



札幌東支部

荒井 皓介
Arai Kousuke

「コピ・ルアック」
そう呟きながら、ドリッパーにセットされた挽きたてのコーヒー豆の中央に人差し指でくぼみ作り、それからそこに湯を注ぎコーヒーをドリップする。

これは『カモメ食堂』という小林聡美さんが出演されている映画でコーヒーを美味しく入れる方法として教えられていたものです。

コーヒーが趣味の一つである私は、さっそくこの方法を試してドリップコーヒーを淹れて飲んでもらったところ……なんと!!

「いつもより美味しい気がする」
そう言われました。

気分を良くした私は、これはどういう原理で美味しくなっているのだろうと調べてみると、思っていたものとは違う事実がわかりました。

実はコピ・ルアックというおまじないの言葉だと思っていたものは、正確にはコーヒー豆の名前で、ジャコウネコがコーヒーチェリーを食べ、消化しきれず排便された豆を綺麗に洗ったものらしく、幻のコーヒー豆と言われ100gで5,000円(普通は100gで500円前後)以上もする高級豆だと知りました。

ではどうして美味しく淹れることができたのか？

それは、豆を挽きお湯を注いでドリップするといういつもの作業に、一つの所作を加えることで美味しくコーヒーを淹れようと意識が高まり、その結果、一つ一つの動作に緊張感や

真心が現れ、淹れ手の味が出やすいドリップコーヒーが美味しくなるという仕組みのようです。

真偽のほどは定かではありませんが、確かにこのおまじないをしたことで、いつもより美味しくなしてほしいと集中し丁寧な淹れ方をした気がします。

その時、「ははあ、これはわれわれの仕事にも通じるところがある」と思いました。

真心を込めて丁寧な巡回監査等を行うことでその気持ちが顧問先の社長や、従業員の方々等に伝わりその結果顧客満足度が高まる。

つまり、日々の仕事がルーティーン化し、単純作業となっていてはいけな

い。忙しい時も、気分が乗らない時も、面倒な仕事も常に真摯(しんし)に真心を込めて対応する(当たり前ですがなかなか難しい)。

今年税理士登録し新たにTKCに入会した身として、これからはその気持ちを常に心に留めながら、真心を込めて仕事にいそめたいと思います。



コーヒーチェリー