

【日本の自家焙煎店を切り開いた男たち】

②「標交紀氏に聞く自家焙煎」

司会 それでは標さん嶋中さんよろしくお願いします。(拍手)

嶋中 変わった方で自分では変わってないって言うんですけど、やっぱりコーヒーに関してはとっっても前のめりになっていく、自分でもコーヒー馬鹿と言ってらっしゃいます。

この本の中にも書いてありますが、標さんはヨーロッパ、中東からいろんなところを廻ってます。ヨーロッパやフランスへ行っても、ルーブル美術館とか名所旧跡などいっさい行ってない、コーヒー屋ばかりですね。どこへ行ってもコーヒー屋の看板ばかり探して、通訳兼案内役の根元さんという方なんですけども彼が「あなた狂っている」と。

僕の本の中にも狂っているという言葉がいっぱい出てくるんです。今日編集担当の女性があそこで本を売っていますが「狂っているって言う言葉が差別用語みたいなので使わないようにしてくれ」って言われたんですよ。でもこの次からも狂っているって書いたんだけど削りましたね。標さんは狂っているという字が似合うということと失礼なんだけどそれくらいコーヒー狂です。

標さんはネルドリップにこだわっていますけど、他の抽出器と比べてどうしてネルがいいのか、というような話を標さんの「珈琲の旅」という著作の中で「ドリップの山、エスプレッソの山、トルココーヒーの山、三つの世界の山」やっぱりネルドリップの山が優れているんじゃないかなということを書いています。ネルがやっぱり一番なんじゃないかなということは言ってます。何故ネルで淹れなければいけないのかということから聞いてみたいと思います。

標 何故ネルドリップでなければいけないのか。他の器具ですと1800年あたりにいろんなものが作られたんですけども、器具を作った方たちがまず目標の味に

したのが、ドゥ・ベロイのネルのコーヒーの味だったそうです。ですから他の器具が悪いと言うんではなくて、やっぱりネルが一番だっていうことだったら素直にネルを使ったほうがいいと。

それともう一つネルの場合は日本の風土にあっている。今エスプレッソブームと言われてますけど、あれはイタリアだとかそういうカラーツとした陽気のところで飲むからおいしんで、日本の湿気のある国でエスプレッソを飲んでも、私はおいしさはあまりよくわからないと思います。やっぱりネルのほうがずっと日本人に向いていると思います。そういう意味でネルを使っています。プロでしたらやっぱりネルを使うべきですね。

嶋中 バッハの田口さんはペーパーですよ。ネルを評価しているんだけどネルでは一般的に旧習がないから、あえてペーパーを選んだというこういう立場なんです。

標 私は人の立場はよくわかりませんが。(笑い)

ともかく開店してコーヒーのいろはもわからないころから本を読むとネルがいいと、だったら素直にまずネルをやってみようということでネル以外使ったことないんですね。その後サイホン使ってみたりパーコレーター使ってみたり、いろんな器具を使ってみたりしましたが、やっぱりネルに勝るものはないと。

ネルというのは淹れるときにまず粉を入れ上からお湯を注ぎますが、お湯はどっちに流れるかはわからないんです。よく「の」の字書くって言うけど、「の」の字書かなくていいんです。お湯を粉の上に落としたときにどっちに流れるか、もしこっちに流れたら少しこちらのほうに傾けて、お湯をフィルターに直接ぶつけるようなことをしなくていいわけですね。もしお湯を直接フィルターにぶつけると外側からお湯が回って下に落ちちゃうわけです。皆さんの、特に一杯だてを見ているとただお湯を通すだけなんです。ですからコーヒーの粉ももったいないし、味に深みがないんです。必ず染みて落とすというのがネルの淹れ

方の基本なんですよ。

お湯が染みて最初に落ちるコーヒーの液は黒でなくてはいけない。次に赤色になってくる、その次にオレンジ色になってくる、そして黄色になって白になるんですね。ところが皆さんのよく見さしていただくと最初は黒じゃないんです。黄色ぽいようなのがポタポタと落ちてるんです。それでだんだんお湯が染みて黄色から黒になったりオレンジになったり、この順序が違うことだけでもコーヒーの味はぜんぜん違ってくるわけです。他の器具だと落ちてくるのが見えないんですが、ネルだとそれが見えるわけです。

