

## 【第1部 珈琲に魅せられて】

(テープ 1-A)

**司会** 「第1部 珈琲に魅せられて」を開演いたします。お話は東京・吉祥寺で珈琲店「もか」を40年間、営業されています標交紀さんです。標さんは昭和51年から、自ら焙煎したコーヒーの真価を問うべくヨーロッパや中東を歴訪し、昭和60年から現在まで、中東、アフリカへの旅、コーヒーアンティークの収集家としても知られ、著書に「苦味礼賛」「珈琲の旅」があります。

聞き手は新潟市で活躍されていますフリーライター石坂智恵美さんです。石坂さんは「新潟を有名にした七人の食人」の著者として知られています。

それでは早速、標さんと石坂さんに登場していただきます。(拍手)

標さんと石坂さんのトークをお楽しみください。

**石坂** 本日は、大変大勢の方にご来場いただきまして、ありがとうございます。お楽しみの第1部はコーヒー専門店の草分け的存在である東京・吉祥寺「もか」のオーナー標交紀さんをお招きいたしまして奥深いコーヒーのお話をあれこれとお聞きしたいと思います。

ご挨拶があとになりましたけれども、私、第1部の聞き手を務めさせていただきます石坂智恵美と申します。実は私はコーヒーは飲むばかりで、ほとんど知識のない素人なんでございますけれども、今日は標さんにいろいろと教えていただくと思ひましてまいりました。今日はよろしく願ひいたします。

早速なんですけれども、標さんはコーヒー業界では実は奇人とか変人と

かと、そういうふうに言われていらっしゃるそうなんですけれども、実際のところ、どうなんですか。

**標** 奇人の人が自分で奇人なんていうことは、めったにないと思うのです。

**石坂** まあ奇人とか変人って言われている、その背景には大変コーヒーにこだわられておまして、世界各国をコーヒータ行脚で歩かれていろいろなコーヒを飲まれているということなんですけれども、これはいつごろから、どういうきっかけで世界のほうを回られるようなことだったのでしょうか。

**標** 私のお店は、ちょうど40年になるのですけれども、今から40年ほど前には喫茶店がたくさんありましたが、コーヒーだけのお店というのはほとんどなかったような気がします。当時の若い人のデートというのは映画を観たり、喫茶店に行ってコーヒーを飲みながらお話をすることが最高だったような記憶があります。当時は聴きたいレコードを聴こうと思っても買うこともできませんし、それよりも冷房完備などというのはなかったわけです。そういうこともありまして、自宅へお客様を呼ぶというような、まだそういう生活ができる家庭っていうのは少なかったようです。そのときにコーヒー代50円から 150円だったと思いますけれども、そんな値段で喫茶店に入ると、自分の普段の生活から離れた雰囲気味わえるわけですね。ですから、どの店も繁盛してましたし、当時、日本中のお寿司屋さんがストライキして、1週間ストップしても、中華があるし、ほかになんか食べるものもあるということで、でも喫茶店が1週間店をストライキしちゃったら本当に困るというぐらい、喫茶店というのは皆さんにかわいがっていただいた、町の応接間だったような気がするのですよ。

当時、家庭でコーヒーを飲むと言えばインスタントでした。自分でいま

のようなコーヒーを作って飲んでいた人は町のうわさになるくらいでした。まあ、あと喫茶店のほうは毎朝挽いた粉を大きなコーヒー屋さんが届けてくれて、サイホンで淹れるか、大きなネルで淹れるか、そんなような違いで、どこが違うかという粉が新しいか古いか、そのくらいの差だったと思うのですよ。インスタントコーヒーで初めて味を覚えた人達にうまいコーヒーなどわかるはずがないのですよ。私自身、いまだかつてインスタントは飲んだことありません。いま思えば、私のお店も40年前はひどいコーヒーを出していたんだと思います。それがちょっとしたきっかけでフライパンで自分で豆を煎ってみたんですよ。焼鳥屋さんがお客を呼ぶのに匂いで釣ろうという、そういう状態だったと思うのです。第一、お客さんが1日5人か6人しか入らなかった。

**石坂** それを狙ってやったんですね、フライパンで煎ったのは。

**標** そうです。匂いで釣ってやろうと、そんなことをやってる間に煎ったコーヒーが、こう言っちゃ悪いのですが、毎日配達してくれるコーヒー屋さんのコーヒーよりおいしいのですよ。味のわからない私がおいしいのです。これだったらお客様にいつか自分で煎った豆を出してあげたら新鮮だし、私の味音痴の人間がおいしく感じるならば、自分が煎ったらどうだろうという、そんなことを思いまして煎った豆はどこのコーヒー屋さんも売ってくれたんですけれども、生豆を買いたいと言いますと、売ってはくれなかったのですよ。

**石坂** 当時ですね。

**標** ということは、生豆で見ると、いい豆か悪い豆か、すぐわかっちゃうのです。それを私が買いに行った場合は、うちはこういう悪い豆を使っているという場合もあるわけですよ。それでなかなか売ってくれなくて、「ど

うするのだ」って、「実は私、自分で煎りたいのですよ」。そうしたら、コーヒー屋さんの古い方達が言いました。「ふざけるな。そんな無駄なことをするな。コーヒーは淹れ方が8割、材料は2割なんだ。だったらお前、もう少し淹れ方を研究しろよ」と、そう言われましてね、そんなことをしたら、お前、無駄なことだよと言われたのが、いまから何年か前だったと思います。それから私の無駄だらけの人生が始まったようなものです。

そのときに、まず人間弱いものですから、誰かに教えてもらいたい。ところが豆を煎るということ自体、理解されてないわけですから、あっ、この国には親方がいないのだ。その親方を探すにはどうしたらいいだろうということで、まず先輩の外国のほうへ行って見たらどうだろうと。そう思いまして、そのあたりに外国帰りの学者だとか、音楽家の先生達が帰ってきました、私に「日本の喫茶店で働いている子たちはみんなアルバイトで19歳か20歳の子だ。向こうは40歳、50歳の方がカウンターの中で生き生きと働いているのだよと。ものすごくおいしいコーヒーを出してくれている。そして飲むほうも1日に何杯も飲まなければいけないのだよ」と、そんな話を聞きまして、それではもうぜひ外国に行こうということで、外国行きに授業料を払おうということで、外国に行くことになったわけです。

**石坂** 具体的に大変たくさん行かれたということなんですけれども、どちらの国に。

**標** もちろん、最初はもう華のあるヨーロッパ。まだ羽田から出るころでしたから、成田からではありませんでしたから、お金の持ち出しもうるさかったし、でも、もうこうと決めると、先ほどの変人じゃないですけど、もう家庭なんて顧みずに、さあ行こうっていうことで行ってみました。ヨーロッパはやっぱりパリに何度も行きましたし、ドイツにも何度も行きました。

