

バリスタと医師に通じるもの

羊蹄医師会
羊蹄グリーン病院

石井 道人

私はコーヒーをゆっくりとしか飲めない。勢いよく飲むとたちまち動悸、悪心におそわれる。コーヒーに向く体質ではなさそうだが、あのホッとする感覚を求め、診療の合間のコーヒーを欠かす日はない。

札幌や東京でスターバックスを見掛けると、たいてい長い行列ができています。2人がけのソファに3人で座っているようなところもあり、あれでくつろげるものかと心配になってしまいます。それでもスタバが文化として定着しつつあるのは、魅力的なメニュー、居心地の良いインテリア、そしてバリスタ（コーヒーを淹れる人）のホスピタリティによるところが大きいだろう。時間をつぶす、腹を満たすという目的を超え、訪れる人にささやかな幸せな時間を提供している。

医療もまた、突き詰めれば人を幸せにするためのものである。生存率やコストといったハードアウトカムより、幸福やQOLの追求にどちらかというところやりがいを感じる私は、人々が安らぎや幸せを求めてスタバに行くのと、病院に行くのとに大きな差はないのではないかと考えている。医療はもっと崇高なものである…とお叱りを受けるかもしれないが、カフェやバリスタから学び、医療に還元できることもあるのではないだろうか。

私の住む倶知安町は、ニセコのせいで冬は“Kutchan”になる。最近はアジアからの旅行者が増えたが、今でも最も多いのはスキー好きのオーストラリア人である。あまり知られていないが、オーストラリアはスタバが撤退させられるほど独自のコーヒー文化が成熟した国。そんなコーヒー大国から来るスキー客の要求は高く、彼らを相手に日々コーヒーを提供しているニセコ・倶知安地域のコーヒーレベルは、これも自ずと高いのである。

倶知安町内のカフェで昨冬、バリスタの経験をさせていただく機会に恵まれた。仕事が休みの週1回、研修と称してお店のお手伝いをさせてもらったのだ。お客さんの半数以上が外国人という環境で、英語のトレーニングになったのはもちろんのこと、異国のコーヒー文化に触れられる貴重な経験となった。

カフェオレ、カフェラテ、カプチーノ。これらの違いを皆さんはお分かりだろうか。お医者さんはコーヒー好きが多いので、正答率は高いかも。

答えは次の通り。コーヒーを牛乳で割ったものがオレ。エスプレッソをスチームミルクで割ったものがラテ。エスプレッソをフォームミルクで割ったものがカプチーノ。エスプレッソは深煎りの豆を高圧で抽出したもの、スチームミルクは牛乳を蒸気で温めたもの、フォームミルクはスチームミルクにさらに空気を混ぜ泡状にしたものである。国や流派により多少ニュアンスが変わることはあるが、おおまかにはこのような定義である。日本でコーヒーと言うといわゆるブラックの「ブレンド」や「ドリップコーヒー」を指すことが多いが、彼らにとってコーヒーは「ラテ」であり、看板商品のラテがおいしいかどうかで店は値踏みされる。中華料理店でとりあえずチャーハンを頼んで、その店のレベルを知るようなものである（筆者だけ?）。

実際に働いて知ったことだが、ラテの世界は実に奥深い。表面にハートや図柄が書かれた「ラテアート」のイメージが強いかもしれないが、これはあくまでおまけ。同じ豆、牛乳を使っても、豆の抽出方法、ミルクのスチーム技術、注ぎ方などで全く違う味のラテが出来上がる。気温や湿度、はたまたバリスタの体調によっても味が微妙に変化するということから驚きだ。熟練のバリスタは、異なる状況でも常に安定した味のラテを淹れることができる。その上で、寒い日の持ち帰り用にはミルクを少し熱めにするとか、お客さんの好みを覚えて微妙なミルクの配分を変えるとか、見えない心配りをするのだ。欧米ではバリスタはパフォーマーとも考えられており、大きさにスチーマーの音を立てたり、優雅にミルクを注ぐしぐさを陰で練習していたりする。見えない心配りとともに、目に見えるおもてなしのためにも努力を怠らないのである。おいしく淹れるのは当たり前、その上でどれだけ幸せな気分になって帰ってもらえるか。バリスタの求める道は、どこか医療と通じるところがないだろうか？

今年の冬もチャンスがあれば、お手伝いをさせてもらいたいと思っている。倶知安にお越しの際は、駅前徒歩1分、カフェ「sprout」にぜひお立ち寄りください。

