

月刊Coffee Origin 8/18

・本について

『珈琲屋』

『Lonely Planet's Global Coffee Tour』

『農本主義のすすめ』

今版8月レポートのテーマはずばり”本”。

夏休みということで読書感想文スタイルを想定していたが、取り上げた本はどれも大枠を捉えるにとどまっている。内容としてはまず、本に感化された頃の私の学生時代を少々、そして、出版されたばかりの本を3冊取り上げる。

まず、前書きとして”私と本”について書く。今の私を形成する内容なので長くなってしまったが、6ページへ読み飛ばしていただいても構わない。

実は昔、本が嫌いだった。というか、興味がなかった。

黙ってじっとしてられない性分だったことに加え、大学図書館で司書をしていた親父の存在があったからである。私は毎日サッカーに明け暮れていて、家に帰れば親父はリビングで横になりながら必ずと言っていいほどパイプをふかしていた。やることは2つに1つ。テレビでカープの試合を見るか、本を読むかだ。

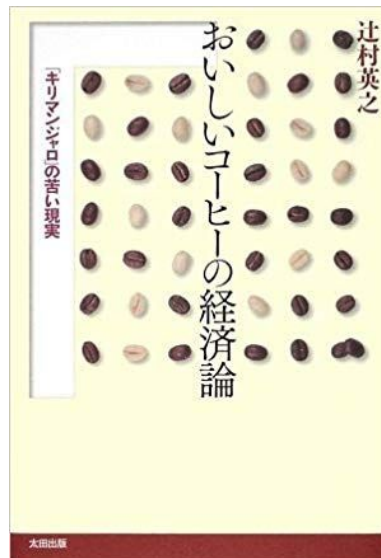
親父から「本を読め」とよく言われた。しかし、それが反抗心を生み、将来何の役に立つのか分からない本に手を出す気にはなれなかった。中学・高校・大学とそれぞれ受験をした私にとって、参考書の類のものしか活字の本には触れてこなかったように思う。

「嫌いだった」と書いた訳は、今はその真逆であるからだ。本の世界に浸る時間がないと落ち着かない。電子書籍時代の到来を懸念する元司書である親父に説かされ、紙の本を読むクセもついた。

実家には親父が読んでいたであろう書籍が詰められた部屋がある。時々、古本屋感覚で入り1冊手に取る。最近で言えば、ヘミングウェイの「老人と海」だ。スローな展開は漫画も小説も映画も苦手なタイプだが、単調な世界観の中、小躍りするような二者の対話が刻み込まれていて面白い。舞台装置と登場人物の少なさは不要な存在を削ぎ落した結果で、それらは物語の結末と美しくリンクしている。

親父はいま周防大島へ移住し自給自足の生活を営んでいる。集落の中では若手な方らしい。畑を耕しオリーブや果樹を植え、その成果物を時々私に見せてくれる。まるで作中の老人のように海に囲まれながら”一人の世界”にいる。

・本について



Amazonより

「おいしいコーヒーの経済論」

著者 辻村秀幸

出版社 太田出版

発行 2009年6月(増補版発行 2012年4月)

私のコーヒー遍歴を伝える際はいつも、「おいしいコーヒーの経済論」という本との出会いから話を始める。せっかくなので、その一手手前の話を書く。出来るだけ簡潔に。まだ、コーヒーに対して一滴の興味も持っていなかった頃の話。

大学入学してからの1年間、やりがいのない日々を過ごしていた。惰性で生きていた。当時は”絵に描いたキャンパスライフと全然違う！”というギャップに苦しみ、それはやがて、「人生でこれほど悩むことは二度とないだろう」という境地までいった。開き直って悩み続けたことは、当時最良の選択だった。

一人暮らしという環境、関係性の薄い他者との世界、興味関心の弱い講義内容。将来について。。当時、学内図書館入口に「3回生の君へ、そろそろ就職活動について考えよう」というふきだしコメント付きの等身大看板があったが、見る度に腹がたった。目的意識の無い自分は大学に利用されている弱い存在とさえ思った。そして、看板に移った先輩はそのまま自分の2年後の姿になるかも知れないと、内心ではかなり焦った。

