

ハゼの音

塚田源秀

ササラ戸を隔てて、焙煎機の音を聞いている。空の筒型シリンドラの回る音がよく聞こえてくる。格子のすき間から晴夫さんが忙しく動いている様子がチラチラと見える。今日は定休日なので座敷に敷布団を敷き、掛毛布をぐるっと身体に巻き付け、晴夫さんの焙煎に聞き耳を立てている。「緊張してしまう」と照れては言うものの、彼もきつと腕のいいところを見せたいに違いない。服用している薬の副作用で今朝はとくに調子がすぐれない。寝室でゆっくり休んでいればいいのだが、珈琲焙煎に魅了された身としては、やはり晴夫さんの焙煎が気になってしまう。

まだ十月中旬だというのに明け方からかなり冷え込み、室内でも気温が五度くらいしかない。ここは山の麓だから、たまにこれくらいの寒さがやってくるのだが。でも今の私の身体にはこたえ、仰向けになったり横向きになったりするが、身体の落ち着く場所が見つからない。これも薬の副作用の影響だろうか。

ちょうど珈琲の生豆を入れる準備をしているところだろう。焙煎機の下部からガス火で空のシリンドラを回転させながら予熱を入れているのだ。普通であれば点火して五分で二〇度くらいであるが、今日は冷え込んでいるため、少しガス圧を抑えて時間を多くとって七、八分で二〇〇度くらいをキープしてもいいかもしれない。もちろん彼もそれくらいのこととは承知しているはずだ。

シリンドラの回転が止んだ。ガス栓を閉めて火を一旦落として、耐熱グローブをはめた手でシリンドラを回転軸から外し、その蓋を開けて、ザーと流し込むように生豆を入れていく。今の音だと四〇〇グラムくらいだろうか。一釜目としてちょうどいい量だ。豆は深煎りだと思われた。おそらくマンデリンの豆に違いない。シリンドラの蓋を閉めて回転軸に戻しス

イッチをONにしてガス栓を開け、点火棒でバーナーに点火させた。珈琲の生豆がシリンドア内でシャカシャカという音を立て始める。晴夫さんの手さばきも慣れたものだ。

「未央さん、ガス圧は弱火の1・0、ダンパー（排気）は真ん中のニュートラルの5でいいかな？」

晴夫さんはガス火に目を凝らしていて背中越しからの声だった。

「いいよ。何の豆を焼いているの？ マンデリン？」

大きな声で答える。

「そう、マンデリン」

「今日は寒いし、一釜目だから、豆の水分をしっかりと抜く必要があるわ。どちらも最初は絞ってガス圧0・7、ダンパーも閉め気味の3にしたらどうか。少し時間をかけてもいいと思う。150度くらいになったら、ガス圧1・0、ダンパー5にしたらと思うけど」

「了解。後はここにあるプロフィールを見てやるね。それよりストーブを用意しておいたから暖まってね」

「ありがとう」

「体調はどう？」

「抗がん剤の影響かな。ぼうつとしていて、次の二釜、三釜目の焼き上がりまでは付き合えないかもしれない。でもプロフィールがあるから」

「休んでいて。焼き上がる前に一応声を掛けるけど」

「うん。一番の目安になるのは、ハゼ音だから。そこを聞き逃さないでね」

プロフィールがあつてこそである。はじめて聞いた時、映画やテレビなどでFBI捜査に出てくる言葉で、犯罪捜査において犯人の特徴を推論する資料だと思っていた。焙煎機を買ったところで、焙煎のレクチャーを受けながらプロフィールと呼ばれる記録用紙を渡された。社長でもある丸山さんは「焙煎の基本は、プロフィールがあつてこそだから」と

口酸っぱく言う。プロファイルを一回一回、豆の投入前からガス圧とダンパーを操作しながら一分おきに上昇温度の数値を測りデータを書き込んでいくようにと。この焙煎機は、この息吹町よりもさらに人里離れた山奥にある工作機械会社から購入した。丸山社長は大人の珈琲好きが高じて、自ら焙煎機の製造まで手掛けることになったそう。他の焙煎メーカーの修理や中古販売も行っている。その上、商社や輸入業者を通じて生豆も販売しているのだ。押しが強く第一印象としては決して良くはないが、付き合ってみるとなるほど、単に熱い人なのだった。

毎回、温度や湿度が違っているわけだから、とくに冬や梅雨、真夏であれば同じ条件で焼き上げても、大きく異なってくる。焙煎機を使って、ほぼ五年。三日に一日の割合で最低三釜焼いているので、およそ二千回の焙煎を重ねていることになり、と同時に二千枚のプロファイルの蓄積がある。豆の銘柄も七、八種類あるので、一つの銘柄たとえば今日のマンドリンにしても、二五〇枚はあるだろう。あの時の焙煎した豆の香りや甘さが欲しい時は、その日のプロファイルを参考にすればいいのである。

