでこの度、マメな家族が営むマメの専門店（コーヒー豆の話ね）「ピーコック2」のWEBページができました！

めちゃカッコいいページなので、みなさんぜひご覧くださいな。

ピーコック2
WEBページ