私の場合、“自問自答”という行動を選んだ。学校にはあまり行かず、家具を自分で作ったり好きなアーティストの作品にとことん触れた。一人の空間を自分なりに楽しんだ。おかげでキャンパスライフの華々しい思い出はほとんどない。ここまでまだ、本は出てこない。この時期のメンタルはロックミュージックに支えられた。

アメリカの哲学者ウィリアム・ジェームズは「二度生まれ(twice born)」という概念を提唱した。一度目は母親の体内から誕生する肉体の誕生。二度目は精神の誕生だ。精神の誕生というのは個々人が宗教的観念を見出すなり、生死をさまようような特殊な境遇に遭った後に肉体に宿る、“違う次元の精神”の発現だと私は解釈している。

自問自答の末に、「何にもないということは、何でも出来るということ」に気づいた当時の心境は、いま振り返ると私の二度生まれの瞬間だったのかも知れない。あとは何を選ぶかだった。大げさに言うと、何に魂を売ってやるかだ。

最初はコーヒーでなく、木工に魂を売りかけた。



紀伊国屋書店webより

『木工ひとつばなし』

著者の大竹収氏は、35歳でエンジニア職を退職し松本技術専門校木工科に入学。その後、木工家具職人の道を進む。日々のことや作品について頻繁にブログを更新している。

<http://www5f.biglobe.ne.jp/~woodwork/>

高3の進路選択の時点で諦めていたインテリアの世界、家具職人への憧れ。これをもう一度目指そうと、大学2回生に本屋で偶然手にとった本だ。

前述のとおり、私は何かに飢えていた。乾いていた。本を読み終えて、気が付けば長野県安曇野市へ向かっていた。もちろんアポはとってのことだが、作者の大竹収氏の工房を尋ねたのだ。数時間の滞在の後、帰りの電車の中で思った。―「本は作者に会うための切符だ。」

それまで地味だった本の印象が一気に変わった。現場では何が起こっているのか!?そんなことを想像しながら本を読む時間は楽しくなった。やがて、自作の木工作品に溢れたカフェを作ることが目標になった。

カフェといえばやっぱりコーヒーか。コーヒーの本、読んどこうか。

初めは軽いノリでコーヒー本をいくつか購入した。手引書のようなものに始まり、やがて、社会性の強い本にも手を出す。コーヒーは美味しいよりも面白い、そんな印象に移り変わる時期だった。いや、そもそもコーヒーを好んで常飲してはいなかった。

正直に言うと、コーヒーは最初、旅の道連れであった。大学には英語力で入学したようなもので、海外志向はいっちょまえにあった。大学への不信感もいっちょまえにあった。そこで、“大学のコネ”である留学なんてやめて、自分だけの海外経験がしたいと切望するようになった。

コーヒーは可能性に溢れた存在だった。

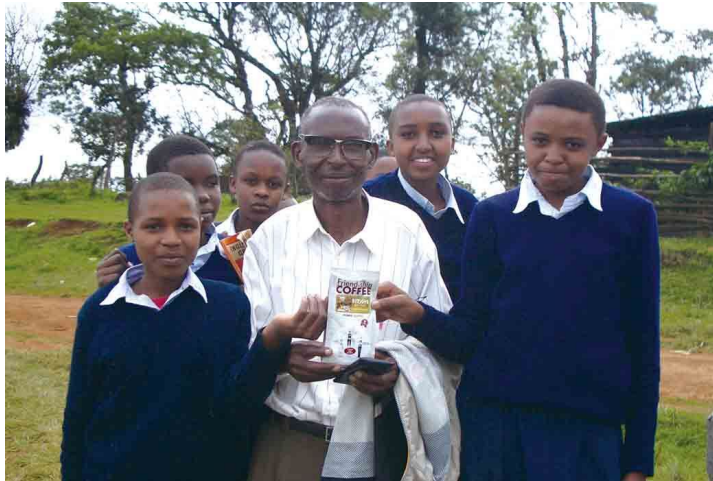
コーヒーの現場では何が起こっているのか!?やがて、そればかりを考えるようになる。