焙煎機は小型で旧型の直火式、しかも中古である。構造はいたってシンプル、円筒形のシリンドラ（焙煎釜）を回転させながら、熱源で加熱し豆を煎る。二〇〇度以上もある鉄製のシリンドラを手でグローブを着けてであるが、豆を入れたり出したりの手作業のために、ちよつと手間取ったりすると火傷をしてしまう。二人の腕にもいくつかの火傷のあとがある。丸山社長は「かわいいだけに、気をつけんと咬まれてしまうで」とアハハと笑う。他の焙煎士が見たらさぞ驚くだろう。今の主流である大きい半熱風式に一時変えたこともあるのだが、やはり前の旧型が性に合うということで買い戻してもらった。今どきの半熱風や熱風式は安定した焼き具合があるものの、手ごたえがなく物足りなさを感じてしまうのであった。最近では、AIを取り入れているらしく、ボタンひとつで最後まで焙煎してくれるそうである。晴夫さんは、半熱風の焙煎機が良かったのでは、と想着てしまう。未央

さんが良ければ僕もそう思うよと言ってくれたが、私の我を通すことになってしまったのではないか。それにしてもシヤカシヤカというリズム良く鳴る音を追っていくと、シリンド内で躍っている珈琲豆たちが愛おしく感じ、その波動が心に響き自分が焙煎機の前に立っているようで、癒されるのであった。

生豆を投入して五分くらい経つだろうか、少し火力を抑えて水分をゆっくり抜いていつている状態である。豆のシリンドに施されている小さな多数のパンチ穴に火が通り、豆と直接触れている。そこが直火式といわれる理由で、半熱風や熱風式は直接火に触れることはない。ゆっくり水分を抜いているといっても、火にあぶられた豆にとっては大きなストレスである。そのストレスの加減によって、大きく味の違いが出てくるのだ。大きく打てば、大きく響く。人も同じで、極度のストレスを与えることによって、思わぬ内のエネルギーを出すことがあるのだ。逆もまた真なり、晴夫さんはどうだろうか。

格子から見る晴夫さんの動作は、見え隠れするせいかパラパラ漫画のように映って、現在から過去へ、そう思いきや過去から現在へと……ふと私もそこに登場してしまつて走馬灯のように頭の中でぐるぐる回っていくのであった。

この息吹町に二人で住み始めて六年、その翌年に山の麓に位置することから、そのまま「ふもと」という屋号の珈琲店をオープンした。最初は息吹町の古民家移住の計画プランに参加して、晴夫さんとはそこで知り合った。二人とも当時四十代後半の歳であつて、知り合つてもう八年になる。お互い離婚歴があり今では独り身で、前職が小学校の教職だったこともあつて、親しくなつた。晴夫さんは西から、私は東から、中都市からの移住者であつた。息を吹くという名にまず魅了され、はじめて訪れた際にもそれを裏切らない環境であつた。下を見れば湖、顔を上げれば山が迫ってくる。湖も山もそこその大きさではあるが、けつして名を張るほどの所でもない。標高一三〇〇mと、比較的低い山ではあるが、山頂付近では高山植物を見ることができ、秋は紅葉で多くの登山客などの目を楽しま

せてくれる。またこの息吹町も歴史のある町ではあるのだが、少子高齢化を背景に年々住民が減っていった。このままだと限界集落になってしまう恐れから、古民家移住計画が立てられたという。古い空き家が多く、リノベーション工事の大半を町が負担してくれて、地代もほとんどゼロに近い値段であった。晴夫さんと私は意気投合して、将来の理想像を語る中、話は盛り上がるに盛り上がり、何か楽しいことをしたいというなかで、二人は珈琲が何より好きだという共通点があって、現在に至っている。何にも頼り頼られるものがないことが一番であった。そして二人は、どこかそれまでの暮らしに疲れていたように思う。互いに妻であり夫でありの過去はあったものの、幸い子供はいなかった。一緒になるという気負いというものもまったく無く、気が付くと自然のままに一緒に住んでいたという事になった。籍は入れていない。

私が見ている土間は、焙煎機のほか店舗の客席スペースでもあり、テーブル席二つとカウンター席とトイレがある。もともとは玄関土間で竈（★かまど）と薪で沸かす五右衛門風呂があった。商家ということもあって外観も内観も堂々とした構えであった。どれも名残惜しいものではあったが、いざ使えるかというとなしくやむなく多くを壊してしまった。私がいる座敷は、土間の席がいっぱいになった時や団体のお客が来られた時に使うようにしている。

晴夫さんが再びグローブを着けた。九分で二〇〇度くらいか、そろそろ一ハゼが始まる場所である。パチ、パチと間隔を置いて音ができて、十数秒後にパチパチパチという連続音がしてきた。ガス圧を抑え空気の流れを多くするためダンパーを開けていかなければならない。ダンパーから薄い煙が出てきて、かすかに香ばしい匂いがこちらにも届く。彼の背中が丸くなっていく。焙煎機に右耳を近づけているのである。緊張を強いられる時である。まだ大丈夫、心の中で晴夫さんに声をかける。深煎りのマンデリンは二ハゼを待たなければないのである。焙煎の目安の一番のポイントは、ハゼの音である。ハゼと