したし、最初はだからヨーロッパのコーヒーを見て歩いたり、飲んで歩きまわして、それがどこへ行っても私の口を喜ばせてくれるコーヒーになかなか出会えなかったのですよ。それがむきになりましたね、でももうこれ以上はお店の状態も悪かったですし、自分でやる以外ないだろうと思いましたので、ストップしました。それからしばらくして、こんどはコーヒーのルーツ、中近東、アフリカ、そういうところの歴史をもうちょっと調べれば何かもしかしたら私の参考になることがあるんじゃないかということで、このごろはそういうところを歩いております。

**石坂** とにかく、たくさんの世界の国々へ行かれていますそうなんですけれども、特別印象に残った国というのはおありですか。

**標** もう私の旅はばかみたいなので、パリに10回行ってルブル美術館に一度も入ったことがないというような状態で、ただコーヒーだけということですからね、もう帰ってきて命があってよかったとか、おれはなんでコーヒーのためにこんなむきになっているのだろうと。ちょっと自分の頭もおかしいんじゃないかなというように思うような経験もありましたけども、この何回かはコーヒーの話をさせていただいて、この間はモロッコの話をしました。その前が確かイエメンだと思います。今日はどの話をしようかなと、そう思っていたのですが、ちょうどいま新聞紙上で騒がれていますイスラエル、ちょっとイスラエルの旅も少し話そうかと思ったのですが、よろしいですか。

**石坂** お願いします。

**標** イスラエルの国へ行こうと思ったのは、実はコーヒーをベトウインの人達が煎ったり作ったりするのにすごく参考になるんじゃないかと。それで、もうその当時はトルコだとか、シリアだとか、ヨルダン、けっこう行

ってきたのですけども、歴史は残っているけども、うまいコーヒーというのは味わえなかったのです。そうなったときに、教会関係の方がイスラエルに何度もいらっしゃって、「そんなのだったら、イスラエルに行ったらどうだ。イスラエルはそういうお前の望みみたいの、かなえてくれる店があったよ」と。

石坂 お奨めがあったんですか。

標 うん。お奨めがあった。それで写真も撮ってきてくれて、「こういうの、お前、見たいんだろう」って言って、そう思いましたてね、じゃあイスラエルに行こうとね。

石坂 それはどういう写真なんですか。

標 それはね、ベトウィンの人達がね、コーヒーの豆をすぐそばで煎って、そのそばに最も私が欲しくてしょうがない、砕いてコーヒーを粉にするという、それこそ……。

石坂 昔からのものですか。

標 昔からの、ですから日本だけなのですよ。あっちの流行が入ってきたらすぐ受け入れよう、こっちの流行が入ってきたらすぐ受け入れようという、そのトルコとかイタリアのコーヒーはほかの国の人達のコーヒーなんて全然気にしないで、自分達のコーヒーが世界一だと思っていますから。ですから、ある意味においては日本はそういう点ではどんどん受け入れるから、それはそれでいい面もあるのですけどね、私がうらやましいと思ったのは、彼達は自分達のコーヒーのやり方が……。

石坂 昔ながらのやり方……。

標 私がそばでコーヒーなんか入れていると、何をくだらんことやっているのだという感じでしたのです。ともかくイスラエルに行こうと思いまし

たけども、もうこの国は、いつ、どういうことがあってもわからない国なので。それでちょうど私が行こうかなと思ったとき新聞の一面に、昨日は爆弾騒ぎがあったとかということで、ちょっと気持ちは引いていたのですよ。そうしたら私の知り合いの旅行会社の方が、いまだったら行かれるよと、ちょうど教会の関係の人達が7、8人しか行かないから、じゃあ一緒にどうだいと言われてまして、一緒に連れて行っていただくことになったのですよ。コーヒーとはちょっと関係ないかもしれませんが、行く3日前にギックリ腰やりましたね、それで動けなくなってしまったのですよ。どうしようかなと思ったんだけど、私のお店はそんなに儲かる店ではありませんので、こういうやり方してますからお客様にも早めに知らせると。旅行に行く間は十何日間休まなくちゃならないのですよ。それをもうお客さんにひと月前からお知らせしているから、ほとんどうちのお客さんは、おなじみさんしか来ない。ひと月前に知らせちゃったから、私がギックリ腰でしょうがないから、治ったら再開しようと言っても、お客さん絶対来ないはずなんです。だからなんとか行こうと思っていたんですけど、結局、その日出かける成田に着くときまで、もう無理だと、そう思ったら、旅行会社の人から電話がかかってきて、車いす用意するから成田までなんとか来れんかと。

**石坂** 何が何でも行くと。

**標** そう。私もどうしようかなと思ったんですけども、そこまで言ってくれる旅行会社の人に、それで私が店に電話して、今日この会場に来ている山形の鶴岡でコーヒー専門店をやっている門脇君という男の子にすぐ電話して、「お前、おれを成田まで連れて行け」って、それで大きいカバン、いまだったら前日に持って行ってくれるけども、当時はまだ自分で持

って行かなければならないわけです。大きいカバンを2つと、それで彼は私を……。○石坂 おんぶですか。

標 ええ。そういう状態で、ともかく成田まで来まして、そう飛行場まで行っちゃったらもうダメ……。そのまま乗っちゃったんです。

石坂 立てなかったのですか。

標 立てないですよ。だから飛行機に乗るときにはワイフにしがみついて……。

石坂 奥様は一緒に行かれたのですか。

標 そうなんです。それで4日目、5日目ぐらいまで、本当に動きがとれなかったのですよ。ワイフの背中におんぶするような状態で、そしてこれも面白いのですが、あそこは体の弱い方がある井戸を見ると治るといふ井戸があるのです。それが世界からたくさん集まって、それを見にくる。ツアーの方が「標さん、のぞいてごらんよ。ギックリ腰治るかもしれないから」と。それで私、のぞいたのですよ。翌日、治ってしまった。（笑声）

石坂 ほんとうですか。（笑声）それはすごくポピュラーなんですね。

標 考えてみると、ギックリ腰って、ちょうど1週間目に治るのですよ。

石坂 そうなんですか。

標 そうなんです。だからそれが偶然、ちょうどその井戸をのぞいたのが3日で4、5日でしたから。でも一緒にいらっしゃった方は、皆さんびっくりしてましてね、そんな思い出があるのですけど。

さあ、そこからコーヒーの話なんですよ。それでまず私はガイドが必要なもので、東京大学の教授の方がちょうどイスラエルに毎年、1年も2年も行っていらっしゃるので、その方にガイドしていただいたのです。それで、もう私は行く前からコーヒー屋とコーヒー、そういう絵になるような



