

まほろばだより

No.4208

15-183 12/4



あ
る
半
焙
豆
の
日

まほろば主人
宮下周平





ある焙煎士の半生

書くに当って

あるコーヒー焙煎士の方のはな
しである。

彼は、今その表舞台を離れよう
としていた。

「最後に、あなたの思いを文章
に留めてくれませんか？」と問う
た。

「いや、私は最後まで、黒子の
ままで終わりたいので……」

ことコーヒーにおいては、あれ
ほどの蒞蓄うんちくと思いの丈たけを語る彼

が、最後に漏らした言葉だ。

(語らずに終えたい……。)

その職人の美学とも
いえる生き様、去り際さよなら

の見事さに、ウツツと
固唾かたずを呑みながら、し

ばし、次の言葉が出な
かった。内心、

(こういう人だったの
か……)

言ってみれば、私自
身の眼力のなさに、と

いうより、何と惜しい



付き合い方をして来たのだろうと
悔やむ方が大きかったかもしれな
い。

しかし、このまま無言で幕引き
をするには、余りにも勿体無いと
いうか、自分の中に許されざる何
かがあった。

自然食品店で日本初の バナナ扱

それまで、自然的な考え方の
陰陽論では、「バナナやコーヒー
は南方の熱帯で採れる食物なので
極陰性。これを摂ると体が冷えて

病気になる、しかも農薬まみれ」
というのが定説であった。だか
ら、みなこの嗜好品を敵愾てきがい視して
いて、業界では誰一人として振り
向くことはなかった。

だが、丁度30年ほど前、「まほ
ろば」創業の頃、市場仕入れで、
何気なくふと目に触れた台湾バナ
ナ。「本当に、体に良くないのだ
ろうか？」と興味半分に0-1テ
ストしてみ、驚いたのだ。

プラス反応するものがあるで
はないか！ あとのフライリッピ
ン、エクアドル……、つまりプ
ランテーション農業は、すべてマ
イナス。聞けば、台

湾では個人農家の多
くが、軒先や小規模
農園で安全で丁寧な
作り方をしていると
か。それで俄然、徹
底的に調べることに
なったのだ。

その結果が、
1994年に書いた
小冊子「香蕉逸話」

ある 焙煎士の 半生



台湾バナナ農家の収穫作業

バナナエピソード」に詳しい。あの日本子孫基金の小若事務局長が「バナナを食べるなら台湾バナナを」と、ある健康雑誌に特集を組んで、その安全性をコメントしたのだった。それまで、0.1テストの赴くままに台湾バナナを仕入れ続けたまほろばは、内外のお客様から非難轟々。「自然食品店がバナナを扱うなんて節操がない、トンでもない！」と、批判されてきたが、その反発の嵐にもめげず、仕入れては販売していた。そんな折の小若さんの講演会で、みな納得せざるを得ず、承認されたのだ。

それから10数年経って、少しずつオーガニックバナナが出回り、今や当然の如くに、全国の生協や自然食品店でもバナナは常備品になった。



● コーヒーも、初めて

同じ頃、全く飲む習慣のなかったコーヒーにも、眼が注がれた。

残留農薬

輸入農産物



ポストハーベスト農薬汚染

高濃度の殺虫剤使う
収穫後も18種使用可
小麦の

台湾のバナナ産地には、殺虫剤の使用が認められていない。農産物の収穫後、農産物の表面に付着した殺虫剤が、収穫後の輸送過程で、農産物の表面に付着し、輸入時に検出される。小若さんは、このため、輸入農産物の安全性を確保するために、輸入農産物の残留農薬検査結果を徹底的に調べ続けた。

台湾バナナ残留農薬検査結果表

農薬名	目的	限界値	分析検出法	結果
TBZ (チアンベンタゾール)	防カビ剤	0.01ppm	高速液体クロマトグラフ法	N.D. (未検出)
ペニシリン	殺菌剤	0.02ppm	-	-
チオファネートメチル	-	0.02ppm	-	-
ジネブ	-	0.02ppm	ガスクロマトグラフ法	-
ダイアジノン	殺虫剤	0.01ppm	-	-
アルデカーブ	-	0.01ppm	-	-
カルボフラン	-	0.01ppm	-	-
エトプロフオス	-	0.01ppm	-	-
DBCD	-	0.01ppm	高速液体クロマトグラフ法	-
パラコート	除草剤	0.05ppm	ガスクロマトグラフ法	-
セナミフオス	殺虫剤	0.01ppm	グラフ法	-
クロルピリフオス	-	0.01ppm	-	-
トリアジメフオン	-	0.05ppm	-	-
ピチルタノール	殺菌剤	0.05ppm	-	-
シアン (青酸)	殺菌剤	0.1ppm	ゼリジンピラゾロン塊状農薬	-



ふと、飲みたくなつたのだ。それは、多分にそれまで肉食主義で、魚肉類を一切食べて来なかつたのが、北海道に越して来て、急に動物性を食べるようになったせいかもしれない。