そんな折、キリマンジャロ・ルカニ村での積年のフィールドワークを結集した「おいしいコーヒーの経済論」を手にするに至る(至ってしまう)。著者である京都大学大学院所属の助教授(現教授)の辻村英之氏は、膝を合わせてお話した際にとっても優しく接して頂いた。『本は会える』『本は行ける』という謎の魅力に取り憑かれていた私にとって、大学生活を送る滋賀県内から京都へ動くのはわけない。問題はコーヒー素人の私が辻村先生に相談した内容だ。

「先生のフィールドワークされているキリマンジャロのルカニ村へ行ってコーヒーの勉強がしたいです。個人で行って現地でホームステイ出来ますか。」

人生初の一人旅は長野県安曇野市、目的は大竹収氏に会うことだった。その1年後、19歳の時にコーヒーをテーマに半年間の世界一周一人旅に出発した。大竹氏の本と出会わなければ、その後のコーヒー旅もなかったかも知れない。

今思えば、親父は素敵な仕事をしていたのだと思う。



キョーワズ珈琲より

ルカニ村のキマロ村長と子どもたち

世界一周の最重要目的地であるキリマンジャロのルカニ村では、キマロ村長の自宅にホームステイさせて頂いた。辻村先生の活動の賜物で、一部の日本人コーヒーファンと長年の現地交流があるルカニ村。そんな中、私が日本人で初めてキマロ村長宅にホームステイさせて頂いたのは身に余る光栄である。ちなみに現在、Coffee Originでも機会があればルカニ村のコーヒーを提供している。広島県内では他に飲めるところを知らない。

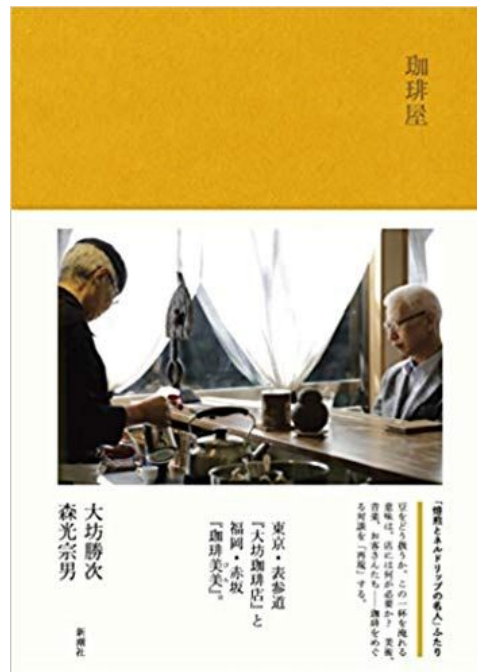
コーヒー農園は基本的に標高が高い場所にある。ルカニ村は標高1,500m以上のキリマンジャロ西斜面にあるチャガ民族の村だ。タンザニアの首都ダルエスサラームとはもちろん別世界だが、標高の高い場所は昼夜の気温差だけで別世界にいると感じる。近距離で眩しく輝く星空はまるで”生まれて初めて見る空”で今でも忘れられない。これらは「おいしいコーヒーの経済論」という切符が連れてきてくれた神秘的な世界である。

「昼夜の寒暖差が美味しいコーヒーを作るため、生産地の標高の高さは大事な条件」とは、あらゆるコーヒー教本にかかっている事実である。タフと言えばタフな環境であるが、コーヒーの木が育つ理想の環境は人間も住みやすい環境と言われている。年中温帯な気候で適度な気温差の山奥だけでなく、1,000m以下の丘陵でもコーヒーの木は十分に育つが、そんな場所には多くの別荘が立ち並ぶ光景も想像できる。コーヒー農園のオーナー自身は欧米在住で、農園付近に別荘を持っていてバケーションで利用する、なんてのはよく聞く話だ。