ところへ連れていってくれとお願いしたんです。それでその日からその先生とワイフと3人でイスラエルの町を歩いたのです。結局、連れて行くところというのは観光客が入るような喫茶店であるし、そして大統領がここに来るコーヒー屋で有名だというふうな、そういうところなんですよ。

石坂 標さんの好奇心は全然……。

標 だから、ガイドを説得するのに3日かかるのですよ、私はなんのために来たかということ。だから向こうは受けても、ああコーヒー屋さん……、そういうところをさっさと連れて行けばいいだろうという感覚なんです。それで、もうしょうがないな。だから半日で終わってしまったのですよ。

石坂 コーヒー店めぐりですか。

標 コーヒー店めぐりが。よく入っていることは入っているのですね。ですけども、このコーヒーを飲んだら旅が続けられないだろうと思うようなコーヒーだったから飲みませんでしたしね。すぐに東京へ帰りたくなっちゃう。

石坂 おいしくなかったですか。

標 ええ。それで、これはガイドをまずくどかなくちゃいけない。このガイドは簡単に、観光客が来て、なんかそういうところに連れていけばいいのであって、思ったのでしょうか。それでガイドに、まあともかく食事しませんかと、それである小さなお店に、魚料理の店なのですが、そこへ彼が連れていって、じゃあそこで彼をくどこうと、客席は4人掛けの席が4つぐらいしかない。そこでまあくどこうかなと思ったら、2人連れの背の高い方がずっと入ってきた。そうしたら、その東大の先生がその2人を知っているらしくて、つかつかって私のところに寄って来て、彼と話をして

いる。それで私に興味を持ったらしくて、何しに来たんだと言うから、いや実はコーヒーを勉強しに来たのだと。なんとその方が大統領なんです。私はあんまり簡単にしゃべっているんで、普通の方かと思っていた。その方が2人で、そこへ食事に来ている。そこで一緒に食事をして、それでいろんな話をしましたら、イスラエルにコーヒーの勉強しに来るなんてというのは、全く間違っていると。

**石坂** 大統領がですか。

**標** はい。観光で来てくれるのはうれしいけど、その点に関してはあなたの希望はかなえられないだろうということで、お別れして、じゃあしょうがないと、アラブ人のお土産屋さんなんかはないかと。そういうお土産屋に行くと、コーヒーの道具やなんかたまに売っていることがあるのですよ、間違っ。それで私行ったのですが、ちょうどそのとき、パレスチナの人とイスラエルのこぜりあいがあったんで、同じ仲間達が苦勞しているときにお店を開けてはいけないというので、みんなシャッター締めちゃったのですよ。だからお土産屋が全然締まっちゃっているわけです。だから、なんにも買えないわけです。ぶらぶら歩いているうちに1軒だけシャッターがこのぐらい開いているお店があったんです。ちょうどなんかお店に片付けものかなにかにきてたのではないですかね。

**石坂** 一つ補足させていただきますと、標さんはいろんな国に行かれて、コーヒーのお店を回られるということなんですけれども、大変危ない目に遭うのがお得意でいらっしやいまして、すごく危険な、言葉悪いのですが、低階級の方々が行くような、そういうお店をわざとねらって行くようなことがあります、ちょっと暴力沙汰になったりとかという、そういうことがあるのですね。ですから、そういう危ないところを見つけられる嗅覚と

いうのがすごく発達していっちゃいます。

**標** 別に好き好んでそういう危ないところへ行こうって気はないのですが、コーヒーってね、銀座通りとか人がいっぱい歩くような所って、喫茶店はいっぱいあるでしょうけども、こちらの新潟の湯川君のところのお店の様に煙突出して煙モコモコ出すようなところは、町外れになっちゃうのですよ。やっぱりそういうところへ行かなければいけないわけですよ。ね。

**石坂** そのシャッターがこれぐらい……？

**標** 開いてましたでしょう。そうすると、ちょっとのぞいたんですよ。そうしたらアラブの方が2人、お店を片付けていらっしやった。ちょっと見せてくれないかと言ったら、まあすぐ日本人だとわかったのでしょう。アラブの人じゃないし、イスラエルの人でもないから、どうぞって入った。見せてもらったんだけど、もうガラクタで全然欲しくないのですよ。そうしたら彼達は、お客さんが来ると必ずコーヒーを出してくれるのですよ。

**石坂** お土産屋さんで？

**標** ただで、それでコーヒーを、まずともかくアラブのコーヒーを出してくれたのです。最初、一杯、ふっと飲んでも味が無いのですよ。おかしいなと思って、それであとでチップあげればいからと思ってもう一杯作ってくれないかと。もう一回作ってもらったら、早いのですよ、出てくるのが。普通、アラブのコーヒーって、大体、豆を煎ってからやるから、1時間はかかるのですよ。でも、まあそういう商店だから、多分もう豆も煎ってあるし、あとは粉にするか、そうでなければ粉にもなっているし、あとは火にかけるだけなどと思っていたのが、さっとでてくる。それで私、ちょっと悪いけど台所のぞかしてもらったら、なんとトルココーヒーという、

そういう歴史の一番あるコーヒーに、もうインスタントがあるのです。

石坂 それお湯？

標 お湯を注ぐだけで。それには私も本当にびっくりしまして、ここまで来たかと。あれは年寄りだったらそういうことなかったと思うのです。若い2人連れでしたから、もうそれでコーヒーを飲んでいるのでしょうね。で、そんなことを言って、さあ帰ろうと思ったときに、1冊の本が置いてあったのですよ、その店にはふさわしくない立派な本が。それで、本をペラペラってめくったら、そこにコーヒーの道具が4点か5点、写真で写っていたのですよ。これ欲しいと思ったのですけれども、彼にこれは欲しいのだけどと、こういうのはどこで売ってるかと言ったら、売ってないと。こういう古いものは納まるところに納まっているから、買うということはなかなかできないだろう。ところが、この作者の先生、私と友人だと、この先生が持っているものだったら、もしかしたら譲ってくれるかもしれない。さあそこから私の危険な道が入っていったのです。

石坂 もう聞いただけで怪しい話じゃないですか。またついて行ってしまったのですか。

標 それで、電話してくれて、そうしたら先生が1時間後に来るからと、そこで1時間待ったのですよ。それでも来ないのですよ。2時間ぐらい経ってからやっと来たんです。そうしたら、まずやることは失礼なんですよ。私の周りをぐるぐる回って、私がどういう人間か見るのですよ。この野郎、失礼なヤツだなと思ったけど、コーヒーの道具がちらちらしてますもので仕方ないなとそう思ったら、その先生がまず、「じゃあいまこういう国の状態だから、見せてあげても10分間しか時間がない。その中からこれだと決めろ」というのですよ。もうそのころになるとワイフとその東大のガイ

