

【日本の自家焙煎店を切り開いた男たち】

⑤「質疑応答」

司会 どなたか勇気のある方は？

質問者A 著者の嶋中さんにお聞きしたいんですけども、三人の方のコーヒー、私はランブルさんとバツハさんしか飲んだことがないんですけども、タイプが相当違うと思うんです。三人の方をあえて取り上げられた理由がありましたらお聞きしたいと思うんですけど、何故この三人の方なのか？

嶋中 何故三人なのかっていわれるととっても困っちゃうんですけど、昔からこの三人って決まってるんですよ。（笑い）（拍手）

私が編集やってた頃からの三人で、それからもう 30 年です。新しい方で優秀な方いっぱいいますよね、皆さん知ってる方もいらっしゃると思うんですけど。でも私はこの御三方と請えが非常に長いですし、個性と言う意味では非常に強いですね。この御三方の面白いところは一心不乱になっちゃうところなんですね。我を忘れてしまうって言うかな……。

そういう生き方をする人は最近は少ないと思うんです。ひとつのことに一心不乱になって我を忘れてしまう、こういう生き方を大事にしたいなと思うんです。

そこから何が生まれるかってわかりませんが、いわゆる馬鹿になっちゃうっていうかな、そういう馬鹿になるっていうことを今の現代の人は忘れてるんじゃないか、早い話がひたすら便利な本もありますから、そういう本を読んで適当にごまかしとけば何とかかなと。

我を忘れてしまうようなところから本当の個性っていうのが出てくるような気がするんですね。御三方でなくてもよかったのかもしれないけど、私はほとんど迷わず三人に決めたんです。ただ襟立さんという方を調べたら非常におもしろかったんで、プラス 1 という形で襟立さんが入りました

けどこの御三方を抜きにしては語れないんじゃないかなあというのが正直なところですよ。

司会 他にどなたかいらっしゃいますか？

質問者B 先ほど、戦後自家焙煎のブームがあって、今第二次自家焙煎ブームというか全国に 4500 店近くの自家焙煎があると思うんですけども、その現状に関して源流の三人の方たちがどういう風に感じているかということと、それから先ほど田口さんはスペシャルティーのことについてお話されたんですけども、標さんの場合にはいろんな子供たちの中でいろんな素材を自分の中でチョイスしてブレンドして焙煎するという考えをおっしゃられましたが、関口先生の場合にはスペシャルティーに関してどのような考えをもってらっしゃるかお伺いしたいんですけども。

関口 スペシャルコーヒーについてのご質問だと思うんですが、端的に申し上げます。スペシャルコーヒーと値売ってるものは現在あまり信用できません。(笑い) ご自分で焙煎して納得がいくものだったらスペシャルコーヒーという名が無くてもそれはスペシャルコーヒーです。

ですからご自分であくまでもテストしてそれを繰り返すということが肝心じゃないかと思います。根強くコーヒーに愛情をもって文字だとかにだまされないように、自分の味覚を動員して見極めてください。それがこれから自家焙煎をおやりになる、今現在やっている方たちもこれが大事じゃないかとそう思います。

質問者B はい、ありがとうございました。

司会 私もスペシャルコーヒーというのは説得されて買うものではなくて、納得して買うものだというふうに理解しております。次のご質問。

質問者C ランブルの関口さんにお聞きしたいんですけど、ニカラグアでいい豆が入ったというお話があったんですけども、それが飲み頃になるにはいつ頃と想定なさってるんでしょうか？(笑い)

関口 輸入された方も確か会場にみえてると思いますけど、これはですね、一

番初めに買ったのはマラゴジペだったと思いますけど、すぐにおいしいコーヒーとして期待してるわけじゃありません。味は 10 年寝かすつもりで今包み込みました。ですから 10 年経ってから飲みに行っちゃってください。(笑い)

質問者 B ぜひとも関口さんの手で淹れたのを飲みたいと思います。よろしくお願いします。(笑い)

司会 他に何か？

質問者 D とんちんかんな質問させていただきたいんですが、三人の先生方、俗にいうデカフェ脱カフェインの事前の加工技術だとか、あるいはカネホラ種俗にいうロブスタ種の取り扱いに関して何かご意見だとか定評いただきたいと思います。