極端な例を挙げたが、”本の世界に身を投じる”ならコーヒー本はお薦めである。

さて、ここからが読書感想文。

『珈琲屋こうひいや』



Amazonより

著者 大坊勝次 森光宗男
出版社 新潮社
発行 2018年5月30日

大坊勝次氏、森光宗男氏という同い年の二人のコーヒーレジェンドの3度の対話(2013年10月、2013年11月、2014年1月)を取り纏めた対談本。

大坊氏と森光氏、二人の共通点は1947年生まれで、焙煎師、そして、ネルドリップをこよなく愛する点だ。

二人の積み重ねた技術はアジアからも需要があった。大坊氏は2014年、台湾にて自家焙煎コーヒー屋に向けた焙煎・抽出セミナーを行った。2016年12月、森光氏は韓国へネルドリップ普及セミナーへ向かうが、そこで帰らぬ人となってしまう。

森光宗男氏は1977年、福岡・赤坂で珈琲美美(びみ)を開業した。ハワイ移民だった祖母の存在が一つの大きなルーツとして、コーヒー屋を構えるようになる。現在、美美は妻の充子さんが引き継いで営業されている。「珈琲屋」では作中、森光氏の調度品へのこだわりが随所に出てくる。

森光氏のこだわりと言えば現場主義。モカへのイエメンとエチオピアへは過去12度渡航されている。



KIMAMA BOOKSより

クラウドファンディングで集められた資金を元につくられた「モカに始まり」
左 産地気候編 右 焙煎・抽出・美美編
森光氏が亡くなれる直前の韓国でのセミナーの様子の写真が掲載されている。

東京・表参道にある大坊珈琲店は2013年いっばいでその幕を閉じた。閉店の理由は店舗が入っていたビルの老朽化だった。

大坊氏は現在、後進に自身のコーヒー道を示すように出先でコーヒーを淹れる機会にのみネルドリップを取り出す。

本年8月に行われたイベントでは関係者の話によると、大坊氏が「自宅でコーヒーを焙煎するようになって、店内の薄暗い照明では分からなかった焙煎豆の色ツヤがよりはっきりと分かるようになった。」と述べて会場の苦笑を誘ったらしい。このストーリーをどう捉えるかはその人次第。(苦笑)

私は美美にも大坊珈琲店にも行ったことがないが、本を通して二人の様子を伺っていると、一軒の珈琲屋を思い出す。沖縄県沖縄市にある『原点』だ。

与那国島出身の店主が、店内入口の焙煎機で珈琲豆を焼き、注文ごとにネルドリップで丁寧にいれてくれる。娘さんの作品である絵画が壁に飾られ、与那国の文化である風揚げから、風の研究も半端でない。店内にひっそりと飾られているが、いざ話を振ってみると店主は一気に饒舌になる。

「モカにはじまり」では、森光さんの風作りへの眼差しも多くページが割かれている。『珈琲を正して辛抱強く待つことを風から学んだ。』と書かれているが、風作りは相当奥深い作業らしい。

『珈琲屋』では作中、お二人の年代の作家さんや芸術家さんの名前もたくさん挙がったが、作品の写真も丁寧にページに添えられてあり見やすかった。産地の話になると森光さんがその足跡を辿るようにリードしている。一方、一貫して手焙煎を行う大坊氏の”手をかける”ことへの想いも強く印象に残る。