は焙煎によって生豆の水分が水蒸気となり、コーヒー豆が膨張し、生豆の細胞を押し上げることによって音が鳴る現象（一ハゼ）で、二ハゼは更に加熱することにより二酸化炭素の量が増え、豆の細胞組織を壊すことで発生する音である。お米を穀物膨張機に入れて作るポン菓子と同様な原理である。

一ハゼの音が小さくなって一旦止む。そして、二分後、二二〇度くらいでピチピチピチピチという一ハゼよりも高い音が鳴り始めた。煙がダンパーから少しずつ出てきた。二ハゼの始まりである。そこから二十秒待つ。プロファイルでは十四分、二三〇度で焼き上がりだ。ガスを止めて焙煎機の蓋カバーを開ける。シリンダを取り出したようだ。上手くシリンダの蓋が開けられるかどうか。シリンダも熱で膨張しているために時折外れにくい場合がある。ザザーという音とともに煙が土間いっぱいに広がった。焙煎された煙まみれの豆が一気に梅干し用の竹ザルにあけられていく。やった、と私は言葉にした。手持ちの扇風機を使って一気に冷やしていく。束の間、晴夫さんの姿も煙で見えなくなった。

「どう？」

大きな声を出すのがしんどかったが、それでも胸の奥から出し切った。

「なんとか出来た。最近は大塚さんにまかせっきりだったから」

「良かった」

「でもシリンダから取り出す瞬間はいつもハラハラドキドキだね。今も二、三秒シリンダを持っていただけなのに、グローブの指先が焦げ始めて、もうちょっとで火傷しそうだったよ」

まだ白い煙が充満しているため、晴夫さんの声だけが届く。

「私だってそう。数秒もたもたしていたら、火が回り過ぎて商品にならないもんね。次は何を焼くの？」

「グアテマラ、そしてエチオピアのイルガチエフェ……」

晴夫さんの言葉が遠のいていく。

*

焙煎機の前に立つ。両手を焙煎機の上に載せる。鉄製だから冷たくて当然だが、まるで居場所を失った鉄くずのように感じた。蓋を開け、空のシンダを持ち上げる。あつ、重いと感じた。表玄関の方に顔をむけると、表に「当分の間、休ませて頂きます」というガラス戸に貼り付けてある紙が、風でひらひらしている。未央さんが亡くなって、間もなく四十九日である。ここ麓で吹く息吹おろしは、何から何まで奪い取ってしまうように思えた。もう店を休んで二カ月あまり、そろそろどうするか決めないといけない。焙煎機の横にあるバインダーに綴じたプロファイルをパラパラめくっていく。瞬間瞬間に彼女が感じたことを書き留めているための文字や数値がある。ハゼ音強し！いつもより一分押す。プラス5度どうか？甘みは？そして苦みは……走り書きが多く、いくつかは判読できないが、彼女の息吹を感じる。とくに病になってからの熱量はすごかった。息が絶えるときも、口をすぼめて吹くように、かすかにハゼという言葉を絞りだしたように聞こえた。あのハゼには、何の意味があったのか……。

未央さんは深煎りが好きで、私はどちらかというと浅煎りが好きだった。ここまでこられたのも、二人の志向が違ったためかもしれない。それでも、それぞれの銘柄の甘さ、苦み、酸味、ボディ感について、ああでもないこうでもない、ずいぶん言い合ったものだ。彼女は理数系の何でも突き詰めるタイプで、焙煎士としてはびつたりの仕事人であった。深煎りの焙煎は未央さん、浅煎りは私と取り決めていたものの、やっているうちにどこかちぐはぐした感じがしてきた頃、鼻屑にしてくれた客の一人の丹部くんが、「うーん、味に迷いがあるような感じがする」とぼつりと言葉にしたことがあった。繊細な舌の持ち主

で、一度ブラインドで十種類の珈琲の銘柄をピタリと言い当てた彼だけに、はっと未央さんと私が顔を見合わせた。それ以来、焙煎は未央さん主導でやってきた。私は軽食、ケーキ菓子の方に専念した。前職の教職の前に、大手食品メーカーの商品開発部に所属していたことがあり、たくさんの菓子作りに携わりノウハウも持っていたからだった。今思えば、恐ろしくなる。ちょっとしたアイデアが商品となり、何万個という単位で買い手の口に入っていく。一人ひとりの喜んだ顔を浮かべて商品開発しているものの、そのうち顔がのっぺらぼうになってしまつて数字ばかりを追いかけてしまっている自分がいた。賞味期間もそうであつた。自分では絶対に口にしない添加物を知らず知らずのうちに平気で使用していた。ある時、異物混入があり、全商品の回収があり、それっきりその商品は作られなくなつてしまつた。お互い顔の見えない作り手と買い手の距離があまりにも遠すぎたように思った。口に入る物は、やはり近くの顔が見えるところで買った方がいいに決まつている。