田口 デカフェに関する回答のようですが聞き取れないためテープ起こし不可

質問者 D 関口さん標さんロブスタ種に関してはどうでしょう？

関口 わたくしにロブスタ種のこといわれてもロブスタ種は正直言って扱ったことありませんので、お答えが出来ません。悪しからずどうぞ。

標 私はロブスタ使っております。これを自家焙煎の人たち一番びっくりします。しかしその豆を隠し味といってある豆にそれをちょっと入れるんです、そうするとその豆が私の信じられない味をその豆が消してくれるんです。ですから私はロブ使っております。

それともうひとつ生豆に関しては信用のある長年お付き合いさせていただいている会社がありまして、その豆が私に与えられている以上文句を言ったこと一度もありません。もちろんちょっと首をかしげる状態のときもありましたけど、それは私の運の悪さだと思ひまして、私はこのコーヒー自体のベストの状態を使うようにしてやっております。

司会 他にございますか？ 男性の方が続きましたので女性の方……

質問者 E 関口さんに伺いたいことなんですけど、時々お店にうかがいますが、マスターがたてたコーヒーをいただいたことないんでございますが、(笑い)

マスターはおたてにならないんでございますか？

関口

このことについてよく質問されることなんで、もう一度ここで釈明みたいなことをしたいと思いますけど。コーヒーをたてるというか抽出すること自体は、別に名人芸じゃなくっても、おいしいコーヒーがたてられるということがわたくしの持論でして、多少慣れの問題がそこに入りますから多少の差がでるかもしれないけれど、条件を整えていただければどなたがやってもおいしいコーヒーできると。

ですからわたくしがカウンター立ってですね、わたくしのたてたコーヒーだけ飲みに来るお客さんがあったんじゃ、これはちょっとわたくしがぜんぜん暇がなくなって遊びにも行けないですからね。(笑い)

ですから店のものが誰がやっても同じようにたてられるということでそのための準備として、わたくしはわたしなりに、たとえばフィルターですね、このフィルターの問題はわたくし流に綿ネルのフィルターをハンドドリップでやっております。詳しいことは時間が無いのでなかなかのところまで話しできませんけど、その次にたてる場合必要なのは、お湯を沸かして注ぎ込むためのポットですね、ホーローポットが理想的なんで、これもわたくし独特の設計で、あるホーローの会社に頼んで出来上がってそれを皆さんに使ってもらうようにしております。

それからコーヒーの材料ですね、肝心な材料が悪ければこれはどなたがたててもまずいということになってしまうので、コーヒーの材料はいいものを選ぶことに献身努力して、そしてこんど焙煎についてはわたくしの持論は強火の遠火というような構造の焙煎機を、自分なりに考案したものをメーカーに作らせてそれを使っております。

今一番気なるのはコーヒーを粉にするミルの問題、これが今最高に煮詰まってる問題じゃないかと思います。小型のモーターのミルなんかよく見かけますが、たとえばフィリップスそれからその他小型の電動ミルなんかありますけど全部だめです。こんなもの使ったんじゃおいしいコーヒー絶

対できません。これ言い切れます。(笑い)

それならばどういうミルを使ったらいいかということになると、カッティングの歯が付いているミルならば半分合格だと思っております。では理想的に挽くのにはどうすりゃいいかということになりますと、粒の粒子を揃えて均等に挽けるミル、これが理想的ではないかと思うんですが、これはわたくしには手が負えないので、信州の茅野にある井上製作所というところに協力してもらって、溝車のリードミルというのを開発しまして、これを使ってやっと切れのいい味のコーヒーを創ることが可能になったわけです。現在も使っております。

ですけど皆さんの家庭というかお店に置くようなことはちょっと不可能じゃないかと思しますので、ミルだけはちょっと理想的なものがない。

その他のものは大体いろいろと条件を揃えてコーヒーをお創りになれば、どなたでもおいしいコーヒーが出来ると、そういう意味でカウンターには立たないようにわざわざしております。どうも申し訳ありません、謝ります。(笑い)