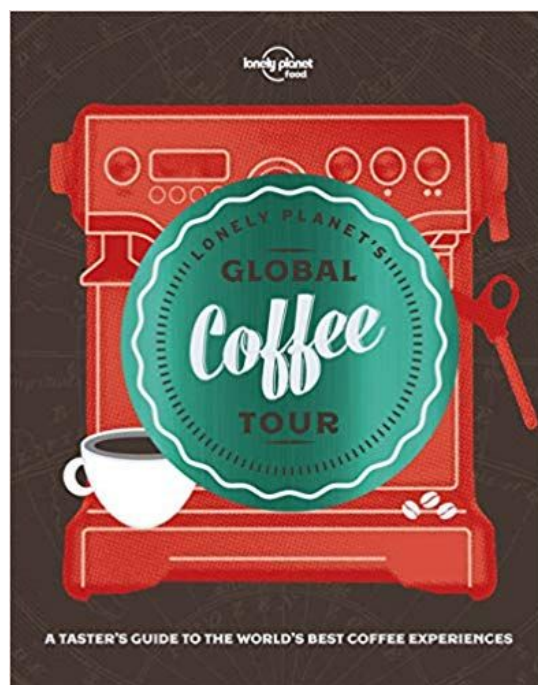
世の珈琲屋が効率重視化へ向かう中、ネルドリップというコーヒー抽出法は時代にそぐわず、合理的な選択として歓迎されないという現状がある。そういった意味では、日本のコーヒー文化としてのネルドリップの理解を深め、継承を促すために「ネルドリップの二人」というタイトルでもありかなあと頭をよぎる。

揚げ足をとるようだが、どうしても気になる部分が一点。P51大坊氏「私の場合、カウンターに対して少し斜めに立ちます。前後に軽く足を開いて、右足を前に出す。前後に足を開くことで、重心を前にも後ろにも変えられるわけです。」

なるほどやはり、コーヒー抽出時の構えにこそ本人の”姿勢”が凝縮されているのか、なんて思っていたら、P75の写真を見てええっ？となった。

大坊珈琲店を尋ねた森光氏が、大坊氏がネルドリップでコーヒーを抽出する姿をカウンターで眺める写真が掲載されている。が、違うのだ。明らかに、その写真では大坊氏は左足を前に差し出してるように見える。。。これ、カメラマンの指示なのか？一体どういうことだろう。お願い新潮社さん、気付いて！

『Lonely Planet's Global Coffee Tour』



Amazonより

Managing Director, Publishing Piers Pickard
Editors Mike Higgins, Nick Mee, Yolanda Zappaterra
出版社 Lonely Planet Global発行 2018年5月 Limited

あの”ロンプラ”からコーヒーに特化したガイドブックが出版された。Lonely Planet と言えば、誰もが知る旅行ガイドブックである。写真よりも文字重視、広告を排除した現地目線は創業から一貫したスタイルらしく、利益相反のない真っ当な情報はそれだけで価値がある。私も世界一周の際に多くの宿で見かけた。日本語版も一時期出版されていたが、今は英語版しか出回っていないのがかゆいところ。

このガイドブックはロンプラ初のコーヒー特化型のガイドブックだそうで、コーヒーショップ紹介のページには必ず”Things to do nearby”が付記されている。「このコーヒー屋に行くならココにも行っとけ！」というメッセージは、もちろん逆に考えてもよいわけで、「この観光名所の近くにはこんな素敵なカフェがあるのね」なんて使い方もできる。この270ページのハードカバーは手にとるだけでワクワクするが、実利用者はKindle版を使うのだろう。

コーヒー特化型の経緯を私なりに推測すると”メルボルン”の名前が挙がる。オーストラリアの南東部に位置するメルボルンはコーヒー文化の最新発信基地であり、調べてみると現在はロンプラの本社もメルボルンに構えられているという。はあ、なるほど。そういうわけか、と。実際、37カ国それぞれの都市で150以上のコーヒーショップが紹介される中、メルボルンだけで8軒も紹介される異例の扱いだ。(他はパリ・東京3軒、ニューヨーク4軒、ロンドン6軒)

さて、この本によると、1993年のアメリカにはスペシャルティコーヒーショップが2850軒ほどであったのが、2013年には30,000軒にまで膨れ上がっているという。コーヒーを作れば売れる時代は1896年を境に変調をきたすが、コーヒー情報を作れば売れる時代はまだ当分続きそうだ。生産と消費の伸び両方が著しいアジア圏で活気があるのが見て伝わる。

