

松波むかし語り

ここに生き続けて

その23

今回のお客様

珈琲専門店「古時計」の店主

うちだ よしあき

内田 義昭さん 66歳 2丁目

“コーヒーはまず、ストレートで一口飲んで、そののどごしを味わってみてください”

—コーヒーとお寺の日本茶、その共通性についてたっぷりとうかがいました。



県内館山のお寺のご出身だそうですが、この人のコーヒーの原点はお寺にあると思わせた発言に、まずフムフムとうなずいてしまいました。「住職であった祖父は、眠気覚ましによくお茶を飲んでました。じつは名前が違うだけで、日本茶も紅茶もコーヒーも、原点は同じカフェインなんですね。現代人は神経を使っているから、こうした飲み物をうまいと感じるんです。カフェインは、交感神経と副交感神経とのバランスをとる働きがあるから」。なるほどそういうことですか。「お茶でいえば、番茶、ほうじ茶はどんな入れ方でもいいけれど、玉露を飲むには温度やむらしに気を遣うでしょう。コーヒーも同じようにランクがあります」。そのランクによって、コーヒーも入れ方があるのだそうです。「天日乾燥と機械乾燥とでは、豆の甘さが違う」「豆の保存は温度 25~6 度、湿度は 60%以下で」「まずストレートで一口飲んでみて、その時ののどごしの味を味わってみて」……、内田さんの口からは次々とコーヒーについてのうんちくが飛び出します。内田さんは「健康コーヒー」をテーマに、「朝日カルチャーセンター」などでコーヒーの入れ方を教えてきました。

「いまコーヒーといえば生活の一部になっているけれど、発祥地といわれるエチオピアでは、英国流に正装してコーヒーを飲むといいます。流儀というより身だしなみを大事にする伝統が生きているんです」。専門学校を卒業して公務員生活を送ったのち、好きなコ



ーヒーに凝って独自に工夫してきた経験を生かして、昭和 50 年、思い切って喫茶店を開いたのがいまの「古時計」です。名前の由来は、黒いドアを開けて中に入るとすぐわかります。「昔は 60 近くも時計を飾っていたんですが、今は 20 くらいかな」と言うように、店内の壁には古い時計が並んでいます。落ち着いた店内では、ゆったりと時間が過ぎていくような気になるから不思議です。先日も、ここで 5 時間ねばった客があったとか。



自宅で豆を挽くことが当たり前の中になり、コーヒーといえばチェーン店で安く飲めてしまう時代になっても、古時計のような専門店には、独特のコーヒーの味とそれを飲む落ち着いた雰囲気があります。県営住宅のそばの交差点に面した古時計、いちどゆっくり訪れてみませんか？

