



←上>「ゲッケイジュの葉をもったアラビアのジャスマミン」と形容されたコーヒーの花。激しい雨のあとの気温低下を契機に、8日目くらいに花を咲かせますが、わずか3、4日の命

←下>ゴールデン・ピーンズ。黒く乾燥したコーヒーの実には黄金色の種子を孕み、赤く熟した実には、低地産では深い、高地産ではあかるいオリブ色のグリーン・ピーンズを孕む（エチオピア東部ハラール）

コーヒー

の生命はその香りにあります。香りが複雑に溶け

こんだコーヒーは決まって深い味わいが楽しめるものです。なかでも、馥郁たる香りにまじって、どこか香料の香りがして、液の色もひとときわあかいモカ・コーヒーは、口に含めば甘く、ほろ苦く舌を離れ、そのち快い酸味が口のなかをあらいます。心身をいつしかリラクセスさせ、鼻腔にワインの余韻を残すと、コーヒー通は表現します。

モカ・コーヒーだけがもっているこのユニークな香りと余韻のおいしさについては、諸説があり、結論に達していません。モカ・コーヒーとはいったいなんなのか？ そのタネアカシをすべく、わたしの旅は始まりました。

●コーヒー学入門

モカ・コーヒーの産地への旅を始める前に少し、コーヒーに関する基礎知識を述べておき

たいと思います。

現在、わたしたちが飲んでいるコーヒー（インスタント、缶コーヒーは除く）を、アラビカ・コーヒーといっています。

コーヒーはアカネ科の常緑の灌木で、コーヒー・ゾーンとよばれる赤道をはさんで南北緯二五度の熱帯で栽培されます。しかし、強烈な暑さは好まず、気温は一六〜二五度が適温といわれます。そのため、これから旅をするイエメンやエチオピアでは、標高一〇〇〇〜二〇〇メートル（緯度でことなる）が適地となります。

開花と果実の成長期に雨が必要で、雨量は一五〇〇ミリ前後必要となります。栽培地は通風がよく、火山灰土壌もしくは、沖積層の肥沃で水はけの良い弱酸性土壌が適しています。播種して発芽、開花するまで三、四年を要します。

花はジャスマミンの香りのする白い五弁の花

です。八カ月くらいで赤いサクランボのよう

な実をつけます。コーヒーの果実は、外側から外皮もしくは果皮、果肉、内果皮、銀皮、種子という構造で、わたしたちがコーヒー豆とよび、飲用にするのは種子です。果肉は甘くナツメに似た味がします。なかにピーナッツみたいにくたつた種子が抱きあつてはいっています。

収穫には二とおりあり、赤く熟したら手摘みしてただちに剥皮、水洗いして、果肉を除去して、乾燥させる水洗式と、基本的に樹上で自然乾燥させ、採取し、さらに天日乾燥させる自然乾燥法です（実際には赤く熟れたら摘み、天日乾燥させるところがおおい）。どちらにも一長一短がありますが、モカ・コーヒーは後者のほうです。

ではいつごろから人間との関係が始まったのでしょうか。

古今東西のコーヒーに関する情報を集大成

し、コーヒーのバイブルとよばれる「オール・

アバウト・コーヒー」^{（注1）}には、いくつものコーヒー発見伝説が登場します。ここでは、代表的なものをふたつ紹介します（いずれも筆者抄訳）。

まずはエチオピア説として、レバノンの言語学者ファウスト・ナイロニーによる「眠りを知らない修道院」（二六七年）に登場する話です。

「牧童カルデイは自分の飼っているヤギが、夜になっても眠らずに騒ぐので、寺院の修道士たちに知らせました。何か特効のある草木を食べているにちがいないと考えた修道士たちが付近を探すと、食い荒らされたコーヒーをみつけた。そしてそれを試し、眠気を取り除くことを発見し、夜の礼拝にもちいた」。

