

ますます縁が深まるコーヒー

野口幹夫

15年ほど前は抹茶にこってていました。高津のHPにも2007年に「外郎売と茶の湯」を掲載していただいたのでご存じの方もおられるかもしれません。茶の道具も自然と増えてふざけて「ななめ千家」流と称して、勝手な方で素早く仕上げて楽しみました。様々な社会仲間の会合でも男でお茶をたてるというとめずらしがられ、きちんとした流派のお茶の師匠の友人も一緒の席になると、自分にもたてさせてくれました。



それがいつ頃からコーヒー派に替わったのかよくは覚えていないのですが、はっきり覚えている事件は、去年の夏に専用のボトルを見つけて買ったのが縁で「水出しコーヒー」を、



夏の間ずっと愛用したことです。それが、今年夏が来ても、気がつけばこの夏は水出しコーヒー用のボトルの出番はないまま秋を迎えました。水出しにはそれ専用のコーヒーを買ってこななければならない面倒さがあります。

もう一つの出来事は去年の秋に長年使っていたコーヒーメーカーが壊れ、新しいものを買替えました。これが便利で短時間でうまいコーヒーを沸かし

てくれるので、ホットコーヒーを楽しんだ後の残りを、冷蔵庫に取っておけば、水出しより
うまいアイスコーヒーがいつでも飲めるようになったからです。

自分が住んでいる町内会は松翠会としゃれた名前を名乗って、縦横4つの道路に挟まれた
40軒くらいの小さな集落です。そこに何故か3つもコーヒーショップがあるのです。

バス通りにあるしゃれたコーヒーショップはまだ縁がなく入ったことはありません。

3つのうち一番小さいのは、我が家の3軒隣で、引っ込んだ家の応接室がコーヒーカウンタ
ーになっていて、主が趣味でやっているような店です。毎日ではなく開店しているときは「海
まで5分」というコーヒー屋看板に替わる小さなシンボルを出しています。挨拶のつもり
で、一度伺いましたら、ベトナム・コーヒーを入れてくれました。「お代はいらない」とい
うのですが、それでは困りますと言っ
たら、「では650円いただきます」でした。



3つ目は去年の開店です。この辺りに沢
山あるサーフィン用具店がいつか閉店し

てコーヒーショップに代替したのです。「ジャマイカ」がお店の名前で、若い夫婦と女の子
の3人家族です。しばらくは横目で見えて通り過ぎるだけで縁はなさそうでした。

そのお店のお隣は三井物産のOBで 海岸散歩で出会ったりする顔み知りでした。その
彼から隣のコーヒー屋で会いましょうと誘われたのできっかけで敷居の高いお店を訪れま

した。誘ってくれた友人がなかなか顔を出さない間に すっかり店のオーナと打ち解け話が弾みました。お店の名前はジャマイカではなく、その現地語のハーマイカというようでした。焙煎機がどんとお店の半分をしめています。時にお店の前を通ると香ばしい香りがするわけです。

彼はコーヒーのプロでした。世界のコーヒー原産地を訪ね歩いて、知識を広め。自家焙煎しかうまさを引き出せないと覚悟してこのお店を開きました。棚には世界のコーヒー数十種

が並んでいますが、ほかは奥さんの手作りの固焼きクッキーがひっそりとあるだけの、まるで「コーヒーは博物館」です。



メニューにはブルーマウンテンやコロンビアなどの銘柄と並んで「焚火を囲んで」というのがあり、行くたびにそれを注文します。そして帰りに「コロンビア」100gを買って帰ります。合わせて1300円です。

「焚火を囲んで」はジャマイカと何種かをブレンドして焚火の煙を感じながらいただくような強い味のコーヒーに仕上がっています。それを入れるとき 彼は注ぐお湯の温度を微妙に82.5度に設定します。0.5度違うと味に影響があるのだそうです。

彼のコーヒー蘊蓄を聞くのが楽しくて、せっかく誘ってくれた MBK の OB の友人との話は

2 の次になってしまうほどでした。

コーヒーとのお付き合いはこれから深まりそうです。