



滴一滴。
 コーヒーもメロディも
 わが心のままに。

木村光宗

メモリアルコンサート

人生最期の瞬間までコーヒーを愛し、コーヒーに生きた故・森光宗男マスターをゆかりのある人びとで偲びます。

プログラム

1部

森光宗男さんを偲んで

ゲスト:大坊勝次 聞き手:小坂章子



大坊勝次 (もと大坊珈琲店店主)
 1947年岩手県盛岡生まれ。2013年閉店まで38年間、手廻し焙煎器とネルドリップで作る珈琲でファンを楽しませてきた。

2部

コンサート

北口大輔 (チェロ)

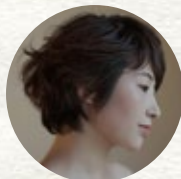
ニコライ・カプースチン/前奏曲とスケルツォ
 ヨハン・セバスチャン・バッハ/無伴奏チェロ組曲第5番ハ短調BWV1011



北口大輔 (チェロ)
 東京都交響楽団チェロ奏者、九州交響楽団首席チェロ奏者を歴任し、2011年より日本センチュリー交響楽団首席チェロ奏者。

つのだたかし (リュート)・富山みずえ (歌)

ジョン・ダウランド/おいで愛しいひと、
 悲しみよとどまれ、今こそ別れねば、涙のパヴァーヌ
 古いイギリスの歌/一年が過ぎ、愛の神々よ、
 すべての鳥が
 トーマス・モーリー/あの人泣くのを見た、
 サーシスとミラ
 トーマス・キャンピオン/なんどもため息が
 (予定)



富山みずえ [ソプラノ]
 澄明で表現力のある声を生かして、ヘンデルの「メサイア」とオラトリオのソリスト、
 ハイドンの歌曲、日本の叙情歌などレパートリーと活動の場を広げている。

Photo by Leonardo Bravo.



つのだたかし [リュート]
 ヨーロッパで中世からバロックにわたって愛された弦楽器リュートの演奏家。2016年、俳優石丸幹二とリュート伴奏による『武満徹のうた』をリリース。

Photo by Yuriko Takagi

日時: 2017年11月6日(月)

開場: 18:00 開演: 18:30

会場: あいれふホール

〒810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴2-5-1 TEL 092-751-2827

主催/森光宗男メモリアルコンサート実行委員会
 事務局: 福岡市中央区赤坂2-6-27 (珈琲美美内) Tel 092-713-6024
 後援/日本コーヒー文化学会

入場料: 3,000円 (全席自由)

チケット販売先

チケットポート福岡パルコ店(福岡パルコ5F) あまねや工芸店 TEL 092-526-0662
 珈琲美美 TEL 092-713-6024 福岡書芸院 TEL 092-573-5753
 マスカル珈琲 TEL 092-260-8321 工藝風向 TEL 092-716-5173

チケットお問い合わせ先

珈琲美美 TEL 092-713-6024

事務局(田中) TEL 092-407-4836

森光さんのことば



自身を「珈琲の僕(しもべ)」と呼んでいた森光宗男マスター。日本の食文化と、海外産地視察などから編み出した独自の珈琲づくりを惜しみなく公開し、最期の最期までその普及に尽力した森光マスターが残したことばを、雑誌「モンタン」「手の間」、ご著書「モカに始まり」、大坊氏との対談などからご紹介します。



珈琲を何杯飲んだかではない、感動した一杯を飲んだ人の心には一生珈琲があるのだから。(2001年 モンタン)

好きという感性は地表に露出した鉱石みたいなもので、もう少し深く掘ってみれば、金の鉱脈に当たることだってあるに違いない。(2002年 モンタン)



当店のトレードマークは、起き上がり小法師=ダルマさんである。珈琲は、飲むとアラ不思議、おのずと自分にカエル(自分をとりもどす)ことから、ダルマさんに決めたのだった。(2003年 モンタン)

初めてこの風を見たとき私は感動した。シンプルであることが何よりも美しく、深遠であることを知ったのである。(2008年 手の間vol.6)



