

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

TAKATSUKI

Days

令和5年

12

No.1429

レコードとコーヒー

PICK UP

10 家族をケアする
子どもたち

18 年末年始の業務日程

31 命をつなぐ救急車 適正な利用を

44 人事行政運営状況

46 市政への功労表彰など



(左) サイフォンで抽出された
コーヒー。蒸気圧で押し上げら
れたお湯がコーヒー粉と混ざり、
コーヒーだけが下に下がって
いく様子は目でも楽しめる
(右) 焙煎したばかりの豆は、
力強く香ばしい香り

アナログな音とおいしいコーヒー 心がおだやかになるひととき



レコードを聴きながら、ていねいに焙煎されたコーヒーを飲む。そこにあるのは、心やすらぐ時間だ。最近、若者を中心に、レコードや自家焙煎コーヒーが人気を博しているという。なんでも手軽に得られてしまう現代、ひと手間かかるアナログ感が新鮮に映るのだろうか。

レコードの音には、現在主流のデジタルサウンドとは違うなにかがあるという人は多い。自家焙煎コーヒーは近年のブーム以降、店もファンも増えているが、さらに「自分で焙煎する」ことにも注目が集まっている。

レコードとコーヒー、両者に通じる良さは一体なんだろうか。

ネル(布)をフィルターにして入れるネルドリップ。
これは上部のサーバーにお湯を注いで抽出するもの





ジャズは多いがクラシック音楽の店は少ないと感じたのも理想の空間を築ききっかけに

じっくりと向き合えるような からだになじむ自然な音

—クラシック音楽BAR 華ノ音 店主 濱野千華さん

その場の音楽を、空気感そのままに刻むようなアナログなレコードの音。その魅力をとりわけ誰にでもこちよく聴けるクラシック音楽でと、レコードが流れる店を開いたのが濱野さんだ。「クラシックはハードルが高いと思うかもしれませんが、聴き始めると、テレビや映画などで知っている曲も多く、気軽に楽しめるということに気づいたんです」。

出会いはわずか3年前。新型コロナの影響で心が塞ぎがちだったころ、ふと入った喫茶店で流れるクラシック音楽にとっても癒され救われた。このすばらしい音楽を実在感あるレコードの音質で味わってほしい。そう感じたのが開店のきっかけだった。スピーカーは吟味の末、加工されず生音に近い、やわらかく自然なサウンドが楽しめるものを選んだそう。

「昔からレコードは好きでした。レコードならではの音って、楽器の生演奏によるクラシックだと、いっそう伝わるものがあるように感じます」。おいしいコーヒーと合わさればより豊かな気分になると、濱野さんは言葉を添えた。

クラシック音楽をもっと!

クラシック音楽は作曲家も楽曲も豊富で、曲調も幅広いので、気分に合わせて気軽に聴いてほしいです。好みがわかってくると、同じ曲を聴き比べて好きな演奏家を見つけたりするおもしろさも出てきますよ。



レコードの 魅力



中古で買い集めた約2000枚のレコードコレクション



同じ音楽でもレコードで聴くと独特の趣を感じられる



今では珍しい約100年前の蓄音機で鑑賞することもできる



アナログレコードを楽しむなら

レコードを聴くためには機器とレコードが必要だが、安く揃える方法も。手軽に試したいなら、サブスクリプションなど定額制で利用できるサービスもある。



機器を揃える

必要なのは、レコードプレーヤー、針、フォノイコライザー、アンプ、スピーカー。家電量販店やオーディオ専門店などで購入できる。すべてが内臓されているレコードプレーヤーも。



レコードを買う

レコードショップをはじめ、中古書店などで入手可能だが、インターネットも手軽。クラシックなら、知られた楽曲は大量に出回るのが多いので安く手に入りやすいのだとか。



針はそっとおく

レコードは傷つけたり汚したりしないように注意して。持つときは指紋がつかないように、針をおろすときは手が滑って落とすようにならないように、ていねいに扱おう。



手入れはマメに

ジャケットから取り出したときやターンテーブルにのせたときにホコリや汚れに気づいたら、都度拭いて。ノイズの原因になるだけでなく、針の寿命を延ばすことにもつながる。

INTERVIEW

地元高槻の真空管アンプ専門メーカーに聞くアナログサウンドの魅力



デジタルとアナログの音の違いは、実は周波数で見てもわからないんです。ただ、アナログの音を好ましく感じる方が多いのも事実です。レコードは、針が物理的に盤をこすって音を再生しますよね。実体のあるものから出てくる音は、やはりデジタル信号とは違います。インターネットを介して配信されるストリーミングで聴く音と、昔の1950~70年代に出されたLPの音は、実際に聴くと誰もが違うという印象を受けるはず。アナログのオーディオにせよレコードにせよ、人を惹きつけ、心を揺さぶるものがある。だからこそデジタル全盛のこの時代にも、支持を得るのだと思います。それにレコードで音楽を聴くには、まずジャケットから取り出し、プレーヤーにセットして、針をおろすという一連の動作が必要。いわば「儀式」のようなひと手間も、アナログの良さなんじゃないでしょうか。