片手にポット、そしてネルを持って両手を使ってこういうふうに入れるからカッコいいんです。やっぱりフィルターをサーバーの上に置いてポットだけ持って淹れてると片手が邪魔で腰にいくんです。(笑い) 必ず両手を使ってカッコよくやらなきゃいけない。

ネルの場合是一杯用、二杯用、三杯用、四杯用、五杯用を自分で作るわけですよ。それを作ったところでネルの放物線だとか、よりだとか、そういうこといろいろ考えていって、コーヒーっていうのはまず時間がかかるんです。買ってきたネルを使ってやるだけじゃお客さんを感動させるコーヒーはできないと思います。

それともう一つ、私がネルである程度やってきて、たかがコーヒーなんだと、あ、たかがコーヒーだよと、なにもそこまで嶋中さんに狂ってるなんて言われるようなことないよと思った時に、今でもそうなんですけども、粉を入れて平らにしいなで穴ぼこほりますよね。そそぎやすいのかどうか私にはわかりませんけど。ほって淹れている方が5割、平らにして淹れている方がやっこのごろ5割、私の若い頃はみんなほってました。なんでほるんだろうと。でも大先輩たちがみんなほっているんだからと私もほりました。そしてやりました。

私疑りぶかいんです。なんでほらなきゃいけないのかと。それで今度は平らにしてコーヒーを淹れてみたんです。最初のうちどうも変わらないんです。とこ

ろがある日、平らにしたときと穴にしたときのコーヒーの味がガクーンと違ったんです。その時私は初めて、たかがコーヒーでもやっちゃいけないんだと。これははっきりした理由があるんです。でもそれは皆さん楽しみにして、(笑い) 平らにしたり穴ほってみたりして毎日飲んでみてください。……(間)……時間がかかりますから、お伝えしておきますけども……

平らにしたコーヒーと穴ほったコーヒーを二日間ほど置いて比べてください。二日後平らにしたコーヒーは、香りはなくなっていますが味はコーヒーです。穴ほったコーヒーは他の味がします。

プロの人たちでまだやってらっしゃる方多いんです。これについてはこんなこと言いたくないので自分の舌で感じてください。これが私はネルを使うことだと思うんです。

嶋中 次の質問まいります。ネルドリップコーヒーについて、どうしてこんなにうるさいのか、標さんは病気になるくらいのめり込むんですって。そこまでのめりこんで身を削って心をくだいていただいたコーヒーの奥義というか……、前からお聞きしたかったんですが、そんなにコーヒーというのは……

標 ひとつは貧乏性だということもあるんです。それと自分の惚れた仕事ですからどんな職業の人でものめり込めば、特に私のような不器用な人間は周りにはそう見えるかもしれません。でも結構本人は毎日わくわくしながらコーヒーをやってたと思うんですね。

嶋中 ヨーロッパを廻った時のことを「珈琲の旅」という本にしまして、とっても素晴らしい本ですね。一種の他流試合、標さんが自分で煎ったコーヒーを世界各国コーヒーの名店を廻って……。世界を廻っているうちにこれはいけるんじゃないかというのが楽しみなっている、それが文章の中で伝わってきますね。

実際、自分のコーヒーの味が日本一、いや世界一とおっしゃってましたが、どうですか正直なところ。

標 いやいやいやそれは聞き間違いです。コーヒーに関して日本一だとか世界一

だとか大先輩もいらっしゃるしね、そういうこと言った覚えはないんですけど、日本の方はそういうことで態度にだすとやっぱり嫌がられるんですね。商売というのはお客様にいやがられたり、そういうふうに思われるってことはものすごくマイナスなわけですよ。

