

水先案内

新潟市水道局広報紙 vol. 36



～安全な水 お楽しみへ～

水のこと、
もっと知りたい

目次

水と仕事シリーズ「珈琲店」

水道局からのお知らせ

- 新潟市の水道の特徴
- 「平成20年度水質検査計画」
をお知らせします
- 浄水発生土を販売しています
- 水道局へのお問い合わせ
お引越しのお届けは

水辺の風景「佐潟」

水道の給水区域切替のお知らせ

日本海タワーフォトコンテスト
応募作品募集中



水と共に生きる。 水と仕事シリーズ 第八回 「珈琲店」

コーヒーは99%が水、残りの1%がコーヒー豆だが、その味を左右するのは豆なのだという。「水は、蛇口から出したばかりの新鮮な水道水を使います。特別な水にこだわるより、ぜひ、いいコーヒー豆を選んでいただきたいですね」。

開業して24年になる、西区の珈琲専門店。ネル・フィルターに挽き立てのコーヒー粉を入れ、ポットを手にした瞬間、生真面目そうなマスターの顔つきが、ぐっと険しくなる。

お湯ははじめ、一滴ずつ、粉の上のせるように。その後、ゆっくりと回しかけ、コーヒー液が黒から赤、橙色へと変わったところでフィルターをサーバーからははずす。タイミンを逃すと不純物までもが抽出される、デリケートな一杯。カップに淹れ立てのコーヒーを注ぎ差し出すと、マスターの表情がようやくほころんだ。

21才のとき、軽い気持ちでこの世界に飛び込んだ。翌年、「コーヒー御三家の一人」と評されていた東京・吉祥寺の珈琲店店主・標（しめぎ）氏の存在を知り、単身、上京。当時40代前半の標さんは気魄（きはく）に満ちて、青年にプロの本気を見せつけた。その日から、標さんの生み出す「ダイヤモンドのコーヒー」が、青年の目標になった。

生豆の選別や焙煎は、肉体的労働に加えて秒単位の緊張を強い。豆の味を引き出し、豆に命を吹き込むために、焙煎では全神経を集中する。思い通りの味に仕上がらないときは、標さんの「焙煎機のせいにするな。いい豆を使って煎り方を磨け」の言葉に励まされた。「何の取り柄もない若者が、ここまで夢中になってやってこられた。人生を大きく変えられる出会いが、コーヒーにあったんですね」。

香り高い琥珀色のコーヒーに、苦勞の味はない。ただ、コーヒーに魅せられた男達の、熱い思いだけがにじんでいる。