日本の項。京都では、六曜社地下店が唯一紹介されている。Things to do nearby では先斗町と錦市場が挙げられるが、掲載されている写真は六曜社の店内でなく、錦市場にある漬物店の店構えだ。これなら、御多福珈琲でいいじゃない！と内心思ったが、斜に構えていたらこの手の本は読めない。他にもガイドブック色が強い綺麗な観光名所の写真が多数。「本の世界に身を投じる」にコーヒーはお薦めと言ったが、ガイド本は期待値を上げすぎないのが大事な心掛けだとも思う。

東京では銀座のカフェ・ド・ランブルが紹介されている。1948年の創業で、看板に書かれてある通り「コーヒーだけの店」だ。創業者の関口一郎氏は日本のコーヒー業界を牽引された方だが、今年の3月に逝去された。享年103。

森光氏と大坊氏が「ネルドリップの二人」ならば、関口氏は多くの持論を持つ「ネルドリップの怪人」。

そんなカフェ・ド・ランブル紹介ページがコチラ...



ほっとした。ネルだ。ネルがしっかりと映し出されている。

先述のコーヒー本『珈琲屋』P47で大坊氏がこう述べている。「この道に入る前、「カフェ・ド・ランブル」でコーヒーを飲んだことがあります。その時にあの店のネルドリップの抽出、ポットから細い糸のようにお湯を垂らす垂らし方、それがとても美しい線だったことを覚えています。その時に、自分もこれしかない、ネルフィルターで一杯一杯線を作りながらコーヒーを淹れようと決めました。以来、ネルフィルター以外、使ったことはありません。」

次にスペインの項を紹介したい。



バルセロナで知ってるお店が出て驚いた。
思わず「マグニフィコじゃん！」と唸った。

実はこのお店、世界一周時に尋ねたお店なのだ。バルセロナには現地の友人宅に5日間ほどホームステイさせて頂いた。その子の強い勧めで行ってみたが、店主が親切に出迎えてくれコーヒーに対する情熱を伺うことが出来たことを覚えている。貴重な時間とはこういうことを指す。



2010年12月 El Cafes Magnifico店内にて三代目オーナーSALVADOR SANS氏と

「コーヒーをテーマに世界一周しています。先月はアフリカ。今月はヨーロッパのコーヒー屋を見て回り、年を越して中米に渡りいくつか農園を見ます。」

よくもこんな突拍子もない挨拶をする小僧を相手に、店主は両手を広げてくれて歓迎してくれた。コーヒーファンに国境は無いことを肌で知った瞬間だ。

マグニフィコは1919年創業なので、来年で100周年を迎える。何がすごいかって、紅茶販売以上に業態を多角化せずコーヒー焙煎で商いを持続させていること。店内にカフェスペースはない。

マグニフィコを支えるのは、同じくバルセロナ界隈の老舗飲食店だという。「マグニフィコの豆」というのはそれこそお墨付きなのだろう。美味しさを売りにするだけじゃやってられないロースターが星の数ほどあるのが実情。そんな中、豆の小売りと卸売が中心、しかも店舗数を増やさずとも生まれ故郷で根を張り続けてもうすぐ100年。これほど息の長いロースターは他にあるのだろうか。少なくとも本書には掲載されていない。

つい懐かしくなり、旅のコレクションを取り出す。



あった！これこれ、懐かしい！大判のショッピングカードと紙袋、そして当時の会報誌だ。1990年代に店主が立ち上げたコーヒーの文化学会(て言ってたような)の会報誌。会長経験のある店主に「君の旅の話も教えてくれ。この冊子で紹介するさ！」と笑顔で声をかけて頂き、冗談と分かっていても涙がでるほど嬉しかった。

「会報誌のこのページ、私が寄稿した内容で特に面白いから読んでね」と言ってもわざわざ折り目をつけて渡してくれたのを思い出した。(左上)