外国に行った場合は俺のコーヒーは旨いんだぞっていう態度がだせるんです。ちょっとお前飲んでみないかと、そして飲んでくれて少しでも気に入ってくれると、ま、向こうの方はオーバーな方が多いのかもしれないですけど、なかには「今晚私の自宅にきて女房にこのコーヒーを飲ましてやってくれよ」とか、日本では考えられないようないい思いができるんです。日本ではコーヒーやっていい思いなんてのは数えるくらいしかないんです。(笑い) それがやっぱり外国へ行く楽しみになってるんだろうと思います。

嶋中 ヨーロッパよりも中近東とかの国の方がおもしろいと言っていましたね。

標 若い頃は全く見る目もなかったし、コーヒー自体がどういうふうにしたらいいか目標もままならなかった。今ではヨーロッパでスパゲッティのおいしい店とか何とかってというのは本を読んだらいっぱいありますけども、コーヒーのおいしい店なんてほとんどない。ですから歴史のある国へ行って街の人においしいコーヒー屋さんどこだって聞きますと、そこにコーヒーあるじゃないかと、丹念に通り越して向こうまで行けよというようなことは一切ないんですよ。ですから自分の足で歩くしかないわけです。

そういうところを歩いたり、まだ1ドル360円の時代ですからね、お金はもう高くて違いますし、今は直行便だなんて言いますがその頃は3日かかったわけですから、ルーブルだとか余裕がなかったんですね。またコーヒー馬鹿の私がルーブルへ行ってゴッホの絵を見たからって、ただ見て来たってことで帰ってきたって全く時間がもったいないと。

それよりも自分の身近なコーヒーを、きちんといいコーヒーを創っていくうえにおいて、10年から20年たって自分のコーヒーを上手に創れるようになって

たら、ゴッホの絵を見るなり誰かの絵を見るなり、それはそれなりに少し身近に感じて見てね、まあわかりませんが納得しながら帰って来たいと思います。

嶋中 標さんは襟立博保さんに直接教えてもらったわけではないようですが、襟立さんの味を超えましたか？ 私は襟立さんのコーヒーは飲んだことないんです。

標 あのね、それは絶対ないです。

嶋中 絶対ないです？

標 ただ襟立先生がお亡くなりになった時に、しばらくして私共の店に電話があったんです。先生のファンから豆を送れ、と言われましたけど未だに襟立先生のファンに送ったことは一回もないんです。襟立先生のファンは怒るんです。「俺がいいんだからお前の豆を送れと」言ってくれますけども今まではなかったです。じゃこれからはどうかって言いますと、「私が一生懸命やったコーヒーです」って言えるぐらいになったら送るかもしれません。

嶋中 襟立さんが教えてた桜井さん。今日来ていらっしゃるかな？ 桜井さんは「標さんのコーヒーは師匠の襟立さんを超えた」とおっしゃってますが。

標 それは桜井さんのおべっかですよ。ただ桜井さんは先生と絶えず一緒にいらっしゃった。味覚はものすごく優れた方です。

私共のお店も四十数年やってますので人手に困ったことがあるんです。こういう性格ですから一週間で辞めていく定員さんだっているわけです。そうやって私が困っているときによく桜井さんは「標さんお手伝いしますよ」と言って訪ねてきてくれたりするんですが、こういう人間ですからまた「いい、いい」って。ところが桜井さんは次に来たときには前掛けまで用意して手伝おうとしたんですが、一度も手伝ってもらったことはありません。

それはなぜかって言うと、桜井さんの味覚を大事にしたいってことと、私の店に勤めてしまえば、私に遠慮するようになると思うんです。それよりも私の

コーヒーにたいして文句をいったり、批判をしてくれたりする桜井さんであって欲しいということで、私の一番こわいお客さんです。

嶋中 標さんがお店を閉められて豆売りの店だけでやってますけど、40年ほどコーヒーをやってきて、コーヒーについてわかってくれる人はほんのひとにぎりしかいないともらしていましたが、そういった思いは今でもかわりませんか？

