

【日本の自家焙煎店を切り開いた男たち】

①「何故、『コーヒーに憑かれた男たち』を書いたか」（嶋中芳）

**司会** 三人の方に入場していただきたいと思いますので拍手をお願いいたします。（拍手）

それでは、カフェ・ド・ランブルの関口さん、カフェ・バツハの田口さん、もかの標さんです。

今日は久々の日本コーヒー文化学会の企画です。最初は70名程度の入場者を予定しておりましたが120名近くになりまして、皆さん窮屈なところ大変ですけれども、御三家の先生方のお話をお聞きしたいという、熱心な方々にお集まりいただきまして誠にありがとうございます。

本日のこの企画に至りましたのは、嶋中芳さんの「コーヒーに憑かれた男たち」という著書が今春出版されまして実現いたしました。

それでは著者の嶋中芳先生と、当学会常任理事の星田宏さんの対談によりますセッションを始めたいと思います。

**星田** コーヒー文化学会の星田です。

実は自家焙煎の御三家と言われる三人の方が一同に会することは、嶋中さんが書かれた本で実現しましたが過去にないんですね。

嶋中さんと私は、彼が柴田書店に勤めて長い間「喫茶店経営」の編集長をやっておられて、私はコーヒー関連の小さな本を出している関係から彼に取材を受けました。それ以来お付き合いをしていただいて、うちで「珈琲と文化」という雑誌を出していますけれども、ランブルの関口さんの開きを担当していただきました。

その前にコーヒー文化学会というのは設立されたわけですが、コ

ーヒー文化学会で御三人を招いて一同に会するというのが長年の夢だったんですが、こうやって嶋中さんの御協力で実現して大変嬉しく思っています。今後二度とできないと思います。

これは私個人的にもぜひ実現したかったことなんですが、なぜこういう本を書かれたのか、その辺のところからお聞きしたいと思いますがよろしくお願いします。

嶋中 ……（間） ……嶋中です。 ……（間） ……書くきっかけということなんですが、これは幾つかありまして、もかの標さんに取材させていただいた時、この本の中にもちょっと触れたんですけども、最初のところに「コーヒーには品格がなくてはいけない」 こういう言葉を言ってました。僕にとってこの言葉はとても新鮮な感じがしました。

「武士道」という本がありまして、その中の第10章に「武士の教育において守るべき第一の点は品性を建つるにあり……」 こうあるんですね。

コーヒーに品格、品性というのは必要なのか？ とういような部分が僕にはとても興味をもてました。こういうことを言う人間というのは一体どういう人間なんだろうと、以前から標さんにはお付き合いを願っていました。

世間では奇癖がある、コーヒーを飲み残したりするとおいかけていって「どうして飲み残したんだ」と返答を迫るといような噂が、まことしやかに流れていたり……。とにかくいわゆるコーヒー狂というか、自分でもコーヒー馬鹿と言ってますけれども、そういう言葉が似合うんですね。

僕なんか物書きの端くれですけど、先ほどの標さんの「コーヒーには品格がなくてはいけない」、あるいは以前ランブルの関口さんもコーヒーの品格の問題で同じようなこと言われたことがありますけど、ちょっとした言葉で僕たち物書く人間というのは触発されるところがありまして、最初の書き出しの言葉とかあるキーワードとかできてしまうと、ストーリーが

頭の中にできてしまうという感じがあります。そういう意味では品格という問題、一体「品格」ってどういうものを品格と言うんですかという話を後の質疑応答で皆さん標さんにお聞きしたらいいと思います。

バツハの田口さんは、たまたま僕の仕事の関係でいろいろコーヒーの本のお手伝いをしたことがありまして、田口さんの本を手伝っているうちに、コーヒーの世界の奥深さというものを思い知りました。

そう考えるとこのいわゆる御三家の方たちは、一人一人一冊の本になるような人なんだけれども、この三人を軸に、戦後のコーヒー史をざっと書いてみるのも面白いんじゃないかなと思い書き始めたわけです。きっかけはそういう感じです。

**星田** この本に関しては、コーヒーの仕事をされてきてご恩返しみたいなことをちょっと言われていたけれども……。この本を書くにあたっていろんな方に取材されたとか、今まで感じなかった、気が付かなかったことなどがあるんじゃないかと思いますが、その辺のことがありましたらお話しください。

**嶋中** この取材を通して感じたことを幾つか話をさせていただきます。

今回コーヒーに関してはあまり話ほしないようにしています。というのはここにいらっしゃる方たちはコーヒーの専門家ですし、その人たちの前でとてもじゃないですけど話せるようなことはありませんので、できるだけコーヒーに関係のない話をしようと思います。