その頃、私はしょっちゅう会社近くの一本路地に入った珈琲屋に導かれるように入つていった。重い木の扉を開け、薄暗い店内には十人程座れるカウンター席のみ。席に座るとマスターが小さな声で「いらっしやいませ」と軽い会釈をする。無駄口は一切ない。ひょろりとした細身でいつも白いワイシャツと丸い眼鏡のいでたちで、歳で言えば六十は越していたよう思えた。BGMもなく、聞こえるのは湯の沸く音と、客が手にするカップをソーサーに下ろすカチツという音だけである。ほとんどの客は一人であつたが、たまに二人、三人の客が入ってきてぺちやくちや喋り声がでてきた場合は、気を利かせてマイルスデイスやビルエバンスなどのジャズのレコードを掛けてくれた。時折、マスターが少し失礼しますと言つて奥の方へ引っ込み、シャカシャカという焙煎の音が聞こえてくる時もあった。しばらくすると、奥の方からうっすらと白い煙がカウンターに忍び込むようにやってきて、私の周りを照らす照明にかぶってくる。オーダーするのは、いつも浅煎りのエチオ

ピアのイルガチエフェで、たまに深煎りマンデリン。注文した珈琲が出てくるまで、静かに待っている。この時間が大切なのだ。追いつてられるように商品開発を求められている職務に、ここで巻き戻す自分の時間がどうしても必要だった。店主も承知していてネルドリップでぼたぼたと雫が落ちるようにゆっくりと珈琲を淹れてくれる。

その間は何もせず静かに目を閉じる。珈琲が出されると少しずつ口にしながら、息を整えていく。一口ごとに舌で転がしながら苦み、香り、甘さ、酸味を確認しながら、ゆっくりゆっくり味わっていく。思考し自分の内心と向き合う時間、ここはそんな場所であった。薄明るい壁面には、四、五点ほど小さな油絵が飾られていた。たまに絵の入れ替えもあったが、いずれもジョルジュ・ルオーの絵画で、キリストや聖母、娼婦、道化師、裁判官などが描かれていた。絵には詳しくなかったが、絵の中のそれぞれの人物を見てみると、自分の内面世界を問うている感じがあった。写真でもなく抽象でもなく、一見雑のような線の描き方がまるで子どもの描いたようでもある。厚く塗られた絵具も洗練されたものではないが、どこか胸に迫ってくるものがあった。いつかじっと見入っていると、「ルオーの絵です。どうですか」と不意にカウンター越しにマスターの声がした。

「こちらに何か問いかけているようで」

「おっしゃる通りです。彼は敬虔なキリスト教徒でしたから」

「苦しさや悲しさを描きつつも、どこか癒やされる気がします」

小さな窓ガラスから光が差し込んで、青や赤の色が一層輝きを増していくようだった。

「彼は、もともとステンドグラス職人でしたから、光が透けて見えますね。信仰心だけではなく、精神の昇華が見て取れます」

絵を通して、何に對してというわけではないが、自分の心の中を見つめ反省する気持ちになった。地元に戻って、もっとやりがいのある仕事を探そうと思った。

その後私は教職に就いた。珈琲店はとつくの昔に閉店していたが、あのひよりとした

マスターはどうしているだろうか。あの知的で芯の通った風貌は忘れようにも忘れられない。

家の奥の方から、未来の低い鳴き声がしてきた。そろそろ散歩と餌の時間である。犬というのは、本当に習慣の動物だとつくづく感心してしまう。何があるかと、時間がくれば催促してくる。この二カ月あまり、葬儀の後の片づけや挨拶なども少しはあったものの、そんなことは大したことではない。その後にやってくる胸に穴が開いたような、何にもしたくない状態が続いた。私には鬱の傾向はなかったが、それでも誰にでもあるような程度の鬱の気配があつたように思う。未来のおかげで、なんとか朝夕の散歩がてら外の空気を吸うことができた。未来がいなければずっと引きこもっていたかもしれない。

首輪にリードをつけて、頭をなでてやると目をくりくりさせながら千切れるほど尻尾を振ってくれる。さあ行こうかと声をかけ、厚手のジャンパーを着、長靴を履く。ドアを開けると、身が縮んでしまうほどの寒さである。外はもちろん氷点下だ。数年住んでいるが、この時期の寒さだけではどうしても慣れない。通りには残雪があり、未来も寒いのだろう、身体を震わせ行こうか行くまいか私の顔を窺っている。

