



これがコーヒーの焙煎機。とても熱くなるので午前中しか作業できないそうだ。新谷さんが厳選した生豆をここで焙煎し、美味しいコーヒー豆が誕生する。



三原の人はやさしい！ いつも応援して もらっています。

元は倉庫だったというお店は新谷さんのセンスで古民家カフェのよう。狭いけど手入れが行き届き、試飲もできる。豆の選び方、淹れ方など教えていただいた。

糸崎の坂の途中にあるマグダレーナ。手作りの看板や案内板も味がある。
写真下：現在扱っているのは15種類くらい。瓶を見ているだけでも楽しい。



糸崎に美味しい自家焙煎コーヒー豆の店ができた！

今、地元で話題の店がこのマグダレーナだ。実はオーナーの新谷さんのもととコーヒーが苦手だったという。それを覆したのが東京「カフェ・パッパ」の田口護さんとの出会い。それから大のコーヒー好きに。8年間の修行のあと三原に帰り、自宅倉庫を改装しマグダレーナを開業。ハンドピックした最高級の豆を使い、最適な焙煎で美味しく焼いた豆は、すでに専門家やコーヒー党から高い評価を得ている。昨年オープンした道の駅「みはら神明の里」で販売しているブレンドも手がけた。そんな新谷さんの夢は海をのぞむ糸崎の地に本格カフェを開きたい！と現在、夢に向かって邁進中。店のマグダレーナとはコーヒー好きだった音楽家パッパを支えた奥さんの名前だそう。

三原に帰ってきてよかった

自家焙煎コーヒー屋
「マグダレーナ」オーナー
新谷綾子さん

●しんたにりょうこ 1974年生まれ、三原市出身。製菓学校卒業後、コーヒーの名店東京「カフェ・パッパ」で8年修業。「地元にも良いコーヒーを」という思いで2011年三原市糸崎に自家焙煎コーヒー屋を開業。



マグダレーナ

広島県三原市糸崎5-13-41
TEL&FAX 0848・36・6451
●12:00~18:00
●水曜日と第2、4日曜日
※JR糸崎駅から徒歩約7分。
※P有。車でお越しの場合は糸崎郵便局を過ぎて左折、案内板を目印に。



「畑人の森里」看板娘？のハルちゃん。来客があれば吠えて教えてくれる賢いワンちゃんだ。

紅葉

葉で有名な古刹「佛通寺」に近い高坂の山奥、築150年以上の古民家をリフォームしながら住んでいる猪上さん。本業は農業。広島で生まれ関東でサラリーマンをした後、小さい頃に畑づくりをした楽しさが忘れられず帰郷。海の近くへ住みたいという思いと、有機農業で有名な農家さんがいることを知り、三原を訪れたのがきっかけ。現在もリフォームを続けている自宅周辺の梅林や畑などを含め「畑人の森里（ハルサーのモリ）」と命名。田畑を使ったイベントの企画や農業体験などで幅広く活動中だ。「引越してきて、生きていくための知恵を近所の人や友人に教えてもらいました。地元のイベントなどには積極的に参加して、つながりを大切にしています」と語る。



田舎暮らしは近所の人や友人とのつながりが大切



農園
「畑人の森里」園長
猪上 淳さん

●いのかみじゅん 1979年生まれ、広島市出身。高校卒業後、栃木の大手電機メーカーへ就職。2004年に帰郷後、三原へ移り住む。町内のまちおこし団体「紅葉の里」や地元の消防団に入るなど、交友関係をひろげている。

無農薬で肥料も植物性を使用するなどのこだわりが光る猪上さんの野菜。直販（冬場はセットの発送もあり）や地元の道の駅などで販売。

高坂は朝晩の気温の差があり、野菜づくりなどに適している地で、猪上さんは田んぼ2ヘクタール、野菜畑60アールを手がけている。最近では学生の時に袋かけを体験したぶどうも始めた。



農園「畑人の森里」
広島県三原市高坂町真良3081
TEL&FAX 0848・66・3366
※注文・詳細はお問合せください
※ブログあり「畑人の森里」で検索

