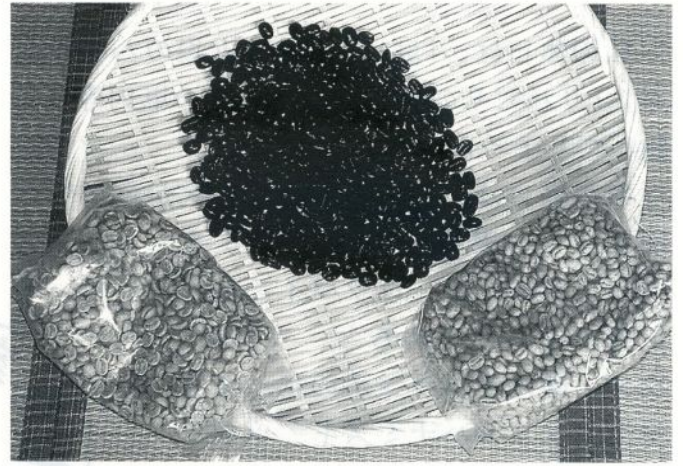


「小さい頃」

小さい頃、父が時々連れて行ってくれた、近所に住む老夫婦が経営する喫茶店がありました。小さなその店は、当時今市ではめずらしいコーヒー豆の挽きたてを一杯立てで出す店でした。10人も座れば満員のその店には、美味しいエクレアがガラスケースに置いてあり、私はそれが食べたくて良く父にその店に連れて行くようせがんだ記憶があります。中学生になる頃はコーヒーを飲むようになり、その一杯立てのコーヒーにお砂糖を多めに入れかき混ぜずにやさしくエバミルクを注いで、漆黒と白のマーブル模様を描き苦めのミルクコーヒーを味わい、その後甘いコーヒーを味わうという飲み方にはまったものでした。これは、喫茶店の親父さんに教わった飲み方でした。

高校生になってからは、ミルでコーヒー豆を自分で挽いてペーパードリッップで淹れて飲むようになりました。その後大学浪人生活に突入した頃から、本格的なコーヒー探求の道にのめり込むようになりました。高円寺に住んでいた僕は、そこで知り合ったコーヒー専門店「十一房」の山田幸男さんの影響で、コーヒー自家焙煎専門店めぐりにあけくれていました。彼は、銀座の天国の裏通りの自家焙煎の名店「カフェ・ド・ランブル」で8年間修行の後に開店した方でした。昔、雑誌編集をしていたという彼の知的で、やさしさにあふれた深炒りの薫り高いコーヒーの魔力にはまった私は、自分なりに納得するまでいろんな店のコーヒーの味を求め歩いたものでした。彼の名は、名著「コーヒーに憑かれた男たち」にも登場する業界では有名なかたです。その後、山田さんが荻窪に移り、雑誌の編集社勤務の傍ら自家焙煎のコーヒー販売をはじめたので、宅配していただいております。ところが4年前荻窪北口の区画整理の為移転をしなければならなくなり、店を閉めることとなってしまいました。それを機に、私も自家焙煎に挑戦し始めました。



上 コロンビアフレンチロースト
下左 ブラジルの生豆
下右 ガテマラ・ピーベリーの生豆

試行錯誤している時、師匠の山田さんにメールで質問しました。色々なアドバイスに付け加え、「試すことを過程と思えば苦になりませんが、目的と思えば、「珈琲焙煎」が趣味として成立しますからね。」なるお言葉をいただき、

肩の力が抜け、いまでは気楽に休日天気の良い日は、庭で小型の電気ロースターでコーヒー豆が漆黒に変わるのを眺めています。

コーヒーは、生豆の時は青臭く、少し青みがかかった薄黄色をしています。焙煎中独特の臭いがし、直後はあの香りはほとんどの豆がしませんが、翌日位からミルで挽いた時あの香り高い匂いがします。自分で焙煎した豆を挽いた時、コーヒーをドリッップしている時、そして口に含んだ時鼻腔にひろがるあの気高きアロマに包まれた時、至福の時を感じます。私は深入りのコーヒーの香り、苦味の中の甘みが好きです。特にキリマンジャロを深炒りした時の、苦味と甘み、香りが大好きです。キリマンジャロは酸味と香りが特徴ですが山田さんのコーヒーは、酸味を抑え甘みを引き出す独特の焙煎でした。彼の焙煎したコーヒーが私の味覚の原点ですので、彼のコーヒーの味を何時も追いかけている毎日です。

平成21年当たり年会員

日光歯科医師会 野田 正和

栃歯会報

No. 603



してきた。私達も、決してこの調子で進んでいくわけでは
しかし今、急速な成長を遂げた企業全体の受雇が
って独占することによって急激的に貧困を創り出
し、不要となった経済システムをかろうじて維持
し、強固な利益を追求する天狗の鼻水寒美論を放
され、欲望というエネルギーを上手にコントロール
できるようになったとき、暫い合う経済はその
役割を終え、静かに消滅して行くのではないだろ
うか。

まれ変わった。その結果、互闘の中から不死鳥の
如く蘇えり、空前の経済成長を遂げた。

これからの数年間は、矢張りこそ飛んで来ないも
のの、敗戦時に匹敵する転換期になると予想され
る。今まで私達の周囲を取り囲んでいた、経済シ
ステムという厚い壁が崩れ落ちた時、互闘の境こ
うにどんな世界が見えてくるのだろうか。



栃木県歯科医師会

URL <http://www.tochigi-da.or.jp>