行くよ、とリードを引っ張って歩き出す。未来は、四年前家の近くの川に溺れていた雌の仔犬だった。未央さんと山道を歩いている際に見つけて拾い上げ、この仔犬に未来があるようにと、彼女は未来と名付けた。皮肉にも名付け親がもういない。ようやく未央さんがいないことを理解したかと思いきや、彼女の手袋や帽子などを見つけると、オオカミのような鳴き声を出す。遺品をまだ処分することもできず、未来には悲しい思いをさせてしまっている。

麓のメイン通りである街道を未来と歩く。通りには、昔からの餅屋、和菓子屋、魚屋、酒屋、薬屋に、私らと同様に移住してきた、息吹の山菜を使った薬膳料理店、石窯パン屋

などの店が軒を並べる。一本奥の通りに入れば、レザークラフト、染織屋、古民家の宿もできた。顔を合わせれば会釈をし、折があれば立ち話もする。未央さんの葬儀の時も来てくれた移住者の人たちである。

通り全体が凍っているため、滑らないように俯き加減にすり足で歩いていく。山の麓ということもあり、八時といってもまだ薄暗い。店に灯がついているものの、どの店もまだオープンはしていない。唯一石窯パン屋の方から焼き上がりのパンのいい香りが漂ってくる。間もなくオープンだろうか。石窯さんは私たちより一年前からの移住者で、夫婦でやっている。近づいていくとパチパチと薪をくべた音がしてきて、外壁に外付けされた石窯の上の煙突から白い煙が息吹おろしで流れていく。石窯さんはガスや電気を使わず息吹の山の間伐材だけを薪にして焼いている。「ふもと」の店でも、このパンで、トーストやサンドイッチ、フレンチトーストを軽食メニューにしている。しばし石窯の前で暖をとっていると、ガラス戸から焼き上がったパン・ド・カンパーニュが見えた。石窯さんが私に気づいて店内から片手を上げて表へでてきた。

「よっ。晴ちゃん、おはよ」

「おはようございます。今朝は特に寒いから大変でしょ」

「これだけ寒いと、窯が温まらないし、発酵が全然進まなくてね。天然酵母でやってるから余計に。今朝はいつもより早く準備して良かったよ」石窯さんは息をふっと吐いて安堵した表情を一瞬見せたが、「それはそうと、お店いつ開けるの。ここに来るお客さんにも聞かれるし。みんな待ってるよ、ぼくだって飲みたいのにさ」

「そうなんですよね……」

視線を落として未来の顔を見る。

「ま、いろいろあるけどさ」と少し間を置き、「未央さんの珈琲に対して尻込みしてんじゃないの、はっきり言うけどさ」

「尻込み……」

石窯さんのその言葉を聞いてはつとした。

「もう閉めて一カ月くらいになるのと違う。それは、ダメよ」

「ええ……」

彼の言葉はずばり急所を言い当てた。彼女がいなくなつての喪失感というのは確かにあるが、仕事のほうに心が向いていかないのは、彼女の珈琲に対して尻込みしていたのか……彼のいつもの忌憚のない意見は、癪に障るところか不思議と気持ちが良かった。それがどこか彼のパン作りに一貫しているように思えた。

石窯さんが作るパンは、田舎パンといわれるパン・ド・カンパーニュの一種類だけである。他の種類のパンも作らないのと周りから言われるが、このパンしか作れないから、と冗談交じりで笑い飛ばす。「一つのパンばかり作っていて、飽きませんか」と以前私が一度聞いたことがあった。全く飽きない、と言う。「薪の量や質、外気温を考慮して、温度を一定に保つことが大変なんよ。もう長くやってるけど、発見の連続やね」

石窯さんは私より五つ上で、面白い経歴の持ち主だった。元大手デパートの社員で売場に立ちながら、時折店にやってくるヤ○ザ対応も任されていたという。当の事務所に呼び出されて日本刀を振り回されたこともあり、一緒にいた同僚はお漏らしをしたそうだ。その覚悟たるや親分にも見込まれたそうである。「彼らは一番にプライドを傷つけられるのを嫌がる。そこをなだめながら対応するのがコツかな」と石窯さんは言う。相手の懐に入る術を彼らから教わったよ、と笑う。未央さんと私はそんな話を近くの居酒屋で聞くのが楽しみでもあった。姓は樋口さんというが、石窯さんというのが馴染んでいて、ずっとその名で呼ばせてもらっている。

未央さんは石窯さんにえらい関心を持ったようで矢継ぎ早に質問したことがあった。石窯さんは北海道に行った時、石窯と薪で焼いているパン・ド・カンパーニュを食べてすご

く感動して、その場で弟子入りを申し込んだそうだ。「今思えば、薪の爆ぜる音に魅了されたのかな」と首をかしげた。「パチパチという音をいつまでも聞いていたくなって」

「火ですか？」と未央さんが聞くと「うん、その師匠がぼつりと言ったのね。便利な時代になったけど、火や水に勝てないよね。火を焚くって、何万年も人間の営みとしてやってきているんだけど、手強い存在だね」と。石窯さんは「電気やガスみたいに二つと同じパンが焼けないのよ。誰が好きこのんで石窯や薪で焼いているのかってね。でもそこが面白くてやっているのかな」と焼酎を片手に中空を見つめていた。未央さんは、石窯さんのそんな姿をずっと見続けていたのだった。