カルデイはエチオピアのアラビヤ人だとナイロニーは書いています。わたしがエチオピアのコーヒー産地をおとす際に確かめたところ、ヤギやサルが実際にコーヒーの実を食べているとのことでした。

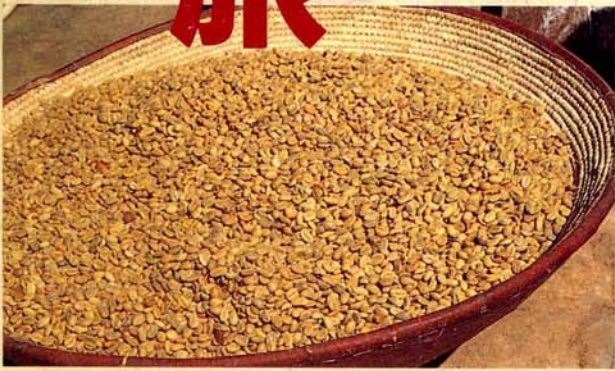
次はイエメン説です。アブド・アルカデイルの「コーヒー由来書」（二五八七年）には次のように発見の場面が描かれています。

「その発見は、ある道徳上の過ちによりモカからウーサブの山のなかに流された、シエイク・オマルによってなされました。かれは食べるものもなく、ひもじい生活を強いられ、師の名アール・シャジリーを叫ぶと、不思議にも美しい小鳥が枝に止まり、たえなる調べてさえずりました。その小枝にはたくさんの実がなっていました。その実を食べて暮らすうちに、煮だして飲むことを知り、薬効を知るのですが、頼ってきた信者の病気を、そのコーヒーの実を煎じたものを飲ませることと治したので、イマーム（宗教的指導者）はかれを許し、

モカ・コーヒー 香味の謎を 探る旅

モカのみがもつ香りと味はどのようにつくられるのか。謎を解く手がかりを求めてイエメン、エチオピアへと旅立った

もりみつむねお
森光宗男
（珈琲美店主）



←上>首都サナアのスーク（市場）内にあるジユムルク（コーヒー専門のキャラバンサライ）です。大天秤で計量して税金を支払います。奥の倉庫には数百の俵がありました

←下>マナハのコーヒー倉庫。首都サナアから西へ80キロ、現代の積みだし港ホデイダへのルート上にあります。バニーマタルから西一帯のコーヒーが集まります

ふたたびモカに聖者として迎えました。ウーサブ地方はモカの北北東約一〇〇キロにあたり、山間部にコーヒーの産地オダインがあります。

さて、一説によればコーヒーは一二世紀のころエチオピアからイエメンへもたらされたといわれます。先の『オール・アバウト・コーヒー』によれば、コーヒー飲用の起源は一四四四年のザブハニーの、次のような逸話にあらわれます。

「南アラビア・アデンのイスラムの宗教学者ザブハニーは、アビシニア（エチオピアの古名）に赴いて、人びとがカウアをもちいるのを見てきた。アデンに帰ると、かれは病気になる、アビシニアの人びとが飲んでいたカウアを思いだし、試してみると、快方に向かい、活力が満ちるのを感じた。かれは病気だけでなく、夜の礼拝でも注意力を増し、意志を保つのにちよい、その効能を公開したので、アデンじゅうにひろまった」（前出「コーヒー由来書」より）。

この話に登場する「カウア」は、元来「ワイン」を指した言葉で、のちにカート（噛むと興奮作用のある葉）や、コーヒーもこの言葉であらわされたようです。当時のコーヒー（カウア）は、殻（果肉）が酸酵した酒のようなもの（イスラムでは飲酒は禁じている）が、コーヒーの果実をつぶして煎じて飲んだと考えられています。