30年前、私がコーヒーを志した背景には、移民としてハワイに嫁ぎ、ミを粉にして働いたであろう母の叔母がいたことを白状しなければならぬ。人は誰も幸せに生きる権利がある。少なくとも私が珈琲屋をすることで、生産地の人々も、より幸せになってほしい。(2003年 モンタン)

私はいま、手の中にある年月を経て黄金色に熟成するモカの生豆を見つめなおす。珈琲を日々焙煎することは、いったい何なのだろうか。もしかしたらそれは、コーヒーの種子一粒が大地から芽生え、成長し、花を咲かせ、結実する変容ではなからうか。実相こそ違え、珈琲を焙煎したりネルドリップすることもそのクリカエンに違いない。(2008年 手の間vol.6)

いいんですよ、皆、一人ひとり違って、雪の結晶が決して同じ形ではないように、ヒトは誰もが違う個性を持っている。それが自然であり、正しいことだと思います。(2010年 エチオピア産地視察旅行にて)

森光宗男(もりみつ・むねお) プロフィール

1947年福岡県久留米市生まれ。1972年東京・吉祥寺の『もか珈琲店』入店。標交紀師のもとで5年間珈琲を学ぶ。1977年12月福岡市中央区今泉にて、自家焙煎・ネルドリップの店「珈琲美美」を開店。2009年5月中央区赤坂けやき通りに移転。1987年のイエメンを皮切りに珈琲のルーツを訪ねる産地視察をスタート。イエメンに計5回、エチオピア7回を始め、ケニア、タンザニア、インドネシア、フィリピンなどに出かけ、生涯をかけて独自の珈琲理論を深めていく。と同時に、音楽鑑賞、絵画、モノクロ写真、花、建築、器など、「美」に通じるさまざまな学びを仲間と共有し、自身の珈琲づくりに反映させていった。2016年12月7日、韓国でのネルドリップセミナーで大盛況で終了後、仁川空港にて急逝。珈琲関係者のみならず多くの人々から慕われる『美美』の味は、妻の充子さんによって大切に継承されている。

この35年で学んだことは、「手の中にこそ真実がある」「小さいほど感動を生むことができる」そして「繰り返すこと」でした。それにはネルドリップで「滴一滴」とお湯を落とすように、ひとつひとつのことは一期一会と知り、大切に向き合うということです。J.S.パツハが神にも祈る思いで音符をおいたように、モノゴトに精進するという条件がつきます。(2012年 モカに始まり)



マンデリンはほかの豆に比べ、一番深く煎って持ち味を発揮します。格たるその苦みは、音楽でいえば通奏低音といってもいいでしょう。ブレンドコーヒーでは裏に隠れて軽やかなメロディを奏でませんが、その重要さは、音楽マニアに限らずいろいろな分野で通じるはずですよ。(2012年 モカに始まり)

抽出、これはネルドリップが一番です。淹れ方は「始め点滴、蒸らしが要、エキスを抽出したらへそからの字、泡蓋落とさず濾せば美美」(2012年 モカに始まり)

私は『珈琲を正して辛抱強く待つ』ことを風から学んだ。(2012年 モカに始まり)



手の中からですよ、何事も。自分の手の中を一生懸命に見つめていけば全体が見えてくるし、小さいものほど感動に近づくことができると思います。(2014年 大坊氏との対談より)

人が感動に至るには、私はまず「初心である」ことが条件のような気がする。(2003年 モンタン)

珈琲屋をやることによって、自分という種を蒔かれて、成長して、花が咲いて、実がなって、結実して落ちる。落ちるけれども、その実を食べてくれた人はそれを種にもできるし、新たな芽を別な所で開かせることもできる。そういう作業を繰り返すことが文化だと思うよね。そういう使命があるんだよね、人間にはね。(2014年 大坊氏との対談より)



僕は体が動く限りは珈琲屋をやるでしょうから、その間は変転しながら求め続けると思いますよね。(2014年 大坊氏との対談より)

『モカに始まり 産地編』2017年12月7日 発刊!

2012年に手の間文庫から発刊され、多くの珈琲ファンに愛された森光さんの著書が装いも中身も新たに、かえってきます!

※本のお取り扱い、ご予約につきましては、珈琲美美までお問い合わせください。