標 そうですね。コーヒーに限らず何の世界でもおんなじだと思います。

「知ってるよ」というのと「わかった」というのと違うんです。一生懸命やってきましたが、これは皆さんも一生懸命やってきたと思うんですよ。ただやっぱり襟立先生や井上先生の時代から比べると今の私は幸せだと思います。先生の時代はコーヒーの話を聞く人や家庭や職場でコーヒーを淹れる方ってまれでしたから。

先生たちにいつか豆売りにするという話をしたら二人とも「それは絶対やっちゃいかん」と。「それをやったらみんな離れる。飲めなくなったら取材の人もこなくなるしお客さんも来なくなる、絶対やっちゃいけない」と二人の先生に一番強く言われたことですが、他のことは先生の言うことは一から十まで聞きましたけど、これだけは私は裏切ったような状態で今現在豆売りだけになっています。

ところが何故豆売りだけにしてしまったかという、四十数年やってきましたけど私がこういう勝手なやり方をしているものですから、来る人が来ても結局おもしろくない、客扱いしてもらいたい、そして多少自信があるものですから他人から見ると偉ぶって見える。そういうところがあるのでどうしてもお客様たちに嫌われる。そして新聞雑誌にでも、そういう瞬間はお客様がどっと押し寄せてくるけども、絶えず私の目の前にいてくださるお客様たちは、コーヒーが値上がりした、いろんなこと私の勝手にやった場合でも、いつも私のお店にきてくれる顔ぶれのお客様は2割なんです。

ほんとうは20世紀でコーヒー屋を辞めるつもりでいましたのでね、これから

あと何年やれるかわかりませんが、この同じ顔ぶれですから、そういう方たちだけのためにコーヒー屋をやっているという気持ちがありましたので、嘆きだとか悲しさだとかそういう気持ちは今は全くないですね。

嶋中 標さんとこの修行ほんとうに厳しいですね。昔の徒弟制度みたいなもんです。焙煎の教え方でも「はじめチョロチョロなかパッパ」そういう教え方ですから、そういうところで十年修行してやっとこさっとこ自分の店を開いたものの、近くにいわゆるビーンズショップみたいな安売りの店ができると、皆さんがそっち行っちゃったりする。安けりゃいいやとかね。要するに、ビールでなくてもえんどう豆で作ったやつでも飲めばビールらしいからいいやと言うようなね。

標 絶えずコーヒーを身近に感じてらっしゃる人たち、今日なんかも遠くから飛行機に乗っていらっしゃった方もいますが、まだまだ話にならないほど一般の人たちコーヒー飲んでませんよ。だからなによりもっとコーヒー飲んで欲しいと思います。すると人間ってのは特に日本人は向上心がありますから、飲んでいいるうちにもっとおいしいものってなってくるんですよ。だからなんだっていい、コーヒーもっと飲んで欲しいです。コーヒーのうまさというのがわからなくてももっと皆さんがコーヒー飲んでくれなきゃ。

襟立先生、井上先生のお話は絶えず聞かしていただきましたけど、このお二人の先生は「しょうもないコーヒーだして」とよく怒ってました。

私が今いろんなところでお話させていただくときに頭の中に刷り込ませるのは、ご両親がインスタントコーヒーを飲んでいて、せがれが大きくなって大学生になったら缶コーヒーを飲んでいるというような人たちがここに集まっているもんだって、そっから話していきやならないんですよ。それくらいまだコーヒーは、襟立先生や井上先生が悩んでたことがぜんぜん進歩してないんです。

嶋中 スターバックスって言うっていいのかな？ スターバックスあれはコーヒーじゃない？

標 私はスターバックスができて女の子がこんなにコーヒー飲むのかって、実は

嬉しかったんですよ。私はね昔コーヒーをピンク色にしようかと思ってたくらいなんです。(笑い)