司会

他の何かご質問ないですか？ なければそろそろ時間も迫ってまいりましたので、改めて日本の自家焙煎店を切り開いた先人、あるいは先達という名簿にもありますが、先ず標さんから、田口さん、関口さんの順に本日お集まりの方々に一言づつ言い足りなかったことや何かございましたらしていただきたいと思います。そして最後に嶋中さんに統括していただいて閉幕したいと思います。では標さんよろしくお願いします。

標

ただ自家焙煎やってらっしゃる方たちの話をいろいろ私共のお店に来て話していただいていますけど、皆さんお金はあまりかけないですね。失敗したらもったいない、まずそこから始まって、それともうひとつ、経験が大事だということ、無駄にして親戚に配ってもいいからくだらない豆をすぐお客様に売らないようにして、一度売ったらお客さん5年戻ってきません。ですから何回も何回も煎って、それを親戚だったら我慢して飲ん

でくれますから。

まずそういう経験とその間に自分だけの力じゃなく偶然というのもあるんですよ。私は 40 何年間の間に、自分が考えも及ばないようなことが豆を煎ってる時に風が吹いたように教えてもらった。私はその時に一生懸命煎らなければたくさん煎らなければそういう偶然はなかったんだなと思いました。

それと皆さん、おいしいコーヒーって簡単にひとくちに言いますけど、おいしいコーヒーはたくさんあります。自家焙煎の人たちが一生懸命やっていますからおいしいコーヒーはたくさんありますが、神様に一步近づいたようなコーヒーは皆さんあまり飲んでないような気がするんです。

私は 40 何年間の間、手廻しのロースターで 5 回機械で 3 回、これ 100 点以上のコーヒーです。飲んだ時に自分の体が「あっ」と軽くなって周りに光が見えて、そしてその時一緒に飲んだ人の顔、状態や場所、これが手廻しのとき何回、機械のときに何回と、その時の味を未だに覚えてまして、それに一步でも近づけようと思いますけども、40 何年間の間にそういうコーヒーを飲んだのは数回しかありません。

そういうコーヒーを自分で一度味わってみれば、自分で煎った豆をいちいち私共の店に持ってきてこの豆を見てくださいなんていうようなことではないと、何度も煎ってみてください、そして何度も飲んでみてください、そして胃を壊してください。(笑い) そしてそのコーヒーを飲んだ瞬間、もう私共のお店に尋ねてくることはないと思います。自分の目標の味がそこに出了わけですから、そういうコーヒーを早く皆さん経験してほしいと私はそう思います。(拍手)

田口 聞き取れないためテープ起こし不可

関口 わたくしが最後になりましたけど、皆さんに一言伝えたいのは、コーヒー好きになってもらいたいんですね。コーヒーの嫌いな人がコーヒー屋やっていたんじゃだめですから、コーヒーが好きな人、そして前向きに自分の

一番おいしいと思うコーヒーを自分でお飲みになる、お客さん二の次でもいいんですよ、自分がおいしいと思うコーヒーを創ること。愛情をもってそして一生懸命にやっていただければ、ご自分の好きだったコーヒーで満足していかれるんじゃないかとそういうふうにわたくしは思います。(拍手)

嶋中

特にまとめというようなことはないんですけど、今日は御三方が一堂に会するというのは最初だということで、とっても意味があったように感じます。取材させていただきますともっと傷悲な発言がボンボンでできてその辺は今日皆さんわかったんでしょうけど、そうとう面白いです。その辺のところは私だけかもしれないですけど。

今日けっこういじわるな質問もしましたので正直なところでできたかと思います。とにかくさっきも言ったように、この御三方アクが強いというくらいとっても個性がありますね。一心不乱になってしまう、それが結果的に独創的な、物事なんでもやってみると難しいこと、コーヒー奥が深いといいます、僕はよくわかりません。難しいことにチャレンジすることはとっても生きがいがあるし楽しいことだっていうことです。僕はそういうこと感じました。どうもありがとうございました。(拍手)

司会

ご清聴いただきましてまことにありがとうございました。最後にもう一度御三家の方々と嶋中さんに盛大な拍手をお願いします。どうもありがとうございました。(拍手)

©2005 咖啡店交響楽