人びとは煮たすことで、コーヒーの実に含まれるアルカロイド（カフェイン）タンニンなどを抽出し、その覚醒効果を利用したわけです。

●イエメンへの旅

最初の探求の旅は一九八七年二月でした。深夜、飛行機でサナア空港に着陸すると、

不思議な感覚におそわれます。街灯のオレンジ色のナトリウム光が幾何学模様をつくり、まるで宇宙基地にでもおりたつ、錯覚にとらわれたのです。そして、まず感じたのは、乾燥しきつた土ほこりの匂いです。家を壊したときの匂いに似ています。イエメンのこの乾ききつた匂いは、コーヒー栽培との深い関係があることがのちにわかりました。

さて、イエメン産コーヒーは現在、モカ・マタリとよばれ、三九〇〇トン（九三年から九四年にかけての統計）を産出しています。モカは、アラビア語で正式にはモハといいますが、紅海沿いのかつてのコーヒーの積みだし港です。マタリとは首都サナアの西方約五〇キロ、曲がりくねった山道を車で約一時間半のところ、バニーマタル地方をさします。つまり、モカ・マタリは産地と積みだし港が合体した名称なのです。

バニーマタル地方は標高一八〇〇メートルぐらい、イエメンでも雨ののちともおおい地方のひとつです。年間の雨量一〇〇〇ミリ弱は、アラビア半島では恵まれた数字なのです。地名も「雨の子孫たち」を意味します。

イエメンの最高峰ナビー・シユワイブ山に連なる険しい山岳地帯に降る雨を利用して、固いカコウ岩だらけの土地を天に届けとばかりに段々畑に仕上げ、コーヒーは栽培されています。

一六世紀ごろに始まったといわれるコーヒー栽培に選ばれた品種は、原種のコヒア・アラビカだったと思われ、現在のイエメンでは、ブルボン亜種という品種を中心に栽培されています。

樹高は三〜四メートルにそろえてあります。樹株はカットバック（再生）されていました。これは、収穫量を確保するために、播種後約二〇年を経た樹は根元二〇センチを残して切

コーヒーの交易ルートの歴史

→最盛期、年間8万俵（1俵60キロ）ものコーヒーを輸出したモカ港も、ヨーロッパ諸国の植民地で栽培が盛んになる18世紀後半、市場を失う。窓の3つの丸穴はコーヒー倉庫の印



【エチオピア】

栽培が本格化した16世紀ごろ、ハラールで採れるコーヒーは、一部ソマリ砂漠を横断してバルベラへ出て、海を渡り対岸のアデンへ、また一部はセイラあたりからモカ方面に行き、モカ・コーヒーとして取引されました



【イエメン】

17、8世紀のころ、イエメンで採れるコーヒーは、ティハマ（海岸低地）地方の中心ベイト・アルファキーフに集められ、モカ港に移され、取引され、主にヨーロッパ方面に輸出されましたが、実際はモカだけではなく、南部のタイズ付近（ヤーフエイ）のものはアデン港へ、サナア、バニーマタルの一部は陸路メッカへ、中央部オダイン、シャルキ地方のもの、バニーマタル、ハイマー、マナハのものは、ベイト・アルファキーフ経由でモカへ、一部はホデイダやハハイヤへ、北部ハッジヤあたりのものはルハイヤ港から輸出されようです。

当時モカはイマームの直轄地で税金が高かったために、各港からジェッタ（メッカの西）などに向け小舟で輸出されていました

←エチオピア、ハラールの西南にあるジェルジェンツのコーヒー市。毎週木曜日に開かれます。市にくる人のほとんどは、15、6世紀に栽培をはじめたオロモ人でした



り、若芽をださせ、早く収穫するための方法です。赤い実に混じって、完全してこげ茶色に乾燥した実もつけていますが、その収穫量はわずかです。

果実は手摘みされ、石づくりの住居の屋上のテラスか、乾いた土間にひろげられ天日乾燥されます。三〜四月と七〜九月に紅海から

吹きあげてくる湿気を含んだ空気は、西部・中部の山岳にあたり、多量の雨を降らせるのですが、一〇月から二月にかけては、北から吹く乾いた空気にイエメンはすっぱり覆われ、コーヒーの収穫の季節となります。