未来が吠えた。

「この事言わなきゃって前から思ってたんよ。晴ちゃんは晴ちゃんの味を出したらええ。未央さんもきつとそう思ってるって」

石窯さんは私の肩を叩いた。

二月の末が未央さんの四十九日で、近くの寺の住職に来てもらって法要を務めた。石窯さんや近所の人たち、そして丸山社長にも来ていただいた。忌明けだから、もう再開せなあかんのとちゃう、と焙煎機を前に丸山社長は言う。「未央さんも首を長く待ってるんとかうかな」彼は焙煎機をひとなでして、ちらっと私を見た。「もし、店を畳むんやつたら、この焙煎機引き取ってもええで」

あくる日から、珈琲焙煎をはじめ。ガス栓を開け点火棒で点火するが、なかなか点かない。三、四回カチツカチツと着火レバーを引くと冷え切っていた焙煎機も驚いたのかこちらへ火が飛び出すくらいにガスバーナーにボツと勢いよくとぼる。後ずさりしながら、悪かったな、と焙煎機に呼びかける。そして、マンデリン、ケニア、コロンビアと深煎りの銘柄を中心に、未央さんのプロファイルを見ながら二日、三日と何度も行う。少しは勘

が戻ってきたようで、焙煎機も馴染んできてくれたようだ。それでも、耐熱グローブの指先を焦がしてしまい二つダメにしてしまった。一日一日と重ねていくと、焙煎機が馴染んでいくように自分の心にも徐々に熱が入っていくようで、店を一日も早く開けたいという気持ちになってきた。若い時のような大きな心の弾みはないものの、それでも静かにこみ上げてくる強い想い……、それはあの珈琲屋で見た、あの太い一見無邪気で雑のようなルオーの描き方に感動したあの時の自分が蘇ってくるようだった。「ふもと」を鼻肩にしているお客の顔を一人ひとり浮かべてみる。開業当初は、鳴かず飛ばずで、ずっと手探り状態であった。最初の二年はあいさつ代わりに来た地の人やシーズンの登山客で賑わう程度であったが、石の上にも三年とはよくいったもので、ブログなどの口コミがじわじわと広がり、息吹町に行くならここ！「ふもと」へ、というコメントが多くなり、珈琲好きの客が増えていった。丹部くんもその一人だった。青いスポーツカーで名古屋の方から、二時間かけてやってくる。車好きで几帳面さもあって眼鏡をかけてひよろつとした感じがシステムエンジニアか何かの仕事をしている若者かと思いきや、小学校の教師ということだった。未央さんも私も小学校教師ということで奇遇だねと笑った。彼は一カ月に一度というペースでカウンターに座って三時間、浅煎りから深煎りまで七、八種類の珈琲を味わっていく。一口二口と俯きながら「いやあ、なんと言ったらいいか……他の店とは違って……いいなあ」と朴訥と語る。未央さんはいと言ってウォーターグラスを彼の前に出す。んつと怪訝そうな彼の表情に「息吹の水よ。この辺りは全部、山の地下水なの」彼女は答える。

「そうか、水か。だって珈琲ってほとんど水だもんね。少し硬めの舌触りかな」とグラスを口にする。

「この水はミネラル分も入った中硬水。この水は山の頂きものだから、この息吹の水に会う珈琲をつくらないと」私は口をはさむ。

私は丹部くんをはじめ、珈琲好きの人にいつも同じことを話して、未央さんにあきられてしまう。

未央さんのフアンである鼯鼠客の顔を浮かべながら、何とかそれに近いところまで持っていないと、ふう、と息をつき自分自身を鼓舞する。

焙煎を再開してから七日後、試飲をしてもらうことにした。焙煎当日の豆は、ガス（二酸化炭素）を多く含んでおり、まだ豆の中での化学反応があるため、落ち着きもなく香りも少ない。だから三日目以降の豆を使う。豆にうつすら油が浮いてテカテカしてきた。鼻を近づけて匂いを嗅ぐ。うん、香りもついてきた、いい塩梅だ。丸山社長や石窯さん、丹部くんを招き、三人にそれぞれの銘柄を順次出していく。石窯さんと丹部くんは一口、二口とうつむいて中空を見て頷く。丸山社長はそれぞれの珈琲を口の中でくちゅくちゅしながら眼鏡のフレームから上目遣いで私をみる。くちゅくちゅの仕草は、プロがやるテースティングで、酸味甘味苦みを感じ取る手法だ。

「悪くないよ。美味しい。お客に出せるレベルには達していると思う」丸山社長は手に持ったカップをソーサーに置く。私は「ありがとうございます」と頭を下げる。なんだかオーダーデションを受けているようで気恥ずかしかった。