ドは「やめましょう」って言われたのですよ。でも、イスラエルに来て何にも収穫がないと、貧乏性なものですから、何かなくてはいけないと、そう思いまして、2人の止めるのを、行くと言って、それで車を2台に乗ってその先生のお店へ行ったのです。そうしたら途中で私達、砂漠のど真ん中で降ろされてしまったのです。

石坂 買わないうちにですか。

標 買わないうちに。そうしたら、東大の先生が「標さん、まずいことになった。これやられる……」って。

石坂 何を？

標 全財産、パスポートから何から。

石坂 降ろされるって、でも取りあえず車から降りろって……？

標 降りたところが、こう見たら砂漠だらけなんですよ。

石坂 その人達はいるわけですか。

標 いるわけです。先生は先に帰って、シャッター開けているからとか、その若い子が2人。そうすると、あとほかに4、5人出てくるのだろうと。これはもう少し経つと日本の新聞の3面に出るだろうな。とうとうあそこまで来たかと、私の友人はみんな喜んでくれるのだろうけどと、そういうことがチラチラって浮かんだんだけどね、これはやられると。それで彼達は日本語わからないわけですよ。だから東大のその先生に、彼達2人なんです。一応、私も体格はあるし、けんかは弱いけども、申し訳ないけども、ワイフの手をつかんで、この2人、なんとか私押さえているから、もし襲ってきたら、とにかく先生、2人で逃げるだけ逃げてください。私のことは心配しなくていいからと、そういう日本語をしゃべりながら、彼達、車のそばにいたときに話していたのですよ。

石坂 かなりドキドキものですね、そのとき。

標 ええ。もうそのときは、石か棒かなんかないかなと捜しながら……。

石坂 めざとく、こう……。

標 そうしたら、携帯電話が鳴って、先生が言われたんでしょうね、さあまた行きましょう。

石坂 勘違いで済んだんですね。

標 そうです。私達が勝手に、もう恐ろしいというイメージがあるものですから。そうして、またかということがあったものですから。

石坂 何度もそういう目に遭っている……。

標 また来たなと思って、それからまずその先生の事務所みたいなところに行ったのです。もうそのときは、夜暗くなっているのです。電気をつけると商売していると思われるから、私達も襲われる。だから10分間、それでシャッターをガラガラっと、二重三重なのです。そして入ったら、すぐ電気をつけてくれた。じゃあこの中から選べと。まあとにかく古いものがいっぱいありました。これ、日本の中近東文化センターへ持っていっても価値のあるものです。私はそういうものには興味ありませんけども、そういうすばらしいものがいっぱいありまして、その中にコーヒーの道具が3点、4点ぐらいありました。それだと言うと、もうそのころはお金のほうがもったいないから、ということは彼達はアラブの商人でしょう。もう私が欲しいって言えば、5万円で売るものを30万円ぐらいにふっかけてくるわけですよ。でも、もうそのころにはそういうこと知ってましたのでね、すぐそれが欲しいって言うてはいけない。10分間だけど、まずあれ買おうと。それで、あとしょうがないから……。そればかりというと、値段つり上げられちゃうから、そっと見みて、ほかを見ていた。それでそれだと

言ったとたんに、値段交渉するときに、ガーンと音がするのですよ。なん  
だって言ったら、彼達は真っ青になって電気消してしまうのですよ。こん  
なでかい石がシャッターにばんばん投げられるのですよ。外国人が入って  
行った、商売しているということが彼達がどっかで見てたのですよ。さあ、  
それからそこに3時間ぐらい息を詰めてジーンと。その間、石がどんどん  
飛んできてね、

石坂 6人で？

標 6人で、もうほんと、これはまずいなと、彼達のほうが青くなってい  
る。怖いのですよ、逆に。私達は、彼達がまだニコニコ笑っていれば、も  
う少し経てば大丈夫だよと言ってくれれば私も安心……。彼達3人のほう  
が青い顔しているわけですよ。これはまずいなと思っているうちに、しば  
らくしてから、裏の木戸から車に乗って、猛スピードで逃げ出しました。  
それでやっとホテルに戻ったんだけど……。

石坂 これらの商品はどうしたのでしょうか。

標 そこでホテルの中で交渉して、お金を払って、そして日本に無事に送っ  
てくれよということだった。それで、それが日本に着かないのです。

石坂 お金払ったのにね。

標 お金払いました。それが全然日本に、3年経っても。1年しないう  
ちに届けると言ったのですよ。4年待つてから、これまたやられたなど。  
ところがイスラエルという国は教会関係の方が絶えずいらっしゃるので  
すよ。ところが私はその本を持ってましたので……。

石坂 その本は、お店にあったのですか。

標 そうそう。その本をもらってましたから、その先生の顔写真が出てま  
した。

石坂 それはもう絶対間違いないのですね、その先生というのは。

標 そうです。それでイスラエルに行くたびにこいつを捜してくれと。それで知り合いの彼はまた真面目な男だから、行くたびに探してくれて、とうとう4年目でとっつかまえてくれた。それでそういう話をしたら、かれも覚えていた。そうしたら、いろんな国の事情があつてとか、いろいろごまかしたのですけども、5年目に私のお店にやっと着きまして、それがお店に飾りまして、ああよかったね。まあ頑張ってみるもんだと思つてまして、お店に飾つて皆さんに見ていただこうかなと、そう思いましたら、泥棒に入られて持って行かれちゃいました。

石坂 お店にですか。（笑声）

標 はい。これはもう話にならないですね。イスラエルにはそんな思い出があります。

石坂 コーヒーより、そっちですね。

標 それはもう本当にいいものでね……。

石坂 何に使うお道具だったのですか。

標 コーヒーを沸かす、ロシアで言えばサモアールみたいなものなんですけども、アラブの人たちが王様が使っていたようなものでね、本当に刻みがついてこんな大きいのです。この間、サウジアラビアに行ってきたときに、サウジアラビアの王様が使ってたの見てきたのですけど、こんなでかいのですよね。私のは小さいが、ものの見事に泥棒に持って行かれまして、いまどこにありますか。（笑声）

石坂 世界のそういう先生というか、コーヒーを飲んでいる国々へ訪ねて歩かれたわけなんですけども、ダイヤモンドのコーヒーって標さんおっしゃつておられますが、コーヒーの中の王様というのを捜して……。