アナログな音には数値には現れない
独特の質感がある

アナログな音を徹底的に追及する国際的な真空管アンプメーカーが高槻にある。エイ・アンド・エム代表の三浦さんは、いつもデジタルで聴いている音楽をレコードで聴いてみるだけでも新しい発見があり、楽しみ方が広がるという。

(左)真空管アンプはすべて国産部材で高槻の熟練工が手づくりする



目指すのは「躍動感やエネルギーまで伝わるような生き生きとしたサウンド」という代表の三浦裕さん



コーヒーだけでもいいけれど、そこに音楽があれば、よりリフレッシュできる。ゆったり浸れば、きっと心も軽くなるはず

自家焙煎 コーヒーの 魅力



自家焙煎はモカ、ブラジル、グアテマラ、マンデリン、コロンビア



ここちいい空間には好きなものや思い出の品も欠かせない

自分好みのコーヒーに 聴きたい音楽を添えるぜいたく

—— 珈琲 秀辺留豆 店主 吉田進さん

自分で焙煎すれば、ほかでは味わえないコーヒーが楽しめるはず。手間をかける時間もまた、心を満たしてくれる。

「自家焙煎コーヒーの良さは、自分の味が出せることです」というのは、40年以上も続く老舗のマスター、吉田さん。「何度も焼いてみるうちに、もう少し火を入れた方がいいなど、感覚がつかめてきます」。

吉田さんは芸大でピアノを専攻し、以前は講師なども務めていた。店名どおりクラシック音楽が流れ、心が落ち着くような喫茶店を開きたいと、昭和56年、駅前の再開発に合わせて開店。好みの浅煎りのモカを仕入れられなくなったのをきっかけに、現在は5種類を自家焙煎する。

自家焙煎は一つ一つのステップそのものが癒しの時間になる。いろいろ試すことで自分の好みがわかっていくのは、焙煎もクラシック音楽も同じ。「自家焙煎をすることで、生活のうるおいや楽しみも増えるのではないのでしょうか」と吉田さん。焙煎したばかりのコーヒーを飲む楽しみもまた、自分で焼くからこその特権だ。



焙煎は、店を閉めてから1種類ずつ取り組む。コーヒー豆は焙煎後から劣化していくので、少量ずつの方が望ましい



「クラシック音楽や絵画などの芸術を、人と語りながらコーヒーとともに味わう時間はかけがえのないもの」と吉田さん

吉田さんがアドバイス



おうちで自家焙煎コーヒーを楽しむなら

コーヒーの焙煎というとなんだか難しそうだが、少量ならフライパンでも可能。銀杏を炒るような網のふたがついたものがおすすめなのだそう。



生豆を寝かせる

コーヒーの生豆はインターネットなら少量でも入手できる。生豆はまだ若いので火が通りにくく、香りが立たない。冷暗所で1年ほど、モカなど浅煎りに向く豆は2年ほど寝かせると自然に乾燥が進み、豆本来のいい味と香りになる。



生のコーヒー豆は白っぽく青みがかったり



焦がさない

直火にはかけず、火加減は鍋を上下に動かしながら調整。豆にまんべんなく火が回るよう鍋を振ってコロコロ転がして。パチパチ鳴って煙が出てくると薄皮が弾けてきた合図。ここから一気に火が入ってくるので目指す色になったらすぐに火からおろす。



自家焙煎にトライするなら150g前後がおすすめ (写真) 吉田さんの自動式焙煎機



一気に冷ます

すぐに平らな器に移し替え、余熱でこれ以上焙煎が進まないよう、うちわなどであおいで急いで冷却。傷んだり焼きムラがあったりする豆を取り除き、完全に冷めたら保存容器へ。



なるべく多くの豆に風が当たりやすい器を。風通しがいい平ザルもいい



1日以上置いてから

コーヒーの味は翌日から「コーヒーらしく」なる。ただ、コーヒーは嗜好品。焙煎したての香ばしい風味はその時だけのもの。同じ豆とは思えないくらい違うので、タイミングを変えて好みを探してみてください。



焙煎したての豆で淹れたモカ(左)と、寝かせた豆(右)で淹れた本来の色のモカ



MEMO 同じ豆でも焙煎度合いが違うと別物になるのが自家焙煎の奥深さ

焙煎の度合いは火の通りが浅い順に「浅煎り、中煎り、深煎り」となり、日本では8段階に分けられている。浅煎りは酸味を感じやすく、華やかな香り。深煎りになるほど苦味が出て、コーヒーらしい香りになる。豆と焙煎度の相性もあり、例えばモカなら浅煎りのほうがほどよい酸味と香りが立つが、マンデリンは浅煎りだと酸味が出過ぎてしまうので深煎りがベター。いずれにせよ火が入りすぎると、煙っぽい苦味が増すので要注意だ。



- ①生豆
- ②ライトロースト(極浅煎り)
- ③シナモンロースト(浅煎り)
- ④ミディアムロースト(中浅煎り)
- ⑤ハイロースト(中煎り)
- ⑥シティロースト(中深煎り)
- ⑦フルシティロースト(深煎り)
- ⑧フレンチロースト(深煎り)
- ⑨イタリアンロースト(極深煎り)