第一に取材を通して感じたことは、これは極めて日本的だなあというのが幾つかあるんですね。オールドコーヒーだったり、コーヒーをブラック（砂糖とかミルクを入れない）で飲む習慣とか、ネルやペーパーとかドリップに非常にこだわっている方たち、ストレートコーヒーをやたらと数を揃えて飲んでいる習慣とか多かったですね。

いろいろ調べていると極めて日本的。そういうことがいろいろ気付いた

んです。その中から幾つか言いますけども、……（間）……

ひとつには、「練度」「熟練」ですね。最近の言葉では「スキル」って言うんでしょうか。日本人の心の技能生活というのは、そういう生活の中には練度を楽しむというのがあったんじゃないかと。

西洋にもあるんだろうけど、西洋人というのは練度を求めるよりむしろすぐ機械に、道具に置き換えてしまう。たとえば荷物を運ぶ場合は車、西洋人は早くから車を使いましたよね。馬車を最初に使ったのはシュメール人。昔歴史の勉強で習ったことがありますけど、紀元前4千年から3千年位にくさび形文字を発明した人たちです。これが馬車を最初に使った民族らしいですね。

紀元前2世紀頃になるとローマ人が荷車を改良して郵便馬車を……。これはケルト人がもっと改良したらしいですけど、この馬車で地球2週分の8万キロに及ぶヨーロッパのローマの道を、縦横無尽に走ったというんですね。24時間160キロ走ったという記録があるんです。

こういう車がなぜ日本で発達しなかったってところまでいろいろ調べてみると、平安朝時代には厳しさとか、高貴な方たちは利用してても一般には広がらなかった。時の幕府の場合は、領域内の治安を維持するために関所をいろいろ設けていたというのもあるんですけど、馬車を禁止していたんです。

車はそういった背景がありまして、撞着な人間が車で移動するなんてことができなくて、日本人が始めたのが人力なんです。明治4年の時点で東京にいわゆる人間が担ぐかごですね、で腰が使えないと神輿も担げませんし、かごも担げないので担ぎ方を一生懸命工夫するんです。腰の入れ方をどうだとか調子をどうだとか、そういうことが非常に重要だということなんです。神輿を担ぐ場合にはいろいろな掛け声とか、つま先を立てて腰で調子を取りながら前進していくと……。基本は腰なんです。

つまり練度というものが道具や機械を使わないところの不便をカバーしている。西洋人は便利な道具を開発したけど、日本人は練度でカバーしたというのがとっても面白いなと思いました。

それがコーヒーとどう結びつくのかというと、その辺が何て言うかな、エスプレッソマシーン……、例えば大工さんが鉋で材木を削りますけど、電動ノコだとかいろいろ電気の道具を使えばいいんでしょうけど、日本人は鉋を使って紙のように薄く出るように削るんですが、それが即技術なんですね。

電動ノコをエスプレッソマシーンに置き換えてみると、日本人の感覚というか、とくに自家焙煎をやってらっしゃる方は全自動的なマシーンに頼らないで、焙煎の技術もそうですけど、やっぱり自分で原料とかペーパーとかそういったところで練度の深いもの、職人芸といったところにマシーンを使っていただく、前のめりにつっこんでいったという印象をととても受けたんです。

マスターや田口さんなんか焙煎機の改造をしていますけど、最新のものの多くは全自動コンピューター制御で動くんですが、それでも最近のものは全部手動でできるようになっているんですね。コンピューター制御を全部自動でやっちゃうと、できるこはできるんだけど面白くない。そういう肝心要のところは手動でやるとか、最初から最後まで手動でもできるようにしてあるんです。この手動でやるという職人芸の余地をどこかに残していくというところが非常に面白いなあと思ったんです。それで……（間）……。

まだ書き残したことがいっぱいあるんですけども、さっきもみなさんで集まって話をしたんですが……。

**星田** 本を読まれてない方にはこのへんのことは後で本を買っていただくことをお願いして、実は先ほどお話したのは、この本に書ききれないことがい

っぱいあったらしいんですね。それを入れてしまうと視点がずれてしまうということがありまして、今回三人の方と襟立先生の四人で書かれています。ですが、それ以外にも面白い題材がいっぱいあったんです。その辺のところを少しお話ください。