やがて、この乾燥したコーヒーはロバカトラックで、首都サナアか、現代の積みだし港ホデイダとサナアのルート上のマナハへ送ら

イエメン

↓(上)モカ・コーヒーの最高級の実。堅く、小粒で、不揃いで、けって見栄えはよくありません。豆を炒って飲用するとき、真価が発揮されます(パニーマタル)

↓(下)パニーマタル。正面の段々畑はカート(覚醒作用のある植物)畑で、コーヒーはこの裏手の斜面に、1戸あたり50~80本で、小規模に栽培されています

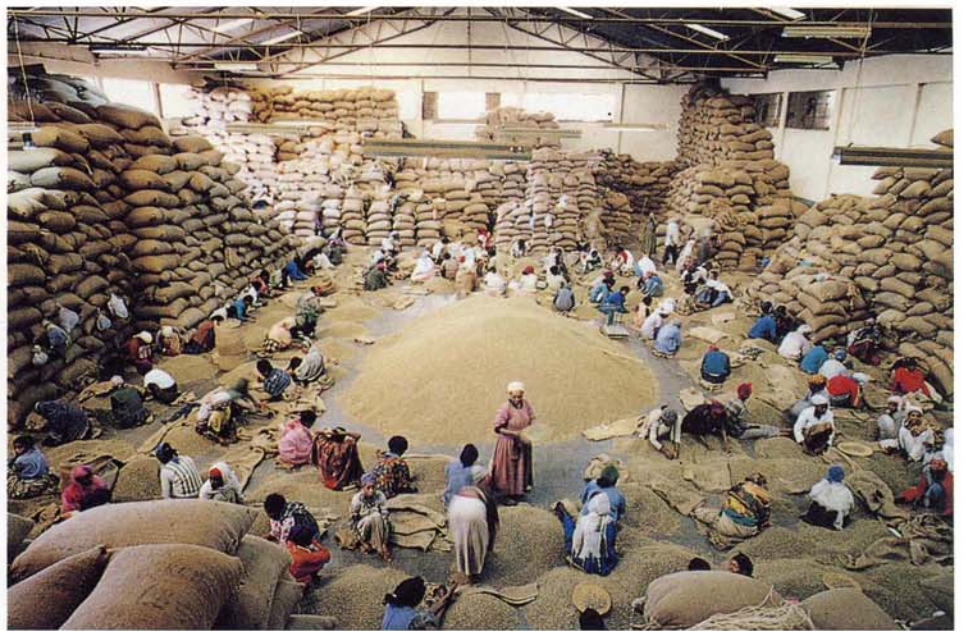


れます。
 サナアに送られた豆の行く末をみてみましょう。
 まず、サナアの旧市街のスーク(市場)のサムサラとよばれる、キヤラバンサライ(隊商宿)のなかでも、コーヒー専門のジユムルクに運びこまれ、そこで検品・計量され、税金を払って仲買人に売られます。
 仲買人は脱穀所で、むかしながらの石臼でコーヒーをギシルとブンにわけます。ギシルは豆の殻(果肉)、ブンは豆(種子)のことです。イエメンでは殻を煮だしたコーヒーをガファトルギシル、豆から入れたコーヒーをガファトルブンといいます。
 さて、選別されたコーヒーはスークの店先に並ぶるか、輸出業者にわたされます(価格はギシルもブンも、日本円で一キログラム一〇〇〇円ぐらい)。それも最初から香料がたっぷりふりかけられ、コーヒー生豆の香りにはほどおおく、まるで香料の一種として扱っているように思えました。
 ところで、不思議なことに、イエメンの人はブンでつくったコーヒーを飲みません。ホテルで最高のコーヒー注文しても、でてくるのはインスタントです。
 街でのかれの飲みものは、シャイ(紅茶)です。ガラスのコップになみなみとつがれたやけどしそうな紅茶にたっぷり砂糖を入れ、ときにはミントの葉など入れてすするので、家庭でかかれが飲むコーヒーはギシル。殻を洗い、煎り、ハワンドという真鍮製の臼で粉に搗きます。ダツラという銅のイブリク(コーヒー沸かし器)で煮だします。シャイトと同様に砂糖やジンジャー、シナモン、カルダモンなど、その家庭ごとに調合した香辛料をたっぷりきかせて朝起きぬけと午後のカート・タイム(カートを噛みながらの社交の時間)