スターバックスができてあれだけのお客さんが入ってる、いよいよコーヒー飲まなくちゃいけない。もちろん8割はそんな馬鹿な話はないと思いましたが、ただ東京都内で飲んでると「あっ、もかのマスター、スターバックスでコーヒー飲んでた……」って誰かに知られちゃいけないんで(笑い)、それで大阪行きまして、(笑い) ここならいいだろうと初めてスターバックスのコーヒー飲みました。一口飲んで熱過ぎてね、しばらく置いといたんですが、二口飲んでやめました。ところがいっぱい入ってるから、かごの中に捨てられないんですよ。それから10分ほど街歩いているうちに気持ち悪くなって、大丸デパートのベンチで3時間くらい横になってました。

ただねアメリカ人ってのはよくしゃべるんです。コーヒーに関してはほんとうによくしゃべるし自信もってるし、本を書けば素晴らしい本なんです。それがコーヒーは何なんだろうって？ それが私の疑問ですけども、まあ疑問のコーヒーがあってもいいと思います。

ただ皆さんコーヒーは苦労があると思います。面白おかしくしゃべって帰ってたって私自身自己嫌悪になるじゃないですか。そろそろ店も辞めるころですから、(笑い) どうせ言うんだったら本音言って帰ったほうがいいなと思ひまして。(笑い)

嶋中 先ほど私のほうからもちよつと言いましたが、標さんはコーヒーには「品格」がなければいけないとおっしゃってますね。品格のあるコーヒーって何ですかって私尋ねたんですが、品格のあるコーヒーってのはこうやってお酒をグラスに注いだときにプクッて盛り上がりますよね、品格のないコーヒーはペしゅんこになるって言うような話でしたが、具体的にどういうのが品格のあるコーヒーで、やはり品格のあるコーヒーを目指さなければいけないのかというのを。

標 あかね、それはね、やっぱり飲んでくれた方が決めてくれることであって、私がこの頃どこか行って「おいしいね」って、ひとこと言うと10分間そのことに能書き言われるんですよ。これね反面教師ですから、品のあるコーヒーに関しては飲んだ方がそれを感じてくれればいいと思いますけど。

嶋中 あくまでもそういうものを目指している？ 品格のあるコーヒーを標さんのほうから目指す？

標 目指すということより、手作業のコーヒーじゃない……

嶋中 鮮度とか関係なく……

標 鮮度だけじゃなくて、ブレンドのやり方にしてもコーヒーの本を読んで……。

私のブレンドのやり方で細かく言ってるのは、例えば、女の子だけ4人座ってると「キャーキャー」とうるさい。そこへキムタクがパッと入ってきたとするだろ、シーンとするんですよ、キムタクに意識がいくから。コーヒーってそういうブレンドの仕方なんですわ。

小学校の先生が、東大目指しているだけの生徒たちがいると息が詰まるという。やっぱりそこにわんぱく坊主がいていじめっ子がいて、将来は宇宙飛行士になるんだというようなのがいて、その中の何人かが東大目指してるというから楽しい小学校の時間が過ごせると思うんですよ。

ブレンドっていうのはね、いい豆いい豆ってみんな一生懸命集めてますけど、無駄なコーヒーってないんです。うちに来て一番ビックリするのは、何故マスターのところにこんな悪い豆があるのと、その悪い豆を生かすも殺すもブレンドなんですよ。ですからあまりいい豆いい豆ってやってるとお互いつつぱりっこしてしまうんです。

嶋中さんみたいな人が来るとおっかないんですよ。この人は最初うちに来た時に、私は標さんのいいところ書こうなんてぜんぜん思わないからって、これは手ごわいなって思いましたけども、うちのお客様たちには笑っちゃってくださいということで本を買っていただいています。

嶋中 そろそろお時間ですが、最後に一言標さんから自家焙煎をやってらっしゃる方たちをお願いします。

標 今自家焙煎やってますが、それまではうちの近所のよそのお店を見て電気のメーターやガスのメーター見てこの店はこのくらい売れてるんだと、(笑い) 私自身もよそのお店を歩くときに普通に歩いてるけど、その場所だけゆっくりゆっくり歩いてました。(笑い) 自家焙煎やり始めてからは他人の店は一切気にならなくなりました。それはやっぱり魅力だと思います。

嶋中 はいありがとうございました。標さんでした。(拍手)

©2005 咖啡店交響楽