**嶋中**　ほんとは御三方を書きたかったんですが、襟立さんという方が調べるうちにだんだんと面白くなってきたんですね。むしろ御三方より襟立さんのほうにスペースをさいちゃって申し訳ない感じがしたんですけど、まだいっぱい書きたい人がいたんです。

そのうちの一人に三浦義武という人がいたんです。ご存知の方もあると思いますけど、たまたま司馬遼太郎さんのエッセイを読んでいたら「三浦義武の夢」という作品がでてきたんですね。短いのでそのところをちょっと読ませてもらいます。

昭和40年ですから今から40年位前です。「三浦義武氏は既に昭和10年来コーヒー通として著名を得ている。この不思議な味覚の世界にぶつかって歳月を研究一筋に注ぐ。その研究類の永さ、味覚の精良さ、味覚の科学的深さという点でどの国にもこれほどの人物はあるまい。我々は絵画において富岡鉄斎、陶芸において柿右衛門のごとく、コーヒーにおいて彼を世界に誇っていいだろう。」こう書いているんですね。

三浦義武というのは関口さんの取材で何度か読んでいたんですが、すごいなあと思いました。銀座の白木屋デパートで「三浦義武のコーヒーを楽しむ会」というのをやっていたらしんです。関口さんもその会で間近で三浦さんが……

三浦義武は何をした人かということ、日本で初めてドリップコーヒー（ネルドリップ）を開発したとか使ったという。その当時はコーヒーはパーコレーターがほとんど、それとあとはコーヒーアーンみたいなものです。濾し布はさらし木綿かガーゼそういったものを使っていたんですね。

コーヒー濾しを片側のネル毛の方を外側に向けてロート型に縫って針金で口を閉じる。今の関口さんがおっしゃられていることとまったく同じようなことを三浦義武さんも言っている。

そうしたら、この方について詳しい人がいるんですね。今日はお越しただけなかったんですけど、もかの標さんの第一期生、皆さんご存知の福岡の美美の森光さんです。森光さんが三浦義武について、九州の雑誌の「モンタン」に書いています。「三浦義武を追って」というとってもすばらしい文章です。

三浦さんのことはそこにいらっしゃる畔柳さんのお父さん、畔柳マツタロウさんが「日本珈琲史」の中でこう言ってます。

「三浦義武氏は確か山陰の松江の人と聞いている」松江は浜田の間違いです。「非常に濃いコーヒーをだしてひところ人気のあった人ですけど、その後酒で死んだという話です。戦後のことだったから悪い酒でも飲んだんでしょけど」とそうおっしゃって……

三浦義武というのは本業をこえるような……調べると結構面白いですね。さぞやすごい方だろうと思って書きたかったんですが、そうなるともう收拾がつかなくなってしまうので、これは美美さんにまかせて今回は割愛させていただこうとあきらめたんですが、とっても面白い人だと思います。

**星田** 今日のお話なんですが、昭和47年に「自家焙煎コーヒー」という一時があったんですね。後に自家焙煎というのが多くなりまして、その先がけが後でご登場いただく三人の方たちなんですが、ちょうど嶋中さんが編集をしている頃の自家焙煎と、現在の自家焙煎とちょっと意味合いが違うと思うんですが、どのような感想をお持ちですか？

**嶋中** 私が喫茶店経営をやっていた頃の前の前の編集長の頃、コーヒー専門店というブームができて、そのもっとも前にランブルがでてきてる

んです。ランブルは「コーヒーだけの店」って今でもうたっていますけど、当時ランブルがオープンした頃、コーヒーだけで商売ができるっていうので大変だったんですね。

ランブルはコーヒーに「ミルク入れますか？」とか「砂糖入れますか？」とか直接聞かれますよね。当時のコーヒーというのはミルクとコーヒー、ミルクと紅茶、ミルクと砂糖、ほとんど砂糖たっぷり入れて飲むというのがコーヒーだというような時代ですから、ある人は、ランブルはコーヒーにミルクと砂糖を入れるか入れないかいちいちお客さんに聞くというのは、ようするにケチなんだというようなことを言ったという、そういう時代、市民権のなかった時代ですね。

とにかく私たちが編集をやっていて自家焙煎の特集を組むと、スポンサーの方が圧力をかけてくるという時代で、もう俺たちの商売の邪魔すんじゃないという感じで、広告を引き上げるぞというような黙祷…… 揺さぶりといっちゃあ失礼ですけどそういうことがありました。自家焙煎はあまりおおっぴらにやっちゃいけないので日陰でこっそりと、そういう陰気なところがありました。