のあとに飲みます。味は、まるで風邪薬でも飲んでいるような気分です。
 コーヒーは輸出用ということもあるので、ようやく、「悪魔のように黒く、地獄のように熱く、天使のように清く、恋のように甘い」といわれるアラビア・コーヒーの文化は、もはやイエメンにはありません。
●エチオピアへの旅
 年間雨量一〇〇〇ミリ弱、平均気温は二五度強い酸性のカコウ岩質といった、イエメンのパニーマタル地方の風土は、どれも先に述べたコーヒーに適した条件にぴったりとは思えません。
 じつはこのコーヒー栽培条件にぴったりの土地がエチオピアにありました。アラビカ種の亜種が一四種も生育していることもあって、植物学的にもコーヒーがエチオピア発祥といわれるゆえんです。
 有史以前からコーヒーは、エチオピア西部のカニア、エナリア地方に自生していたといわれます。しかし、その価値に気がついたのは、アラビア商人がエチオピアの奥深くコーヒーを探し、取引したことに始まります。栽培の開始は一五、六世紀ごろと思われる。当時、エチオピアはそれまで南部に住んでいたオロモ人の東部・北部への侵入に悩まされていた。かれらはそのままハラールを含む東部・北部に定着します。その後イスラム化したオロモ人は、アラビア商人をおしてコーヒーの価値を知り、栽培を始めます。現在もハラールのコーヒー地帯や南西部で、コーヒー栽培や仲買人にオロモ人がおおいのは、その名残に思われます。
 当時は、エチオピアのコーヒーは紅海をわたるイエメンのアデンやモカへ運ばれ、モカ・コーヒーの代用・混合用として取引されました。

●エチオピア●

首都アディス・アベバのコーヒー精選工場。落札されたコーヒーは輸出業者の工場へ精製、選別、混合されて60キロを1袋に詰め、主に紅海に面したアッサブから輸出します



←コーヒーの選別。山と積まれたコーヒー豆から1粒1粒欠点豆とよばれる発酵豆や石などの混入物を取り除く。輸出規格を満たすように、グレード・アップをはかるのです(ディレダワ)



→オークション(入札)。アビシニアン・コーヒー(エチオピア西南部地域産)はすべてアディス・アベバのこの会場に集められ、産地とグレードを表示したサンプルの香りや色つやをみて、輸出業者は入札していきます



た。その名前がいまも残り、エチオピア産の

コーヒーもモカと総称します。

生産地として長い歴史をもつエチオピアですが、一九世紀まで、飲みものとしてのコーヒーの価値を認めていませんでした。

一七世紀から一八世紀にかけてエチオピアを旅行したヨーロッパ人たちの記録には、「まったく利用していない」「飲みものとしてはなく食物として消費している」などとあります。しかし、コーヒーが紅海に面したマッサラといった港を通じて輸出されていたこと

とも書き残しています。

エチオピアで種子ブナを煎って飲む習慣は一九世紀の末ごろ、メネリク二世がみずから愛飲して、ひろめたことによります。それまではキリスト教の流れのエチオピア正教はコーヒーをイスラムの飲み物として、飲用を認めませんでした。

そして飲用開始から一〇〇年余り、現代のエチオピアではコーヒー・セレモニーによく出くわします。朝九時ごろと午後三時ごろ、街や村を散歩するところからともなくコーヒーの豆を煎る良い香りが漂ってきて、「あっ、