「お二方はどうですか？」

丸山社長は彼らの顔を窺う。

「うん、美味しいと思いますが、何なんだろうな……」と丹部くんは首を横に傾げる。石窯さんは「未央さんと同じ味のような気もするけど、少しパンチがないような感じもするかな。でもこれはこれでありだと思いますけど」と顎に手を当てた。

「そこなんだよ。ピチピチと鳴る二ハゼが入ってからの押しが少し弱い感じがするかもしれない、マンデリンにしてもケニアにしても。ボディ感がおとなしい感じがする。あと数

秒から十秒くらい待ってもいいかもしれん。未央さんはもつと押しが強かった感じがした。もつとハゼを見極める必要があるかもな」丸山社長は言う。

私はぎくりとした。見抜かれてしまったと思った。未央さんだけが知っていたことだった。私の左耳が騒音性難聴でとくに高音域の聴力が落ちていることを。原因はわかっていて、小学校在職の頃である。いつも教室はうるさく、子どもの声だけではなく、教室内外の空調の音、衣擦れ、廊下を走る音、窓の外の避難訓練のサイレンや運動行事のスピーカーやピストルの音……常日頃いろんな大きい音に囲まれていた。勤めて数年経ったところに発症し、軽微ではあったが仕事の支障もあり、精神的に参ってしまった。いくつか補聴器を試したこともあったが、それよりも生徒や先生の前での見た目に抵抗があったからだ。そして、学校を辞めた。未央さんにはじめて話した時、うん、わかるよ、と言ってくれた。

以来、補聴器をつけずここまで来られたが、焙煎に関してはいかななものか。一ハゼは今のところ聞こえるが、二ハゼの高音域の音がシリンドラで回転する豆の音と被さる為、聞きづらいのは確かだ。それでも右の耳でなんとかカバーはできていたつもりであったが。どうしても二ハゼが入った時、躊躇してしまう自分がいたのかもしれない。そこを丸山社長が言う、押しが弱いということなのだろう。改めて考えると、焙煎を未央さん主導にお願いしたのも、尻込みしていたのも、そのことがあったのかもしれない。

「実は——」と私が言いかけところで。丸山社長が話し出した。「晴夫さんに言うのは釈迦に説法かも知れんが、珈琲というのは嗜好品やさかい、好き嫌い、美味しい美味しくないが人それぞれや。焙煎している我々でも味への志向がもちろんあり、これが正解というものがない。正解がないが故に、お店、ひいては自分自身のスタイル、個性を究めていく必要があると思う。珈琲焙煎とうたっている以上、誰でも美味しいという味を目指していいはいかん。大手食品メーカーやファミレス、コンビニのような万人に愛される食品を作

つては駄目なんや。個性を際立たせる以上、口に合わないという人がとうぜん何割かいるはず。未央さんの味を目指すのではなく、時間がかかるかもしれないが、なんとか晴夫さんには自分の味を作って欲しい。樋口さんがつくっている石窯パンもきつとそういう商品やと思いますが、どうです？」彼は石窯さんの方に視線を移す。

うーん、そうね、と頷き「二つと同じものが焼けないのがうちの売り。うちより美味しいパン屋ってごまんとあると思うけど、ぼくはそこでは勝負はしていないから。たった一種類のパンだけ。それも何にも入っていない田舎パンよ」石窯さんはわずかばかり背筋を伸ばした。

「石窯さんの店の前を通るたびに、パンの袋の中の香ばしい香りを嗅いでいる人や我慢しきれずその場で千切って口にしている人、みんながみんな幸せそうな顔をされてるなあと、いつも感心して見てるんですわ」と言いながら社長は目を輝かせていく。

「ちょっと前になるけど、晴ちゃんが煎った、浅煎りのエチオピアやコスタリカは美味しかった。あのフルーティーさは、今でも覚えてる」石窯さんが言うと、丹部くんも確かに、と相づちを打った。

「晴ちゃんは繊細やで、浅煎りの珈琲を目指したらどうなんやろ」

石窯さんは、私に向かって言った。

私は深煎りも残しつつ浅煎りに力を注いでいくことを考えていたので、そんな私の気持ちに三人はうなずいてくれた。

「それにしても未央さんの深煎りは徹底していたな」と丸山社長がポツリと言う。

未央さんは深煎りの苦みの中にも甘さや香りを常に求めていた。そのこだわりは何事に對しても彼女の一途な性格ゆえだと思う。彼女は普段自分のことをあまり話さなかったし、私も聞きだすことはしなかった。それでも抱えていた痛みや苦しみというものも、珈琲を前にするとふとその固く括られた糸がほどける瞬間がある。彼女は熱血教師であった。あ

