

コーヒーを淹れる



すずき もも

イラストレーター・絵本作家／スローフード・フレンズ北海道事務局長

東京生まれ、北海道夕張育ち。広告や雑誌、カレンダーなどのイラストを描くほか、イラストと文のルポタージュや札幌や北海道の町案内の本やパン屋さんやお菓子屋さんの案内本を執筆。代表作に『さっぽろ おさんぽ日和』近著に『わくわく おやつ手帖』（どちらも北海道新聞社刊）などがある。最近では絵本制作にも携わり『えりも砂漠が昆布の森に』（文／川嶋康雄／絵本塾出版刊）やシャガール展のための絵本『シャガールおじさんとねこのピピ』（北海道新聞社刊）、えりも町のアイヌ絵本『海からきた少女～ポロエンルムのお話』（えりも町教育委員会）などがある。個人活動では、「スローフード・フレンズ北海道」の事務局長として、農業や漁業およびその環境の大切さや日々食べることの大事を伝えたいと、いろいろなアプローチで取り組んでいる。モットーは四つのS、「Simple, Slow, Small, Smile: ささやかに、ゆっくり、ほどほどに、にこにここと」。

コーヒーと紅茶どっちにしますか？と聞かれると、9対1の割合でコーヒーと答えてしまうので、多分、コーヒー好きです。紅茶も緑茶もほうじ茶も好きだけど、コーヒーは毎日、無性に飲みたくなってしまいます。この原因ははっきりしていて、学生の頃、長らくバイトしていた喫茶店が影響しているのです。

バイト先はマスターとバイトの私がいるだけの小さな喫茶店。マスターはお客さんが少なくなる時間、毎日必ずコーヒーを一杯、私のために淹れてくれました。

最初の頃はミルクとお砂糖をいれて、飲んでいました。実はコーヒーの苦みが苦手だったのですが、少しずつ砂糖を使わなくなり、ミルクの量を減らし、半年経った頃にはブラックで飲めるようになりました。なぜかという、丁寧にコーヒーを淹れてくれるマスターに申し訳ないという気持ちはもちろんですが、お客さんがおいしいと飲んでいるブラックコーヒーを、自分も味わってみたかったというのが理由の一番だったかも。食いしん坊の本領発揮ですね。

このバイトは定休日以外のほぼ毎日1年半、通い続けました。学校とバイトを卒業するときに、マスターからコーヒーサーバーとドリップの一式をいただいたのが、私のコーヒー好きの始まりかもしれません。ほんと、コーヒーって奥深い。まだまだ、自家焙煎のお店が少なく、札幌によく数件できた頃の話です。

コーヒーのサードウェーブ

最近、コーヒーの「サードウェーブ（第3の波）」が来ているということで、いろんな雑誌や本にコーヒーの情報が溢れている今日この頃。たまたま読んだ雑誌に特集されていた東京の「清澄白河」。サードウェーブの旗手「ブルーボトルコーヒー」がアメリカから上陸した街として注目され、今やコーヒーの街として知られるようになりました。

夏、この清澄白河に行く機会がありました。街はゆったりとしていて（平日だったから？）カフェがぽつぽつと点在しています。知人のいるカフェを訪ね、もちろんコーヒーをいただきました。こだわりの食材でラ

ンチも提供するこのお店のこだわりのコーヒーは、大きめのカップにたっぷり入っていて、すっきり飲みやすい味わい。このコーヒーをお目当てに来る人も多いそうです。お店で見つけた清澄白河の町案内マップはカフェやギャラリーを書き込んであり、街全体でカフェ文化、特にコーヒー文化を盛り上げている様子がかがえました。

第3の波…と聞いて、ちなみに第2の波っていつだったのでしょうか。バイトしていた学生時代、清澄白河のように、札幌にも次々とカフェというか喫茶店がオープンした頃を思い出しました。繰り返しやってくる波で年代ごとにコーヒーが進化し、日常にとけ込んでいくように思います。

自家焙煎そしてスペシャルティコーヒー

コーヒーで、最近すごいなあと思う事はコーヒー豆の産地を訪ねたり、産地の村の名前のついたコーヒー豆を輸入できること。このコーヒー豆をスペシャルティコーヒーというそうです。「昔では考えられないこと」、コーヒーに携わる方の話です。そして、毎年産地に出かける焙煎士の方は、コーヒーも農産物なんだよと産地の様子を通して伝えています。コーヒー一杯にたくさんの人の手が介しているんだと実感します。

以前取材したコーヒー豆の買い付けに中南米に行った方の話では、豆を探しに山奥まで出かけ買い集めていた時代があり、10年くらいかかったけれど、地域の産業として育つ事がわかるとインフラも次第に整備され、今ではきちんと豆を輸入できるようになったということです。一昔前はブラジルやグアテマラなどなど、その国や大きな地域に集約されて輸出されていたコーヒー豆が、小さな村単位で輸出できるようになったという事は、その村に産業としてのコーヒー豆栽培があるという事なのでしょう。

その産地ごとのスペシャルティコーヒーは焙煎する人のセンスでまたまた個性的な味に生まれ変わります。この自家焙煎をするお店が札幌でも多くなったなと思います。豆を焙煎する事でそのお店の特徴が生ま

れ、味わいも多様化しています。これもサードウェーブの特徴なのかもしれません。

コーヒーマルシェ

つい先日、自家焙煎している札幌圏のコーヒー専門店が集まり、「コーヒーマルシェ」というイベントが行われました。豆の品質と個性に合わせて焙煎し、その豆をその場で挽き、それぞれのお店がそれぞれの淹れ方で一杯一杯、コーヒーを提供しています（マイクロブリューコーヒーというのだそうです）。コーヒー店のスペシャリストが目の前でコーヒーを淹れているので、コーヒー好きさんたちは興味津々でその手元を見つめています。レクチャーしてくださる場所もあり、ちょっとしたミニミニ講座です。それぞれ淹れたてのコーヒーを飲んでみると、焙煎や淹れ方の違いでずいぶん味わいが変わり、そのお店のこだわりや個性を感じます。たくさんの方でにぎわう会場を見て、札幌のコーヒー人気もますます加熱しそうです。

豆を挽き、コーヒーを淹れる

自分のお気に入りの豆を見つけて、豆を挽き（家にあるのは手動のもの）、丁寧にコーヒーを淹れる。自宅でこんな風にコーヒーをゆったり楽しめる生活は心地よいですね。たまの日曜くらいしか、ゆったり豆を挽くことができないのですが、お湯を注ぎながら香りを嗅ぐだけでも癒やされます。もしかして、このコーヒーのサードウェーブには、コーヒー一杯を丁寧に淹れて飲むことで、日常が丁寧で心地よい、個性のある生活を知らないうちに促しているのではないのかなあ。そう、インスタントではない、早く、早くと急ぐ毎日ではない、柔らかなライフスタイルへの提案が隠されているのではないかと思うのです。

ゆったりとした気持ちで丁寧に淹れたコーヒー。ここに美味しいパンやおやつがあれば、幸せな時間になる事、間違い無しですよ。

