

# 飲むコーヒー豆から

# 食べるコーヒー豆に？

文・船津 信之 小川珈琲 シェフ

日頃から珈琲職人たちが焙煎や抽出の技術を駆使して美味しいコーヒーを進化させ続けている小川珈琲の中で、私が料理の食材という全く違う見地からコーヒー豆の可能性を探ろうと思いはじめたのは2年前のことです。

どの店でも当たり前のようにドリンクメニューの中に入っていて、モーニング、ランチ、ティータム、ディナーなどのシーンを問わない、身近な必須アイテム。そしてその位置付けは、やはり食後の飲み物であり、スイーツとセット。それが、数十年間飲食業に携わる私にとつてのコーヒーでした。食後の消化促進やリラックス効果、最近では脂肪燃焼や肝機能を改善する効果などがあるとされており、お酒好きの私にとつては有り難いことも多いようです。私自身はあまり気にして飲んでることがなく、もちろんお客様に説明したこともありませんでした。

しかし、小川珈琲に入社してからは、私の中で一杯のコーヒーの位置付けが一変しました。生産者が一杯のコーヒーにかける想いは半端ない！と知り、その想いがしっかりお客様に伝われば、必ずファンになつてもらえると感じています。小川珈琲の中で、シェフである私がかすべきことは、それ

まで脇役だと思っていたコーヒーを、主役として引き立てることが出来る「名脇役」を生み出すこと。今はまだアカデミー賞級の名脇役は育っていませんが、日々進化させることが重要だと感じています。

一方で、コーヒー豆を食材として使う方法も模索し始めました。これまでも、スイーツの食材や、煮込み料理のkok出し、肉料理用ソースの隠し味として、コーヒーを用いることがありましたが（実は小川珈琲直営店のカレーにはコーヒーが入っているのをご存知でしたか？）、現在はよりコーヒーが主役となるレシピを思案中です。

初めて焙煎工場で研修した際、コーヒーの焙煎香を何とか料理に活かせないかと思いました。オリーブ油に香りを移し、その油で魚や肉をマリネしたり、スモークチップに混ぜて燻製にしてみました。調味料に焙煎香を移してみたりと、今でも試行錯誤しています。

先日もコーヒーの生豆を食べてみようかと浸水してコトコト煮込んでみましたが……これは大失敗！まあこんなことも多々あります。でも、実はこれが大切で、失敗から学び、経験を知恵として次に繋げる。こんなことをやってみたら面白い

かもと思つたら、まずは一度やってみること。その継続がいつか「食べるコーヒー」に繋がるかもしれない。きっとその時、私は違った意味での珈琲職人になつていることでしょう。