**標** 私、表現が下手ですからね、例えばコーヒーが、こういうのがおいしいのだよと皆さんに伝えても、味を表現してお伝えするということはすごい難しいことなんです。ですから、本当は私、こんなぺちゃくちゃしゃべっているよりも、いまここで私コーヒー入れましてね、端からずっと皆さんにコーヒー飲んでもらって、これがうまいコーヒーだよと。ちょっとテングになりたいのですが、それができないのでこういうお話してましますけども、ダイヤモンドのコーヒーというのはもう世界中歩きましたが、そうあるもんじゃないのですよね。ダイヤモンドはふさわしい人が身につけて輝きを益すもので、コーヒーは作るほうも飲む方もまだ歴史が浅くこれからの飲み物だと思っています。でも、ワイン等と違って値段にはピンからキリ迄というのがコーヒーにはありません。一番コーヒーがおいしかった国はどこですかと聞かれる質問が一番多いのですが、どこの国もおいしくありません。ところがどこの国にも私のようなコーヒー馬鹿がいるのですよ。

**石坂** はい。各国に。

**標** うん。そのコーヒー馬鹿のお店のご主人達のコーヒーは、飲んだとたん涙がこぼれます、ホロホロと。味のわからない人にもそのコーヒーはわかります。けども、そういう人達は本当にどこの国にも1人か2人……。それを捜すのは大変です。

**石坂** それも、その怪しいところですね。

**標** ええ。あまりたくさんの方が集まって回転がいいというようなところにはありませんね。

**石坂** あのダイヤモンドのコーヒー捜しなんですけど、コーヒーの中のダイヤモンドというか、それは逆に標さんの淹れるコーヒーはダイヤモンドな

んですか。

標 そうですね。（笑声）

石坂 なるほど。

標 私自身ね、これでいいだろうと思うことがこの40年の間には何度もあったんです。よし、やった、これでわからなかったら飲み手が悪いと。ところがそうじゃないのです。お客さんって正直なんですよ。私がいいと思っても、本当にそれから5年経つとおいしくなかったんですよ。

石坂 そうですか。

標 うん。

石坂 毎回、気が付くのですね。

標 ええ、何年か経って。そうすると、しばらくして、えっ？ という、またひらめきというのですか、そうじゃなかったらあまりかわいそうだから、コーヒーの神様が少し私の上にぱっと何かをちらしてくれて、そのひらめきが出てくるのかもしれませんが、それをやったときに飲むと、やっぱりいいのですよね。それで、これはもう絶対わからないお客さんにもわからしてやると言っているのですけどね、それがやっぱりしばらくすると飽きられるというのですか、飽きられるコーヒーというのは絶対おいしいと言えないのですよ。まずどっか欠点があるから飽きられるわけです。ですから、私のコーヒーはまだまだだと思ってやってきましたけれども、やっとなら50代過ぎて、これだったら、もうこれ以上私は体力的にもコーヒーに関してデータと経験、これ以上もう無理だろうと思ったものですから、私どもの店は客席をやめまして、いまはコーヒーの豆売りだけと。

石坂 残念です、それは本当に。

標　　ですから、いま私のコーヒーを飲んでいた方達は、20年、30年続けて毎日飲んでいた方達には大変申し訳なかったと思うのですけども、ただそのころは、私まだ40代でしょう。皆さん、私より年上だったんですよ。ですから、すごく私を優しい目で見てくれたのです。「お前のコーヒーはまだだけど、お前の熱心さをもって、お前のところの高いコーヒー飲みにくるよ」という感じだったんですけども、ふと気が付いたら、自分がもう60過ぎていたのですよ。そうなると、これから若い彼達にそういうコーヒーを伝えていかなければならない。それにはもう私、時間がないと。それよりも家庭でコーヒーを飲んでもらいたいというのが私の夢でしたから、いつまでも私がコーヒーを淹れてお客様に提供していると、それに私のコーヒーの淹れ方が格好いいのですよ。（笑声）ですから、私の淹れ方をみて、家庭の奥様達があんなふうに淹れるのだったら私は家庭でコーヒー淹れられませんって、もうここへ来て飲むわと。だから逆にマイナスなんですよ、私がカウンターの中でコーヒー淹れていると。

石坂　　そうですか。

標　　ええ。それで私は20世紀までにそういうもうお客様にコーヒーを提供するのはやめようということでやめたわけですけども。

石坂　　せつかくのりりしい目で淹れている姿が、いま店のほうでは拝見できないということなんですけれども、きょうは特別にお道具を持ってきていただいてまして、今日はここでじゃあちよっと標さんの格好いいネルのコーヒーの淹れ方というのを……。

標　　格好いいネルの淹れ方ということよりも、私が最初、この淹れ方を話したときにはコーヒー業界の先輩達に、お前は変わったことやればなんでもかんでも皆さんに受け入れられると思っているからということで大

分怒られたり、投書が来たり、電話が来たりしていたのですよ。ですけれども、これは私の一番ベストなやり方だったら発表してもいいのじゃないかとそう思ったときあたりに、当時、いまから20年ぐらい前ですか、テレビですとか、雑誌社、新聞社の方が、私、一生懸命やってたんでね「お前のやり方を発表してくれ」と言われたんですよ。それで私、その「標流のやり方でいいのですか」「もちろん、それでいい」と。それで出て行って、テレビやなんかでお話するのですけれども、スタッフの方も、司会者の方も、隣に立ってくださる女性の方も、皆さん家庭でコーヒーを淹れてないのでですよ。皆さん、喫茶店のお世話になってますという感じなんです。だから私が熱をふるって、ここは驚いてくれるだろうと思って話しても、ポカンとしている。「ああそうですか」「そうやるんですか」ぐらいで終わってしまっ。私は終わってからどっと疲れが出るのに、相手の方はけろっとしているわけですよ。それで、ぜひ私どものお店にコーヒー飲みに来てくださいという宣伝をしてくるわけですよ。ほとんどいらっしゃらないですよ。

**石坂** お客さんがですね。

**標** お客様が、私とそういうところで出会いがあった方達です。ということは、コーヒー飲みたいわけじゃないのですよ。要はそこに仕事があったから、コーヒーという特集があったから、そこを呼んで、そういう状態だったね。そのうちにはたと気が付いたのは、ここでいくらテレビやなんかでたくさん話をしても、いい豆が手に入らないのだと。ということは先ほど言いましたように、昔は淹れ方8割、材料2割だったのですよ。私はテレビやなんかで淹れ方2割、材料8割という話をしましたから。そうすると、皆さん、私の淹れ方をテレビで見ていた方達が家庭でやってみようと、

どっかのコーヒーを買ってきて入れたって、淹れ方は私と同じようにしたって、飲んだって一つもおいしくないわけですよ。そうすると、なんだあいつのやり方は間違ってるよということが評判立っちゃったんです。それで、私はそれから一切そういうものは取材ノーということでありましたけれども、その話は20年前です。いまはこの7、8年ですか、スタッフの人も、そういう方達も私のところへ来るときには、「標さん、紙のやり方をやってください」と指定するようになったんです。ということは、いかに紙のやり方が8割以上、そして家庭で淹れてる方が増えたかということです。