ここでもあつちでも」と、気がつくともコーヒーの香りに包まれてしまいます。農村では家いえが順番にコーヒー・セレモニーをやるそうす。人びとはトクルとよばれる円形の住居の一角に陣取り、ゆっくりとくつろぎの間を過ごすのです。

その手順は六三ページにしました。すべての手配はその家の娘が引き受けます。部屋でやるときは青草を敷きます。コーヒーがはいると、最初の一杯は大地に注ぎ感謝します。そして主賓や長老から注ぎます。そのときポットは水平に移動させ、なかを暴れさせないのがコツです。一番目のコーヒーはアボールとよび、香り高く美味です。

二番目はタウナとよび、塩とか砂糖を入れます。三番目はバカラとよび、バターや香辛料を入れたりもします。

ときには庭にある香草を入れて楽しみます。コーヒーが客の前にでるまで約一時間、オシヤペリを加えると一時間半、ゆっくりと至福に満ちたひとときです。

このコーヒー・セレモニーも確立してから一〇〇年に満たないようです。メネリク二世はエチオピア全土を統一したあと、エチオピア独自の文化に目を向けました。その際、西部の社会にみられる「カリ・オモン」(同一のコーヒー(の葉)という意味。家族のレベルを越えた近隣のつきあい)をもとに、このセレモニーを確立したのかもしれない。

●謎の核心へ迫る

エチオピアのコーヒーは産地によってふたつに大別されます。ひとつはアビシニアン・コーヒーで、もうひとつがハラール・コーヒーです。

前者は西南部一帯のコーヒーです。ここではイエメンのモカ・マタリに肩を並べる最高

質の豆を産出する、ハラールをたずねてみたいと思います。

アビシニアン・コーヒーはアジスアベバに集められるのに対して、ハラール州のものはすべてディレダワに集まります。

このディレダワから南東へ五五キロ、美しいユーカリ並木の道路を登ったところにハラールの町があります。一九〇二年、ディレダワに鉄道が開通するまではここがコーヒーの集散地でした。フランス人の詩人ランボーが武器商人として住んでいた一九世紀末ごろは、街の周辺にコーヒー園が一万余もあったと報告されていますが、いまはまったくありません。もつと奥地のガラムラタ山を中心とする山岳地方の南側斜面に栽培されています。

エチオピア高地は気候から大きく三つに分けられます。西南部のアビシニア高原、大地溝帯、そして東部高原です。湿った赤道西風の北上による大雨期(六月九月)の雨量は、西部南部におおく、東部には比較的すくないのです。森林の伐採により土壌浸食が進み酸性化している西部南部に対して、東部の土壌は有機物もおおく肥沃です。ゲンブ岩質の黒土(火山灰土壌)で、かぎりなく中性にちかい弱酸性土壌です。試しに口に含んでみると、どこか甘く、いやな雑味がありません。土自体がもうすでに品格のある味をしています。

このように、東部ハラールの気候はイエメンの気候と似ている。いや土壌的にはそれ以上です。そしてアラビアから南下する乾いた空気に被われる一二月三月にかけての大乾期がコーヒーの収穫の季節です。

ハラールのコーヒーは二〇〇〇メートル以上の高地で採れる、ゴールド・グリーンと、二〇〇〇メートル以下で採れるロングベリーとにわかれます。前者が最高級品で二〇〇〇トンを生

コーヒー・セレモニーの手順



水で洗う

- ①七輪みたいなもの（ケセルマンチュシヤ）に木炭（ケセル）で火をおこす。
- ②鉄なべ（ブランドムタット）にコーヒー豆（ブンナ）をいれる。
- ③そこへ水（オハア）をいれ、しごくように数回洗う。そしてよく水をきる。
- ④七輪にのせて、ゆっくりゆっくり引っ掻き棒（モクラヤ）で攪拌する。
- ⑤水蒸気の白い煙が消えたら団扇（マルゲブゲブ）で火を強め、さらに攪拌する。
- ⑥色よく煎れたら、ころあいをみはからって、皿（スセツ）にあけて、水を少しかけ冷ます。
- ⑦素焼きのコーヒーポット（ジャバナ）に湯を沸かす。
- ⑧そのあいだに臼（モカチャ）と杵（セナセナ）でコーヒー豆を搗き割る。