る時、校内で立て続けに給食の集金袋が無くなり、彼女のクラスの誰かが怪しいという噂が噂を呼び、学校としては個別として聞き取りを行うことになり、あくまで噂であるからと彼女は猛反対した。やるのであれば全生徒にやるべきだと。結局押し切られてしまって、未央さんは頭を横に振るだけだった。違う学校では、放課後時間の鍵っ子の一人が、未央さんがちよつと目を離す間に、グラウンドに飛びだしてしまって、落雷の被害に遭ったというものだった。鉛色の雨雲がやってきて雨が降りはじめた頃に、仔犬がどこから迷い込んでしまったようだ。女子児童はそれを見て、一目散に仔犬を助けようとグラウンドに出ると、雷が近くの木に落ちて巻き込まれたらしい。命に別状はないものの視力と聴力に低下があり、心的ショックもあったようだ。まだ雷注意報は出ていなかったようだが、管理注意義務を怠ったということで、保護者やマスコミから学校に責任追及があったという。

その後、彼女は心療内科に通い、その医師から珈琲をすすめられたようだ。それも深煎りの珈琲を。医師自身、以前精神的疾患があったようで、その深煎りの珈琲に助けられたとのこと。何かの論文でコーヒーの効用が発表されていて、医師自身試したら効果があったのを確信したようで患者さんにもすすめているという。のんびりとした性格で、身なりはだらしないが、どこか許容性があり悪く言えばいい加減なところが、どこか信じられる医師だと彼女は語っていた。

それ以来、彼女は深煎りの珈琲を愛飲してきた。焙煎が深くなるにつれての苦みと甘み、口当たりのきめ細かさやなめらかさ、濃度、粘度をぎりぎりのところまで追い求めている。ある時、彼女はカップに注がれたマンデリンの珈琲に顔を近づけていた。「晴夫さん来て。奥底から輝きが浮き上がっているでしょ」と手招きする。漆黒でありながら艶やかな色味に顔が映る。少し顔を遠ざけ、「本当だ。照明の反射でもなさそうだね。まるで黒い宝石のように見える。なんの輝きだろうね」

「ね。これよ、これなのよ」彼女は子どものようにはしゃいだ。

私が先に漆黒の珈琲を口にする。アーシーと言われる土や泥のような香りがするマンデリン。「あっ、甘い。いつものと違う。ほのかにハーブのような、もぐさのような香りがするね。それに力強さを感じるな」

「そう。さすがだね、晴夫さんは」彼女は肩をすくめた。「この息吹山は薬草の山でもあるからね。やはりこの水の影響も大きいわ。この地に来て良かった」

「僕もだよ」周りをみて「この家にもようやく珈琲の匂いが染みついてきて、いい塩梅に馴染んできたようだ」と言った。うん、と彼女は、まるで先生顔で「よくできました」という感じの返事をした。

奥から未来が吠えている。「そうだ、未来の食事忘れてた」と私が腰を上げると、未央さんが不意に、ふと思いつくことがあるの、と言って、「一目散に仔犬を助けようとしてグラウンドに出た女の子、どうしてるかなって。私の小さい頃にそっくりなの。もしかしたら私の代わりをしてくれたんじゃないかなって……でも、他人の人生を生きることってできないのよね……」

石窯さんら三人はとつくに帰っていった。束の間ポカンとした時間ができて、まるでエポケットにいるような感じがした。椅子にだらしなく腰かける。どうやら試飲会で疲れてしまったようだ。今日は焙煎機を見たくないという気持ちでいるのに、右を向いても左を向いても、焙煎機が目に入ってしまう。ふうと息をつきながら重い腰を上げて、もう一回マンデリンを焼くことにした。

今回はプロファイルを見ずに焙煎することにした。不思議と気負いもなく一連の動作ですすんでいく。いつも通りの一ハゼが過ぎ、二ハゼのピチピチピチという連続音がピークを迎えて終わろうとする時だった。パパンという耳慣れない大きな爆ぜる音が二回し

た。何の音が気がでない。もう焼き上がりの時間が迫っている。急いでバインダーに綴じてあるマンデリンのプロファイルをめくっていく。気になるところは、付箋を貼っておいだったのですぐわかった。「三八ゼが来た。すごい、甘味の極致、少し待つ」とある。辺りは煙がもうもうとして白から黒っぽくなってきた。フレンチローストを過ぎてイタリアンローストまできつと来ているはずだ。もう少しで豆自体が燃えてしまう。ここでガスを止めシリンダから豆を取り出す。煙まみれの黒光りする豆がカラメルの甘さを引きずりながらザルに落ちていく。この甘さは……凄い。耳はやや遠いが鼻は利く。未央さんに手招きされたあの黒光りするマンデリンの珈琲はこれだったのか。「これよ、これなのよ」と言ったあの無邪気な笑顔は、そう思えば彼女を看取る時も同じだった。彼女の顔に私の右耳を近づける。最期に口にした「ハゼ……」は、この三八ゼのことを伝えてくれたのではないだろうか。それとも、私に対しての頑張りのエールだったのか。

黒光りするマンデリンの豆に油がじわっと滲みはじめていた。

了