ところが、それがまた変人なんです。紙の淹れ方で教えてくださいという、私自身、ネルを研究してますから、サイホンでもなんでも、一番おいしいベストのやり方は知ってるんですけども、40年、私、ネルを奨めてきたわけです、お客様に、少ないお客様ですけど。そこへ私がテレビで紙の話をして、紙の淹れ方で話をしたら、お客様を少なくとも裏切ることになるじゃないですか。

**石坂** そうですね。

**標** それで私、一切、このごろはテレビから全然お呼びありませんし、取材のほうも全然お呼びありません。だから、なかには格好つけるなどと言われる方も多いんですけども、ここまで来たら、先は短いのですから、最後まで格好付けていこうかなと、そう思っているこのごろです。

**石坂** では、実演を格好いい淹れ方で。

**標** 先ほども言いましたように、材料8割ですから、本当はここで新潟のどこそこの店、山形のどこそこの店、九州のどこそこの店の豆買ってくださーと言いたいんですけど、それはちょっと遠慮しておきます。

これがネルです。紙と同じやり方なんです。これはネルで、まずネル用に粉を挽いていただきます。そして、挽くという話になったときに、一番私は思うのですが、皆さん豆屋に豆を買いに行ってお挽いてくださいと。そうすると、その豆屋さんはお客様ですから挽きます。そのときに「ウァー、いい香り」って皆さん喜ぶのですよ。そして豆を買ってお宅へ帰って淹れようとするのですが、実は香りの半分をそのお店に置いてきちゃってるのです。豆を挽いたときが一番いい匂いするのです。それを半分店に置いてきてしまうわけですから、なるべく家庭でこれからコーヒーを淹れて飲もうかなと思う方は、コーヒー挽きを買ってください。ものすごく高いものだったら私言いません。コーヒー挽きは1台買ってくださいれば、うちあたりの商売でやってたって、1万2,000円で10年、まだ一度も壊れたことありません。ですから、皆さん、もう少し安いのがありますから、コーヒー挽きを買って挽いてみてください。なぜ挽いてくださいって言うかというと、いい豆、悪い豆というのは挽き方でわかるのです。いい豆というのは中学生の坊やさんでもカラカラって軽く挽けるのです。ところが、悪い豆はギシギシいって、2、3滴汗かかなければ挽けないのです。もうそこで新鮮か古い豆かわかりますし、そこに匂いがツーツと立ってきます。部屋に匂いがもう……、場合によってはもう2階のほうに上がって行く場合もあるのです。そういう粉を使っていただきます。そして、粉をこの中に人数分入れていただきます。一番最初は、何グラム使ったらいいかって、濃い薄いというのはお客様達の好き好きですが、まず10グラム使ってしてみてください。それが薄かったら1グラム、2グラムと増やして行っていただきたいと思います。

石坂 よく粗挽きとか、それネル用の挽き方なんですか。

標 ネル用の挽き方というのは、グラニュー糖というお砂糖ありますでしょう。あれのちょうど倍ぐらいに挽いてください。

石坂 大きさが、その倍？

標 大きさがそのくらいの、倍よりちょっと手前ぐらいですけど。紙はグラニュー糖よりちょっと荒く挽いてください。挽き方、違います。紙とネルは挽き方違います。

石坂 紙のときは、もうちょっと細かく……。

標 もうちょっと細かく、グラニュー糖よりちょっと荒く、そしてその挽いたコーヒー、粉を入れていただきます。そしてお湯を沸かしていただきます。湯沸かし器のお湯だとか、そういうのは使わないでください。それとコーヒーというによく水を皆さん、どうのこうのと言いますけども、水はコーヒーと一切関係ありません。

石坂 そうなんですか。

標 ええ。

石坂 水道水でも？

標 水道水に負けるようなコーヒーを作っているからいけないのです。

石坂 はい。わかりました。

標 それで、水道水の水を沸かしていただきますね。そうすると、沸騰します。その沸騰したお湯を粉に直接かけますと熱すぎるのです。ふたを取ってしばらく落ち着くまで待ちます。

石坂 やかんのふたを取って？

標 やかんのふたを取って、さまします。そうすると、皆さん、何度がいいですかと、必ず聞かれるのですよ。私の中にはちゃんと方程式があって、何度がいいと、冬場は何度、夏場は何度というのあるのですけど、それや

ると、家庭で皆さん、温度計入れてお湯をみる。ここまでコーヒーやっちゃったら、長続きしません。ですから、もうそのときの勘で、ふた取って、ああいいなと思ったらお湯を上から注ぎます。それも、ゆっくりゆっくりやってください。それはなぜかという、これしか幅がないわけですから、どっとお湯を入れますと、下にもうすっと流れてしまうのです。皆さんの見ると、お湯を入れたとたんに、スースー下に流れているでしょう。そうすると、それは粉を浸みさせて落ちたんじゃなくて、粉をお湯が素通りさせているだけなのです。だから、おいしいコーヒーはできません。

**石坂** じゃあ、紙の場合もそうですね。

**標** 紙の場合もそうですね。もう、ゆっくりゆっくり、たらたらと、そしてやっていただきますよね。皆さん、必ずそのたらたらやっているうちに、ある程度湿すと、もう一回やかんをガスに戻っちゃうのですよ。お湯の温度が下がるのがいやで、火にかけちゃうのですよ。そして、またやるのですよ。そうすると、コーヒーの粉がふうっとふくらみ始めたところに、また熱いお湯をかけるので、コーヒーが縮こまっちゃうのですよ。だから、一度おろしたお湯は、最後までそのお湯を使っていただく。だから温度はずっと下がっていく。それがコーヒーが喜ぶ泡の立ちやすいお湯の温度になります。そして、少しずつ、こういうふうにやっていきますね。そうすると、下にポタリポタリと落ちます。これが一番最初、白っぽかったりすると、淹れ方がちょっと早すぎるよということで、もう少し丁寧にとコーヒーが教えてくれるのです。