煎る



搗く



煮たてる

- ⑨こまかくなったら、湯の沸いたポットに入れて煮たてる。
- ⑩沸騰したらカップ（セニ）に何度か注ぎ、色をみる。充分に色がでたら、火からはずし、ポット敷（ジャバナマンチュシヤ）にすこし傾けて置く。
- ⑪残り火でおつまみのポップコーンやチックピスマメなどを煎る。
- ⑫残り炭を香炉（ウタルマンチュシヤ）に入れ、マツ脂などをいれ香を焚く。
- ⑬ポットの注ぎ口にフィルター役の草の繊維を詰め、カップに注ぎわたる。



注ぐ

し、後者がスタンダード品で六〇〇トンを産します。前者の代表的産地にベデノとハラワチャがあります。エチオピア訪問は九四年一月。九二年一月について二度目でした。今回もコーヒー輸出業者ヤニ・ジョリガレス氏の案内で、ディレダワから二時間、南西約一〇〇キロのところにある、ハラワチャに向かいます。途中、チェレンコやデデルなど、新旧のコーヒー集荷場を過ぎて、三〇〇メートルの峠を越えたところにその町はあります。

町の顔役はたいていコーヒー業者であり、

いちばんの金持ちです。石づくりの奥の倉庫には、脱穀を済ませた何十俵ものコーヒーが積んであります。そばに特別にわけられた、みるからにおいしいような生豆はゴールデン・ビーンズで、手にすくうと手がぬめる感触が

あります。カフェオイルとよばれる（コーヒーの香りのもとになる成分で焙煎（豆を煎ること）で生じる香りは五〇〇とも八〇〇ともいわれる）香油です。さて畑へはロバだけがいくことが可能な悪

路をあえて、車で時速五〜一〇キロのスピードで喘ぎ喘ぎ向かいます。町から、谷あいの村（ジェルジエンツ）へ下っていくと、標高二三〇メートルあたりからコーヒーがみえてきます。やがてトクルを中心に日陰をつくり



コーヒー乾燥風景。おとなから子どもまで総出で、採取したコーヒーをセメント製の乾燥場にひろげ、毎日数回かき回しながら1週間ほど天日乾燥したのち、脱穀されます(エチオピア西部 カノア 州)

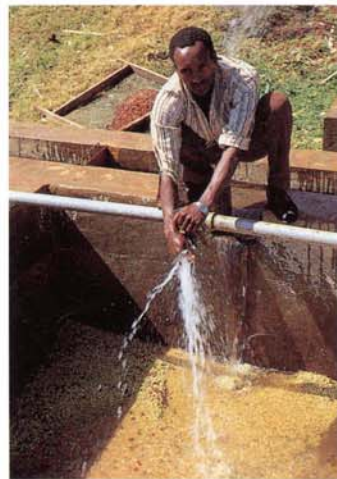


↑古木(原種?)の実。15、6世紀のアラビアや、17世紀にはじめてヨーロッパに紹介され「アラビアのワイン」とよばれたころのコーヒーは、このように結実していたのでしょう

↑ジェルジェンツウのコーヒー市に向かうあいだ、小規模なコーヒー園がつづく(1戸50~150本)。ちなみにエチオピア西南部のジャングルにあったとされる原種は、現在確認されていません
→ベデノのコーヒー市。毎週月曜日に開催され、販わいます。仲買人が農民から両手にひとすくい、豆を買い集めるそばで、コーヒーの輸出業者が大きな取引をしていました



↑農園のコーヒーの苗床。強い日差しを嫌うので日除けをかけます。蒔かれた種子は2ヵ月で双葉に、3ヵ月で本葉となる。播種後、半年から1年後の雨期に農園に移植して、藁で覆い保護して育てます