SALVADOR氏ごめんなさい。まだ読んでなかった。本当申し訳ない。
この8年来の課題を今こなそう。氏のようなコーヒーマンに近づけるなら本望。
!Ya era hora! バルセロナに行かれる際はぜひCafés el Magníficoへ。

『農本主義のすすめ』



Amazonより

著者 宇根豊

出版社 ちくま書房

発行 2016年10月5日

8月2日、「コーヒーと戦争」というタイトルで一席設けさせて頂いた。場所はいつものハチドリ舎。コーヒーの原産地はエチオピア西南部であるが、しょっぱなから現地の奴隷取引で始まるコーヒーの世界進出を、先占の原則や帝国主義の果実、そして、ドイツをキーワードにひも解いてみた。

イベントに向けて再度手に取ったのが鈴木宣弘氏の「食の戦争」という本。これは食が一部の権力者にコントロールされ、政治取引の材料にもなっている実態を整理した読みやすい名著。本作の中で鈴木氏が紹介し、気になっていたのがこの「農本主義のすすめ」である。

著者の宇根氏はかつての農本主義者を数人挙げ、その代表格として橘孝三郎氏(1893~1974)の著書を多用して、21世紀という地点から農本主義を見つめなおす。

農本主義は、大正から昭和初期にかけて、「反近代」「反資本主義」の思想として誕生したと書かれている。その眼差しは、農家の暮らしや経済でなく、“天地有情の共同体”に向けられている。“GDP＝国民の富、幸せ”という価値観、“成長が止まると死ぬ病”のような競争社会、これらに対して農本主義は在所(地方)中心の思想として横たわっている。一言で言うなら、その精神は天地自然に没頭することだ。

もはや日常生活の中で土に触れることさえない現代では、「リアルでない」「スピリチュアルぽい」と敬遠される向きもある内容だが、作者渾身のメッセージは私には響いた。昭和初期の人口の約半数を占める農業従事者が、各地の在所で会得していたこと。文字化するまでもない常識。これらが資本主義の破産により見る影もなくなっているという。この80年余りで様変わりした世界を著者は嘆く。確かに、約1世紀以前の人間の農的営みを書いた本書がまるで聖書のように見えてしまうのは、この間に大切な何かが次々と目の前から失われてることを証明している。

P206「「できる・とれる・なる」は、人間が主体では決してなく、あくまでも天地自然のめぐみを人間は受け取るという受け身の感覚です。一方の「つくる」は、人間が主体、自然を加工して目的とするものを生産するという近代的(科学的)な発想です。つまり昭和40年代にこうした転換が、百姓も意識しないうちに徐々に進化したということです。(中略)

こうして「天地のめぐみ」を受け取る感性は、「農業生産」という農業技術と農業経営によって衰弱していったのです。」

農本の「本」とは、母体や土台を意味するという。地球という母体に作物が「できる・とれる・なる」ことに気づくことは、現生人類が東アフリカに誕生したと言われる約20万年前から変わらない現象だろう。この「農本主義のすすめ」はそれほどスケール感のある内容で”天地自然”と”農本”を結び付けることに挑戦している。

人間の手によって成長しない(させてはならない)太陽の光や、山や川。これらを資源ととらえる時点で次には生産、そして経済と成長が即座にセットされているのが現代社会だ。一方、資本主義を批判するスタンスとして社会主義や共産主義の思想が考えられる。しかし、作中に頻出する「天地自然」や「生産」を軸にした場合、なるほど農本主義以外には適当な言葉はない。

資本主義に限らないが、あらゆる経済活動は地球という母体を削り続けている。エコロジカル・フットプリントの計算によると、人間社会は既に1970年代に持続可能な範囲を逸脱して生産行動をしているという。

