

食について、主人と飲むコーヒー

まっちゃん

私は、ここ最近パートナーとコーヒーを飲みに行くのが日課になった。コーヒーは誰もが飲みほす洋系の飲みものである。

コーヒーはコーヒー豆を焙煎し、挽いた粉末から湯や水で成分を抽出した飲料である。私はこれを飲むにあたって様々な淹れ方があることが解かっていた。たいていホテルのモーニングになるとどこからともなく数台のポットが立ち並び、待っていましたとばかりに出てくるのである。しかもそれだけではなくカップアンドソーサーまでが飛んでくる様に置かれる。それにスプーンもついているから上等だ。どこかの会議室からいろんな人たちがやってきてやれ、濃いいだの、薄いだのとモーニングコーヒーを批判する。コーヒーは江戸時代から長崎を通して貿易品として輸入されていたが薬としての効果を期待されたもので水腫に効果があるとされていた。

また、フランスでは駐トルコ大使がルイ14世に献上したのがきっかけになり流行し、民衆にも広まって街角にも多くのカフェが作られたという歴史がある。ヨーロッパにはいろんな建物や多くの料理があることがわかっているが、コーヒーはその中でも高級な一品なのである。ヨーロッパには16世紀に伝わり17世紀中にはヨーロッパ全土に伝播した。いわばコーヒーは優れものなのだ。

例えばどこかのランチに行こうとなれば、いくつかのコース料理が出てくる。オードブルとメインが終わるとデザートの後には必ずコーヒーが出てくるのだ。そんなコーヒーはすべてが終わって最後のまとめ的な存在である。コーヒーはいろんなお店でいくらかの値段をつけられて人々のもとに届けられ、親しまれる。私はそれをもてなすということがとても高貴なことだと感じ、食を代表する飲み物であると納得するものがあつた。

近頃のランチもしっかりとサービスメニューというものが出来ていて客を追い返さない。人々はそういうところに行つてはいろんなものを批評し楽しい時間を持つことに意向を向ける。なんとも楽しい事ではないか。学生の頃はやれコンパだの飲み会だのあつたものだが、40歳——いわゆる今ではアラフォーと呼ばれる一般庶民になった今、ランチを食べるだけで精一杯。やけ飲みもしないクリーンな人物になったのだ。

食とは昔から切っても切れない永遠のテーマになっている。江戸時代から大正、昭和とたとえ一揆や戦争があろうとも人間は必ず食物を口にしなければならなかった。

今現在では食育として国民の一人一人が生涯を通じた健全な食生活の実現と健康の確保が図られる様食について考える習慣や判断力を身につけるための取り組み方が注目されているが、昔にくらべ現在では食を作る手間もはぶける程のレストランやファーストフード店も続々と出てきているところである。

昔は台所で女達が冷たい水で米や野菜を洗い食事を作っていたりして手料理の種類が広がっていたのだろうが今現在では国会でも無国籍で脈絡のない料理は食育と言えないのでは、といういろいろな意向が表明されている。食の安全というのは果たされているのだろうか。

ここ数年では新たな問題が浮上し、大人だけでなく子供の肥満や高脂血症、高血圧、糖尿病など成人に増えてきている生活習慣病やメタボリックシンドロームなどが子供たちにも広まるということが明らかになってきた。

そのため国も対策を考え「食育基本法」という法律を制定した。というのがかつてはファーストフードやスナック菓子、清涼飲料水などのメーカーが「健康」を宣伝することがなかったのだがこの法律ができたことによってそれらのメーカーまでもが「食育や健康」を語るようになっていき、義務教育の小、中学校ではファーストフードの作り方や食べ方、利用の仕方まで語られる様になっていったことが今の現状と言える。子供たちが家庭で御飯を食べないとなるとたちまちのうちに外食産業が栄え、家庭の愛情というものがなくなりつつあるのではないかと思うのだが最近の子供たちはどう思っているのだろうか。

一九九〇年代後半になると食の安全が求められる時代となっていたが家庭の食事が健全なかたちで維持できなくなった状況や軽食の増加により学童の咀嚼(そしゃく)回数が著しく低下し若年層の糖尿病や予備化といえる状況が社会的に認識される様になった現代、いろいろな方向から食に対する考え方を重視する時代が到来してきているのである。

村井弦斎という著者が「食道楽」という本を刊行している。「脳と胃、食物の中毒作用」「万年スープ、玉葱スープ」と体には万幸必要であることを解き明かしてくれる様な昔の書物がある。私は食生活をはじめ体をも大事にするいわば晩年主義的なやり方も年をとればきらいではない。老人になるまでにいろいろなものを発見し温故知新をゆだ

ね確立していく人生もなんだか良い様に思える。食生活もおいしいものを食べ無理のない生活をすれば、よりよい人生が開けるのではと、思えるのだが……。そんな人生を送る中でランチに行って頂くコーヒーは絶品なものがある。

また、海外から見たコーヒーが1ドル83円〜85円なのでこれが喫茶店で飲むコーヒーとなると5ドルはするだろう。5ドルあれば他の物も買えたりするのだが、そこをツーは喫茶店へ出向いてまでもコーヒーを注文する。それもそのはず、ツーはコーヒー豆の粉の種類までも知っているのだ。サントス、マンダリン、ブルーマウンテンどれをとつてもツーにはお気に入りなのだ。コーヒーはみんなの憧れであり、幼い頃から祖母の所へ行くと飲んでいるコーヒーはずっと愛され続けたのだ。そのため私はコーヒーが大好きになった。今では1ドルと少しでコーヒーが飲める時代で店に行くとおもてなしの息をするところまで提供してくれる。どうにも私はコーヒーを飲むことにはまっているらしい。あの一杯のコーヒーを提供するのにいろんな人の労力がかかっているのだ。なんともゴージャスで素敵なのだろうか。夢ではなかるうか。そうも考えってしまう。おもてなしの心——例えば喫茶店やレストランに行けばよりよいサービスが受けられおもてなしの精神がいただける。もし、そのサービスがなかったらどうなるだろう。たちまちにもセルフサービスになってしまう方は何かもの足りなさを感じるのではないか。誰れかのため、人のために何かをしてあげる精神が大切であると思ってしまう。その上料理をたらふく食べることができたならこれ以上のものはないのではなかるうか。多くのものがありあふれている世の中、外食をするのにサービスというものは必要になる。サービスは高貴で高貴なものほど大事にしなければならぬのだが、なかなかそうなる精神を心掛けるのは難しい。

昔は野菜などを畑で作っていたが今ではビニール栽培などになっていとも簡単になったことなどは、逆に家庭の愛情を損なってしまった原因になったのではなかるうか。これからは質の高い食材が必要で本当の食というのは家庭のだんらんにもてなしの心を通じて食というものが皆に fun(ファン)になる様な対策を作っていくのが大切で昔の伝統を受けつつも子供たちに糖尿病や咀嚼回数が増えないなど安全をも駆使する食のあり方であってほしいと私は思う。