最近、世界最新の研究情報で、9万人を対象に19年間の疫学調査の結果、コーヒーのフェルラ酸が血管を柔軟にして長寿を促進させる機能性のあることが判明。ガンや糖尿病、動脈硬化の予防治病に卓効があるという。しかし、5杯以上飲むと、その効果が減少するとの報告もある。どんな良いと言われるものでも、個人差がある。採り過ぎれば、毒にもなるはず。すべてはバランス中庸が大切なのだ。



その当時、コーヒー焙煎専門店 は市内に今ほど多くはなかった。○○コーヒーを手始めに、そこから調べ始めた。奥に入ると一般には目のつかない特殊豆もあり、テストして仕入れ始めた。そして知人の伝で「アビシニア」のオーナーがやっている焙煎コーヒー店に伺い、蒞蓄を賜り、炒って貰うなどテニオハを学んだ。そうしながら、次第にコーヒーの世界に入っていったのだ。

そうこうしている頃、先の焙煎人N氏と、運命的な邂逅をした。それ以後まほろばは、自然食品店で全国でコーヒーを初めて扱う店として、デヴェューした。しかし、相変わらず、「自然食品店が、コーヒーを扱いだした。トンでもない。墮落だ!!」などと批判され続け、危うく信用を失墜するところまで来た。しかし、そこで中々へこたれないのがまほろばの真骨頂でもある。



● ● ●
コーヒー会議

まほろばの第一号店ともいうべき西野6条の檻樓家で、N氏との邂逅があった。その時、持参された各国各種の豆を0-1で選び出し、量目を設定した。プランテーション農業のコーヒー大生産国によるメジャーな豆は言うまでもなく外ねた。畢竟、赤道直下の第三世界のマイナーな豆が選抜され、それぞれ別々に焙煎して0-1テストで配合割合を決めミックスした。ことに、豆に脂が滲み出る深炒りは避け、しかも浅炒り過ぎず、

ある 焙煎士の 半生

絶妙なバランスの良さを念頭に炒つてもらった。それが「ソフト」と「パンチ」の誕生であった。

言ってみれば、ズブのど素人が発注した、ことに「ソフト」がこの30年間、まほろぼの隠れた名品として君臨し続けるのは当時思っても見なかった。右肩上がりに売れ続け、伸び続けるロングランの商品は、そうざらにあるものではない。専門外の店で、一品につき月30^キもコーヒー豆が出ることは、通常考えられないという。確かに大人気だ。だが、声高に叫んだ事もなく、静かに潜行して、とにかく売れ続けている不思議な豆なのだ。

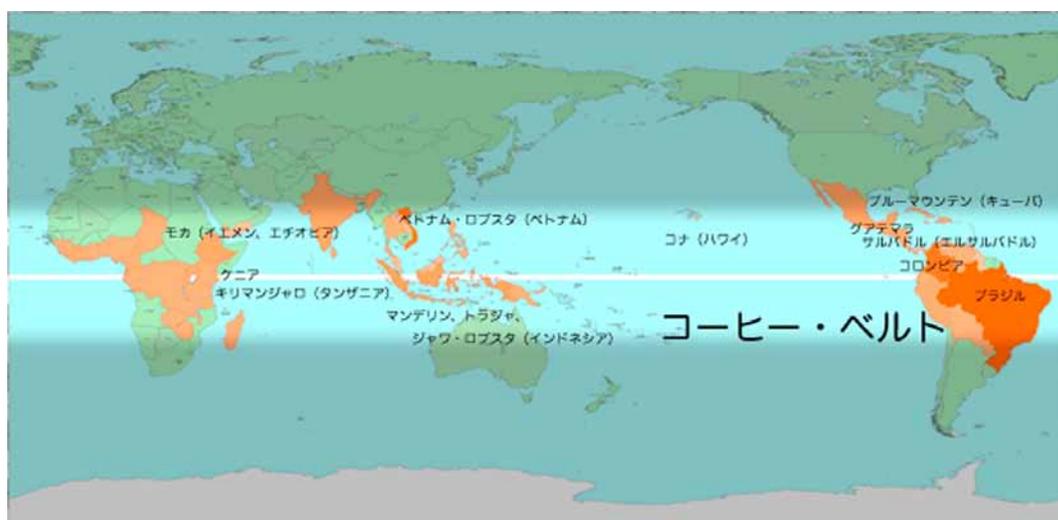
道の内外から、まほろぼにはひっきりなしに来客が多い。常に、コーヒーをお出しする。すると、

異口同音に、コーヒーの味が褒められ、ついでは買われてゆく方が、実に多い。

これは我田引水、自画自賛で、お聞きづらいかもしれないが、出張で何日か店を空けて、帰社して飲む一杯のまほろぼコーヒーの旨さに、先ず驚いてしまうのだ。これは何であろうか。街場の名店で飲むコーヒーは、それなりに美味しいとは思うものの、何かが違うのだ。これが、不思議といえれば不思議な味わいでもある。