**石坂** オレンジ色じゃ駄目なんですか。

**標** 駄目です。まず一番最初、黒いポタッとした、黒いコーヒーがポタポタと落ちていただきたいのです。



石坂 黒いポタポタだそうです。

標 そして、そのうちに黒いのから赤っぽくなるのです。そしてオレンジ色になるのです。そして黄色になるのです。そして白っぽくなるのです。

石坂 すごいですね。

標 どこで止めるかは、その方の濃い、薄いの加減です。ただおいしさが感ずるにはオレンジ色でストップしたらいいと思います。オレンジ色ぐらいが一番おいしいと思います。黄色までになると薄くなりますし、白くなるともっと薄くなりますから、薄いのが好きな方はそれで構いません。ただ一つ気を付けて欲しいのは、お湯をかけますと泡がプーッとふくらんできます。いいコーヒーというのは、このフィルターの下から下だと思ってください。ここから上は泡があるわけです。コーヒーの泡というのはお湯を入れていれば、泡は軽いものですから、絶えずこのフィルターの上に浮かんでいるのです。そしてオレンジ色になったらお湯をやめますよね。そうしたらこの泡はお湯やめたわけですから、お湯がずっと下にさがっていくわけです。それをいいコーヒーの方に落とさないということです。もったいないなんて思わないで、その泡をこちらに捨てていただきたい。

石坂 落ちきる前に取ればいいのですか。

標 そうそう。落ちきる前に取るわけです。

石坂 それはやっぱり全部やっちゃうと、おいしくないのですか。

標 おいしくないです。もう渋味が出たり、コーヒーのあくが出たり。そこで一つまた言うのですが、コーヒーを淹れてるときに、みなさん「わあ、いい匂い」って言うでしょう。

石坂 はい。

標 実はいい匂いじゃないのですよ。これ毎日、1日100人、200人のお

お客様のためにコーヒーを淹れている、カウンターマンだって知ってる人、少ないのじゃないですかね。

石坂 いい匂いじゃないということですか。

標 お湯を入れると、先ほどみたいに。皆さんいい匂いだというけど、かすかにいやな匂いがあるのです。いい匂いは豆を挽いたときまでです。そして淹れてやっているときにはかすかな匂いをするのです。いい匂いもしますよ。けども、かすかにいやな匂いをするのですよ。そのいやな匂いを下に落とさないということです。それは泡の周りにみんなこびり付いていますから、泡は下に落さない標流のやり方なのです。

石坂 そのいやな匂いって、具体的にどういう匂いなんで……。

標 一度、かいでみてください。言われればなんだと思いますよ、ああ確かにいやな匂い。

石坂 終わったあとに、かいてもわかりますか。

標 終わった後はわかりません。湯気が立っているときにかいでください。それと、皆さん、お湯は上からしか見てないですよ、淹れているの。横からもみてください。そうすると、粉が十分お湯が行き渡っているかがわかるのですよ。上からばかりしか見てないのです。たまに横から見ると、このへんに真っ黒な跡が残っていたりするのです。そこにはお湯がうまくいってないという証拠なんです。ですからコーヒーを上からお湯入れればコーヒーはできちゃったと。はいできました、はい飲んで、はい終わりって、やっているのは、これは家庭の奥様だけです。私達プロはそこまでやらなければ、やっぱりお客様達を感動させるコーヒーというのはできないのじゃないかなと、私一人で思ってます。(笑声)

石坂 一人で……(笑声)。もうあっという間に時間がどんどん経っていき

まして、あと一つか二つぐらいしかお尋ねできそうにないのですけれども、とにかくこだわって、こだわって、研究をして、怪しいところにたくさん行って、そういう四十数年でいらっしやったと思うのですけれども、標さんにとってコーヒーというのはなんでしょう。

**標** それがわからないからね、まだ続けていられるのかもしれないけれども。でも、親父であり、お袋であり、女房であり、親友であり、子供でもあり、そんなお陰でコーヒー作りをやってこれたのかなと、そう思いますね。

**石坂** ダイヤモンドのコーヒーなんですけれども、それも標流のコーヒーがダイヤモンドということで……。

**標** いえいえ、私ね、コーヒーの神様に出会っているのですよ。それがまづ若い時代に一杯のコーヒーを出されて、その一杯のコーヒーがちょうど昨日、その先生が二十何年前に亡くなられているのですよ。

**石坂** お名前は？

**標** 襟立というのです。これはほとんど一般の方はおわかりにならないと思いますけど、私がいろんなところでその先生のお話してますので知っていらっしやる方もいます。その一杯のコーヒーを飲んで、コーヒーというのは、こんな世界があるのだと、このコーヒーを私は生涯作っていかうと思ったんですけど、今日私を説明するときに、井上誠、襟立に師事されたと書いてありますが、私、全然教えてはもらってないのですよ。特に昔の人達というのは、やっぱり門外不出であったし、そう簡単にものを教えてはいけないという、そういう確かな心というのがあったんですよ。それと私もコーヒーに苦労してましたから、簡単に教えてくださいというわけにいかなかった。ただ、その一杯のコーヒー、その一杯のコーヒーを飲む

で、10回目ぐらいに先生はあっという間にお亡くなりになられた。私はその一杯のコーヒーを神様のコーヒーと呼んでるわけですけど、その先生のコーヒーを、その先生達とか井上誠先生という、たくさんの本をお書きになっていらっしゃる先生達と出会いがあったという、それと奥山儀八郎先生という立派な先生がいらっしゃるのですけど、私が死んでも何も残らないですよ。ところがこの3人の先生はコーヒーがある以上、永遠に残る方だと思うのですよ。この3人の先生と私出会えたということ、それで3人とも、本日家族の方もお見えになっていらっしゃると思いますが、気難しくて有名な先生達なんです。それがこの3人の先生に私かわいがってもらった。そして出会いがあった。同じ空気吸えた。これで私がコーヒーをやらなければいけないのだろうという、自分で決めちゃったのですよ。そして、私がその先生の一杯のコーヒーに一步でも近づけて皆さんにコーヒーを楽しんでもらってよかったねと、私が死んだとき、天国の門でその3人の先生が私を迎えてくれるだろうと。六十幾つになって、こんなくたらないことを考えているわけです。