Coffee Originは生産世界のコーヒー教室なので農本主義の精神に近いと思うが、コーヒーの歴史からすると程遠いと言わざるを得ない。オスマン帝国がコーヒーの商業的価値を見出す15世紀以前、エチオピアでは自然に「とれた」コーヒーチェリーを用いて活用していたとある。「コーヒーチェリー赤くなったよ、取りに行こうよ」といった具合で需要が満たされていた時代があるのだ。今でも一部の民族はコーヒーとそんな付き合い方をしているという。想像がつかない。

『農本主義のすすめ』のなかで、著者の宇根氏は「いただきます」の由来や作法も述べたが、やはりこれもコーヒーにおいて想像がつかない。

故・森光宗男氏は本気だった。なんせ、土を食らう人だ。

エチオピアの原初的珈琲農園があるジェルジェルツー村。村全体でコーヒー豆収穫量は年間1トンと微々たる量だが、森光氏の呼びかけで「コーヒー栽培の原風景をとどめる農園」として草の根活動で村の保護が取り組まれた。2009年には村にある古木を世界遺産に登録しようという署名活動まで行った。



ジェルジェルツー ワールドヘリテージの会のポスター 2008年当時のもの

農本主義からコーヒーを見た人を、森光宗男氏の他に知らない。

少しだけ話が変わる。

今月初め、世間を騒がせた自民党杉田議員のLGBT差別発言と、それに対する大規模な抗議活動。その様子の映像を何となく見ていて、あるプラカードに書かれた言葉にハッとした。

「反生産」

この言葉だけきりとると、農本主義的な観念と完全に一致する。農本主義には生産性という概念自体が相容れない。この言葉には胸にストーンと落ちるものがある。

『コーヒーと農本主義』は現実離れだが『コーヒーと反生産』はいい感じ。

持続可能な社会を本気で目指すなら、生産というトラウマから離れることは重要だ。コーヒーでいうと、生産現場にはかなりの疲弊が出ている。そんな中、2050年のコーヒー消費量は現在の2倍にのぼると予測されている。この命題に取り組むため、新たな土地と品種が必要とされているが、見渡したところ有効な対抗手段は見当たらない。この状況で、遺伝子組み換えのコーヒーが登場しないなんて約束はない。ここで一つ問いたいのだが、読者の方々は遺伝子組み換えをされたコーヒーを飲みたいか。

Coffee Originは生産世界のコーヒー教室だが、生産世界を知った後の行動は本人に委ねる。もちろんコーヒーの将来ためにコーヒーを買わないという選択肢も尊重する。反生産のアクションは簡単、つまり反消費だ。

コーヒーを飲む時に「いただきます」と言おうと呼びかけるつもりはない。
しかし、惰性で飲むくらいならそれは不必要ともいえる。

コーヒーをもっと特別な一杯として楽しむ。
その選択はきっと、コーヒーの将来を明るいものにする。

28年の短い人生で、私なりに色んなコーヒーを飲んだ。
しかし、記憶に鮮明なコーヒーの味というのは数少ない。マグニフィコで飲んだ
コーヒーでさえ、興奮の記憶が味の記憶を勝ってしまっている。

そんな中でも、決して忘れられない1杯というものがある。完璧な1杯。

大学2回生の冬休み。場所は安曇野市穂高有明。初めて降り立ったそこは極寒の地だった。ただ、ついに本の作者に会うと考えれば気持ちは昂った。

私は大竹収氏に工房見学を許されただけでなく、その後、工房の側にある自宅にも招かれ、人生相談のような時間まで設けて頂いた。暖炉のある素敵な邸宅だった。

その時、大竹収氏の奥様が1杯のコーヒーを淹れて下さった。美しい白地陶器のカップの存在感は、木のインテリアに囲まれた室内で一際目を引いた。木が触れ合う音とは異質なコーヒーカップの音も、やたらと耳に残っている。

一言二言会話を重ねる度に、コーヒーをすすめる度に、私の心の渇きは安らいだ。
色んな温かさに包まれるのを全身で感じた。

あの一杯のコーヒーは、生涯忘れないだろう。

終わり