←水洗式の豆の処理方法です。実を半日から1日水槽に浸す。洗んだ実を果肉除去機にかけ、種子をとりだす。それをさらに半日から1日発酵させてから水洗いして天日乾燥ののち、内果皮をとり除く。自然乾燥のように天候に左右されず、大規模な農園に向けた方法です



ラダーとよばれる梯子での採集。この地方独特で、三脚の頂点で、黒くなつた実を摘む。こじよな農夫はイエメンとおなじ腰た巻き(フータ)をした人もい

だす大木の下にコーヒーの木が林立しています(コーヒーは強い日差しを嫌います)。高さが六〜八メートル、幹の直径が一九センチ、幹周りは六〇センチもある一〇〇年以上の木で、すべて一本ずつ規則的に植樹され(ふつうの栽培種では数本ずつ植え、順繰りにカットバックしていく)、水はけがよいように木の根元は少し高く盛り土してあります。

この樹高、幹の太さ、植樹法からみて、これこそコヒア・アラビカ種の原種であると確信しました。採集は五〜六メートルの木、三本を頭部を結びあわせて組んだラダーとよばれる三脚の上で、黒く完熟した実だけを摘んでいます。標高がさがるにつれ、それはみごとに鈴なりに実をつけた普通の栽培種もみられます。すべて黒くなるまで待っています。

黒くなつていく豆のなかで、どのような変化がおこっているのでしょうか、赤道に近いイエメン(バニーマタル。北緯一五度)や、エチオピア(ハラール。北緯九度)の高地での主な収穫期は、日射量のいちばんおおいころです。収穫期の乾季には、昏間の上がりすぎた気温で葉の光合成の機能は低下し(乾燥による土ほこりの葉への付着もあり)、実への養分の補給が弱まります。しかしすでに熟した実は胚芽を中心に、種子のなかにタンパク質やカフェオイルを蓄え、黄金色の種子(ゴールデン・ビーンズ)になる準備を整えています。

やがて、夜の寒気にさらされて樹上の完熟した実は黒くしまり、果肉に含まれる糖やタンニンなどの成分が種子の周囲に凝縮します。そして収穫され、むかしながらの杵と臼で搗き、脱穀される段階で、糖やタンニンといった成分が内果皮から浸透するのです。この成分が、脱穀の際の圧力で種子細胞からしみだしたカフェオイルとあいまって、香料風の香りの素をつくります。

これがモカ・コーヒーの香味の正体でした。水洗式では、赤く熟れた時点で採集、剥皮するので成分が浸透することはありません。ところが自然乾燥でも、乾燥のあいだにわか雨にあうと、実は落ち、醗酵して酸っぱみのあるいやな匂いをつけてしまいます。(低級品にある醗酵臭をモカ・コーヒーの香りとまぢがえる人もおおい)。

この自然乾燥式でやると、次に実をつけるためにすでに芽びいている花芽にまわる養分も使つてしまい、木が弱り、翌年の収穫量は大幅に減つてしまいます。安定した供給を第一に考える近代的農園では、てきない方法です。

というより、イエメン高地とエチオピア・ハラール地方の気候風土だけに許された方法でした。

注

(一)初版は一九三三年に刊行。現在、入手可能なものは、一九三五年の再版本の複製版。William H. Ukers, M.A., "ALL ABOUT COFFEE", Gale Research Company, Book Tower, 1976
(二)フランス人パンス、スコットランド人ブルースなどの記録。エチオピア貿易振興会パンフレット「エチオピアコーヒー」より
(三)福井勝義「コーヒーの文化的特性」(監修、梅忠夫、編集、守屋毅「茶の文化」その総合的研究)第二部・淡交社「一九八一年」に引用されている。ジャック・スタウダーのマジヤンギール社会分析より
付記・本稿を執筆するにあたり、イエメンに関しては、佐藤寛氏(アジア経済研究所)に適切な助言をいただきました。記してお礼申し上げます。