

我流コーヒーの味

高橋 憲 昭

一般にブルーマウンテンがコーヒーでは最高の味だという。多くの品種のコーヒーの味がミックスされた味だという。飲んでみると、いわゆる程の味でもない。どこといって特色のない味である。それだから、まろやかでコクがあるのだ、といわれればそれまでであるが。他の品種にくらべて何割か高い値段で飲む程のことはあるまいと思う。

僕には、どうも多くの種類のコーヒー豆の味にそれ程違いがあるとも思えない。説明書なんかを見ると、モカやガテマラが苦味があってまろやかだとか、キリマンジャロは酸味があつて甘いか、うやうやしく書かれている。いろいろ飲みくらべてみるが、くらべればくらべるほどその違いがわからなくなってくる。舌で味わう微妙な味覚の違いを言葉や文字で表現するのは到底無理な話だから、しよのないことだともいえる。しかし、大げさにその違いをのべたてることがないように

思える。ただ、酸味のある味はよくわかる。味が引き締つてコーヒーを飲んでいるという感覚に満たされる。そういう意味では、僕にはキリマンジャロが最も好みに合う。酸味が強く適当に苦味もある。味のはっきりした個性のある品種である。

けれどもその本来の味を引き出すのは、やはりコーヒー豆の量と水、砂糖、クリームの量、この微妙な配分の組み合わせである。これが狂うと味は死んでしまう。やや濃い目に出し、砂糖は多くても少なくてもいけない。最初はやや少な目にいれて味をみながら徐々に増やすようにする。コーヒーの温度も適当でなければいけない。クリームは濃い目のものをコーヒーの琥珀色が残る程度に加える。これらの加減がうまくいけばコーヒーはその本来の味を馥郁と醸し出す。素材の配合の妙といえようか。また、ストレートで味わうこともできる。それが本来の味だといわれればまさしくそうである。他のものを加えない純粹そのものであるから。しかし、ストレートの味がそれ本来の味だといってしまえないことがあるのではないか。砂糖やクリームを加え適当な温度にすることによって初めてそのものの本来の味を引き出すことができるのでは

ないかと思える。他のものとの微妙な関連においてその真価がでてくる。その組み合わせが最高になった時にそのものの味も最高に発揮される。

また思うにこれは必ずしもコーヒーの味のみにえることではない。人間についてもいえることだ。人間の個性というものも、他との関係の中で作られ生かされるものである。コーヒーの味と同じく他との配合がうまくいけばその個性は最高の味わいを発揮するだろう。逆にその配合がうまくいかない場合には、その人本来のものは引きだされないばかりか、むしろその人をゆがめ殺してしまうことになる。

現代社会では異質で多様な個性をもった人とかかわり合うチャンスが大きい。私はそれを大切にしたい。その中に、相互を生かしうる人間関係の可能性が存在する事を信じているからである。コーヒーを美味く味わうためにも、よい人間関係が必要なのである。

(たかはし のりあき 社会学部教授)