でも今はぜんぜん違いますね、仲間もいますし、業者さん方がどんどんやってくださるという……

今自家焙煎といってもいろいろ若い方、優秀な方がいらっしゃって御三家なんて今さらなに言ってんだ、古いんだとそういう方もいらっしゃると思います。焙煎機も水蒸気で焙煎するという新しい焙煎法がでてきたっていってますし、僕なんかも全く知らないような焙煎法もでてきてますし……ま、御三家もごらんのとおりでいぶくたびれて疲れてますから……

ただこの者たちがやってきたこと、道なき道を歩んできたってことに価値があったんですね。そういう日陰の花でどっちかっていうと業界から白い眼でみられた、そういう時代の中で敢然と胸を張ってやってきたという



ような人たちなんです。そういう彼らの引いたレールの上に今の若い人たちがやっているんだと思います。だから少なくともやっぱり彼らに対しては敬意は払うべきだろうと僕なんかは古い人間ですからそういうことを思います。

**星田** ランブルの関口さんはもう 91 歳なんですね。新しい時代の人には新しい感覚で自家焙煎をやっているんですけども、今嶋中さんが言ったように敬意は払うべきだし、その人たちが歩んだ道っていうのは必要かなと思って、今日の収穫は一人の力ではできなかったと同じように……。

**嶋中** ひとつだけちょっと、日本人の味覚は優れてるなって感じは今回も思ったんですね。

私は叔父にアメリカ人がいるんですが、彼は微妙な味がわからないって、日本の我が家に来るとどんな料理をだしても上にケチャップをかけて食べちゃうんです。

日本には南北朝時代、闘う茶と書いて闘茶と言うんですがご存知の方ありますか？何をするかというと茶道の源流になるんですけど、この茶の水はどこの水、宇治川の水じゃないか、琵琶湖の水じゃないかとかその当てっこをするんですね。

それと鯉の味を当てる言語があり、刺身を作って一口食べて宇治川の岸に近いあたりの鯉じゃないかとか、これは本当に当たったといいます。

日本人の舌って最近の若い人はわかりませんが、微妙な舌をもって複雑な味をかぎ分けられたとか評価できたんじゃないかと思うんです。その闘茶が後に飲茶になるんですけど、そういう中からこの微妙なオールドコーヒーの世界、オールドコーヒーなんて価値がないんだという人もいるかもしれませんが、あるいは標さんが求めているコーヒーも言葉ではなかなか言えない世界ですね。

本の中でも書きましたが、あるアメリカ人はランブルのオールドコーヒ

「このコーヒーは腐っている」といいました。腐っていると彼はそう思っちゃたんですね。彼らは腐っていると思うけれども、いわばわびさびの世界、コーヒーにもあるんだよと僕たちは思っているし大事なんじゃないかなということが一つ、それともう一つだけ言わせていただくと「そばや一割論」というのがあるんですね。

本当にうまいそばを食べさせるのは全体の1割で、3割はまあまあ食べられる店、残り6割はどうでもいいような店、それを「そばや一割論」と言うらしいんですけど、自家焙煎をやってらっしゃる方はその内のどの辺に入るかわかりませんが、まず例外なくうまい店の1割に入っていると思ってる……。自分のところのコーヒーは絶対他とは違う。おそらく日本でも有数の味ではないかと……、多分自負を持っている。

人間はある程度自惚れがあったほうがいいと思います。自惚れのない人は自信がない人でしょうけど、3割のまあまあな味には入るかもしれないが、1割の一流の味の部類に絶対に入らない確信持ってますね。

物書きの世界もそうですけど、自負心というのは歳とともにやわらかくほぐされなくてはいけない、自負心のない人というのはつまらないし興味がもてないし、ある程度の自負心は必要だと思う。自家焙煎やたらっしゃる方はその自負心をお持ちの方なんだろうと僕は思うんですけどね。

それと標さんのことなんですけど、コーヒーを創る人は人格を投影されてしまうというか、さっき言った鮑と大工さんが一体として考えられないような薄い材木を削るように、焙煎機とあるいは抽出器と自分自身を一体化しちゃうんですね。一体化したことで入念にコーヒーを創りあげて、コーヒーに魂とかそういったものが込められる。それはいいとか悪いとかでなくてそういう文化がある国なんです。

インターネットで調べていたら、鹿島ではコーヒーで御手前をやるっていうような方もいらっしゃいますよね。今日は弘前コーヒースクールの成

田さんもいらっしゃいます。成田さんのところでは御手前をやっていたんじゃないですか。そういう立地に関係あるというか、その辺のところが面白くなって思ったんです。どうもお時間がきたようです。

©2005 咖啡店交響楽