その秘密

私も、まほろぼエリクサーのセラミックを焼き続けて来て17年にもなる。分野が違うものの、焼成の難しさは、やればやるほど難しくなるというのが本音だ。誰にも教わらない故に、何処にもない手法だと思う。窯にガスを使わず、備長炭と竹炭を敷き、何度も熱しては冷まし、酸化還元



焼きを繰り返しては、最終温度に持つて行く。最後に何度で切るかが最も肝要で、季節やコンディションによって微妙に変化する。1週間かけて、この作業をするのだが、セラミックでは、多孔質の表面積を最大限に追求しながら、強度のために焼入れをする。その微妙な匙加減は、同様に通じるものがあると思う。

コーヒー焙煎は、食物なので、短時間の焙煎に、相当の神経を研ぎ澄ませて向かわなければならぬだろう。その年々の気候によって変化する豆のコンディションを見ながら酸化しない限界温度を見極めながら火入れする。それは、目利きというだけでなく、さまざまな豆の特質を知り抜き、仕上げを設定できる感性と経験がなければ無理であろう。適度な酸味、甘味、渋味・・・そして雑味。その味わいのバランス。コーヒー通というだけでは、その舌を信用するわけには行かない。



豆が膨らみ弾けて、焦げの見極めで止めるタイミングに年季が要る。コマ目に焼き具合をチェックする。



炭火が熱源。最近はガス釜が多く、排気する化学物質によりコーヒー豆が本来の味ではなくなる恐れがある。新しい角炭をたして、火力を抑え、火力が再び上がった時に、豆がパーンと弾く絶妙なタイミングをコントロールするのも職人技である。

どんな食味をもジャッジできる統合的でフラットな舌先でなければ、コーヒー豆を正當に判断できないのではなからうか。これは、何事にも通じることだ。

その具体的な技術は、一瞬の判断力。何度で豆を出し入れし、何秒で処理するかで決まるはずだ。各豆の生産地による個性の違い、含水量を測った上での焼く順序、焼成時間と温度の係わり合い、蒸らし方。それらトータルなコントロールが要る。それこそ職人技である。

しかし、窯を大きくすると、この微妙な手加減、味加減、匙加減が出来なくなることだ。ましてや機械管理、コンピューター制御の工場一度に大量の豆を焼くようになると、最早、人間の感性に負えなくなる。N氏はいう、せいぜい10^キの窯が限度。それ以上大きくすると、自分たちの手を離れる、と。

どんな食味をもジャッジできる統合的でフラットな舌先でなければ、コーヒー豆を正當に判断できないのではなからうか。これは、何事にも通じることだ。

その具体的な技術は、一瞬の判断力。何度で豆を出し入れし、何秒で処理するかで決まるはずだ。各豆の生産地による個性の違い、含水量を測った上での焼く順序、焼成時間と温度の係わり合い、蒸らし方。それらトータルなコントロールが要る。それこそ職人技である。

まほろばの豆

これ以上は、企業秘密だろうか、詳しくは書けない。

だが、N氏は、全身全霊を傾けて、まほろばの豆に自分のノウハウを傾注してくれた。

時に、失敗がある。だが、その時は一切まほろばにその豆は持つて来なかった、収めなかったという。





水をジョウロで、炒った豆にかけ、更に焦げの進むのを防ぎ、冷やしながら均等に混ぜる。



昭和初期の鑄物機械で受け継がれて来た。90年ほど経つ。最近のコンピューター制御機械では、画一的で、思ったような味は出せない。この機械が生命線である。

これが、ソフトの仕上がり。



原料豆の選抜は常に第一級品にこだわったが、卸値は、それを反映させなかった。そのせいか、年々評判は評判を讀み、売れ続けた。それを聞いて、何軒もの小売店が、N氏に同じ物の注文が舞い込んだらしい。しかし、その時も一切断って、この技術の豆を出すことが一度もなかったという。まさに、門外不出であった。市内でも、有名コーヒー店が進出する時代の前の話である。

文化人のファンが多かった今はなきり○トさんやル○アさんの先駆者がいた時代。その彼が仲間の保証人となつて、その会社が倒産、その煽り^{おほ}を食らつて、連鎖倒産。一切を失つた。しかし、そんな時でも、彼はまほろぼとの豆の遣り取りは止めなかった。

彼はいみじくも私に語つた。「まほろぼの豆を焼いて卸すことが、自分の生きる誇りだった」と。

私は、これを万感の思いで聴いたのだ。そんな思いの丈で、まほろぼを支えて下さった方が、ここまで携えてくださったのか。嬉しかった。ああ、もう少し、早くに理解して、こちらも力になって上げられなかったかと。



一生をかけてコーヒーと向き合ったNさんの、これからの人生に幸あらんことを。

これから

N氏が、15年間も技術指導して来た継承者がいる。N氏は障碍者として、頑張ってきたが、限界が来てしまった。

体をこれ以上動かすことが困難になったのだ。

コーヒーに半生を捧げたN氏。

30年もの長きにわたって、まほろばの味を伝えてくれた彼。

今こそ、ファンの皆様と共に、これまでのご苦勞に感謝をこめて、これからの人生に幸あれと、祈らせて戴きたい。

ありがとうございます。