石坂　そこでお迎えがいなかったら、また戻ってこられる？

標　私のコーヒーは、だめだったということ。

石坂　また、再び地上に戻ってコーヒーを立てに入られる？

標　もうコーヒーはやりません、もうコーヒーだけの人生はね。こだわると言っていましたけど、大体こだわること自体がよくないわけですからね。

石坂　そうですか。

標　ええ。

石坂　コーヒーは苦味ということで標さんおっしゃっているようですが。

標 ええ。コーヒーを苦味だというと、やっぱりこれは同じ同業者の方達に、それはないよと言われるかもしれませんが、コーヒーの豆の特徴というのはほとんど酸味なんです。東南アジアの一部の豆だけがちょっと苦味があるということで、どの本を読んでもコーヒーの特徴は酸味なんです。ですから煎るほうが、これは酸味のコーヒーを出さなければいけないのだと、そう思って豆を煎りますから、どうしても大雑把に言いますと、浅煎り、中煎り、深煎りというのがあるのですが、浅煎りの入り口あたりでちょこちょこっと終わっちゃうんです。やっぱり豆は終点の深煎りまで、浅煎りだろうがなんだろうが、どんな豆だろうが、深い煎りまで煎って、炭同然、そこまで煎って初めて、この豆は炭までいくとどういう味がするかとって経験して飲んでみて、これは苦々だと、じゃあもう少し手前で降ろしてみよう。これも苦いわということで、だんだん手前のほうに戻ってきて、ちょうど適度な酸味がひゅっとなるぐらいが、そして苦味をちょっと残してくれると、後口のいいコーヒーになるのです。酸味だというイメージがあるからみんな浅煎りのところへちょこちょこ出していますので、どうしてもえぐい、舌を縮めちゃうようなコーヒーがやって、酸味なんて言い方はもったいないくらいな酸っぱいコーヒーと言いますか、そういうコーヒーがやっぱり出ているのです。素材の味から料理に変わる一瞬が大事なものはコーヒーだけではありません。ですから、一度思い切って、確かに燃える、燃やしちゃう怖さというのあるんですけども……。

石坂 燃えるのですか、コーヒーが。

標 私は火事起こして消防自動車何台も呼んでますから、そういう怖さはありますけれども、やっぱり終点のところまで行ってみなければ先がわか

らないわけですから、酸味なんてこだわらないでやっていったほうがいいんじゃないかなと思っております。

**石坂** 日本人の苦味感覚というのは、どうですか。

**標** 日本人って、味覚って素晴らしいことだと思うのですよ。だって生ものに皆さん、おいしさを感じるわけでしょう。別にフランス料理を悪口言っているわけではないのですけども、例えばエビを一つ食べるのだって、日本人は生で食べますでしょう。あちらの方は、エビらしさをなくしてしまってクリームで食べちゃうでしょう。そうすると日本料理というのは素材から離れちゃいけないという一つの定義があるわけでしょう。だから日本人の味覚ってすごく優れていると思うのですよ。それが、それ言うとほかのお店のコーヒーの悪口になるからこのへんでストップしておきます。それがと言うところで。

**石坂** 終わってしまうのですか。（笑声）

今日は第3部終了後に、場所を変えまして標さんが丹精込めて煎って持って来られた豆を、飲ませていただけるということですので、残念ながらそろそろお時間ということになったんですけれども、それを楽しみに第2部、第3部もお楽しみください。

一番最後になるのですが、これからの標さんの夢をお聞かせください。

**標** 20世紀でやめるということが、まず夢でしたでしょう。接客をやめると。それで、その接客の場所にコーヒー資料館を造ったんですよ、今まで集めてきた。でもそれで夢が完成しちゃったわけですよ。それで夢がないと。大体夢って破れるものじゃないですか。それを完成しちゃったわけだから、もうやることないわけですね。そう思っていましたけど、実はいまち

よっと勉強しているのが、音楽家のバッハがコーヒー飲んだか飲まないかということなのです。随分、CAFĀは行っているのですよ。ところがあれだけのバッハの資料の中に、コーヒーのシーンって一つもないのですよ。あれだけCAFĀに行っているのに、ということで、この間、ドイツへ行って来たんですよ。そのバッハのよく通っていたお店へ入って行きまして、それでコーヒー博物館もちょうどありまして、そこのバッハのよく通っていた「コーヒーの木」というのですね、ドイツ語だともう少し格好いいのですけれど、そこのお店へ行ってきて、コーヒー博物館もついでだから見たいと思ひまして、コーヒーは全く話になりません。コーヒー博物館も私の資料館のほうが面白いですね。それでそんなことやって時間も余っちゃってどうしようかなと思ってたときに、町の人達と雑談になったんですよ。そのときにドイツでオモチャの村というのがあるのです。そこに職人さん達が50人ぐらいいて、そのところはオモチャを毎日作りながら、観光客がたまにきてくれて、その人達はものすごいコーヒーにこだわっているのです。

(テープ 1-B)

コーヒー無くしては、このオモチャは作れないって、職人職人みんながそう言うのです。もうそれ聞いちゃったらコースから外れなければいけないから、でもまあドイツだから危険な目には遭わないだろうということで車飛ばして行ったのですね。そして職人さん達と会って話をしたら、オモチャの国を見せていただいたのですよ。そうしたら、そこはすごく山の中だから水がおいしいのですよ。彼達はその水でコーヒーを毎日淹れる。その淹れ方も見せてもらったら、皆さん紙でおやりになっているのですよ。で、私は淹れ方なんか2割のわけですから、8割の豆を見たいわけですよ。まあなんとかかんとか話を持っていきながら、皆さん、自慢げに豆を持って来るのですよ。そうすると、ほとんどドイツの町で売られている、大きな企業のコーヒーなんですよ。それで私もそこにこのネルのフィルターとコーヒーの粉を持っていれば、ちょっと私のコーヒー飲んでみてくれないかという図々しさができたのですが、私急いで行ったものですから、コーヒーの粉もフィルターも持っていかなかったのです。それで、いまの夢は、いつかその50人ぐらいの職人さん達のところのどっかに住まわせていただいて、焙煎機持って行くわけにはいきませんので、日本で焙煎して、その豆を持って、その職人さん達に毎朝その豆が悪くならない程度に居させていただいて、毎朝彼達にコーヒー飲んでいただきたいというのが、馬鹿みたいな私のいまの夢です。

**石坂** それは結構近い将来、なんか形になりそうな夢じゃないですか。

**標** 外国で何かをするというのは、やっぱり時間と人の助けがなくちゃいけないのですね。でも、私の場合はこういうやり方、長い間してきましたでしょう。それで従業員達だって10人いたのを、次の子を募集すればいい



のに、皆さん一本立ちすれば、もう次を募集しないという、やっぱりちょっとおかしいところあるから、いつも一人で掃除から何から全部やらなければいけないのですよ。ですから、そういう意味で人の助けというのですか、今回こうやってみまして、この会場で「交響楽」の湯川君が本当にたくさんの方達に裏手を助けてもらっているの見て、私がもし一人でこれやったら、誰も助けてくれないだろうなど、そう思いまして、本当にうらやましいと思いました。ですから、そう簡単に実行できるとは思わないです。

**石坂** でも、じゃあいつか職人の村で、その職人さん達が標さんのコーヒーを飲んで、じゃあどういう評価を下したのかというようなことも、いつかお話で伺えるようなことを祈ります。

今日は長い間、すみません、東京から来ていただきまして。皆さん、拍手をお願いします。（拍手）

今日は本当に素晴らしいお話、ありがとうございました。

（以 上）

©2001 新潟でコーヒーを楽しむ会（「交響楽」内）