

12) コーヒーの木=珈琲木

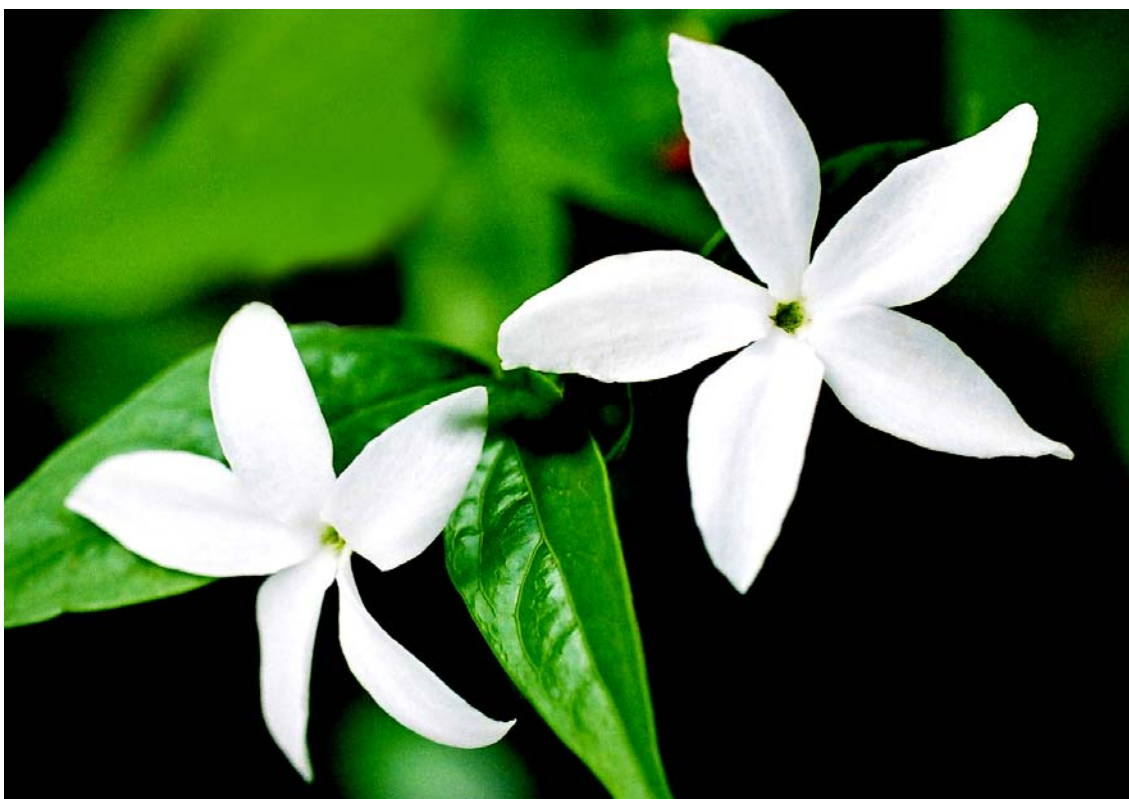
コーヒーの木はアカネ科の常緑樹で、原産地はエチオピアおよびモザンビークで、現在では熱帯地方の高地で広く栽培されている。コーヒーを取るために、世界で栽培されている代表種はアラビア・コーヒーの木で、全体の約 90%を占めている。樹皮は灰白色を帯び、樹高は 4m に達し、革質の葉は楕円形で先が尖り、縁は波状して対生する。葉腋に白い芳香がある花を密につけ、温帯地方では夏から秋にかけて開花するが、熱帯では年中咲いている。果実は球形もしくは楕円形で、長さ 1~1.5 cm、紅色から紫色に熟すと、中には半球系の種子が通常 2 個入っている。和名の由来はコーヒーを取る植物のためで、別称としてアラビア・コーヒーの木と呼ばれることもある。学名は『*Coffea arabica*』で、種小辞はアラビアのという意味で、イギリスでは『*Aarbian coffee*』とか『*common coffee*』と呼んでいる。

コーヒーを採る木には、他にも 3 種類ほどある。ロブスター・コーヒーの木は別名コンゴ・コーヒーの木ともいい、コンゴ、ウガンダが原産で、幹も葉も大型で、病虫害に強く、低地の栽培に適している。発芽後 2 年目から収穫できて収穫量も多いものの、品質的にやや劣る。一方リベリア・コーヒーの木は熱帯アフリカ原産で、ロブスター種よりも更に大型で樹高は 15m に達し、果実も大きく低地の栽培には適しているが、病害に弱く品質的にも見劣りがする。エキセルサ・コーヒーの木はアラビアコーヒーの木と、リベリア・コーヒーの木の自然交雑種で、原産地はサハラ砂漠南方である。

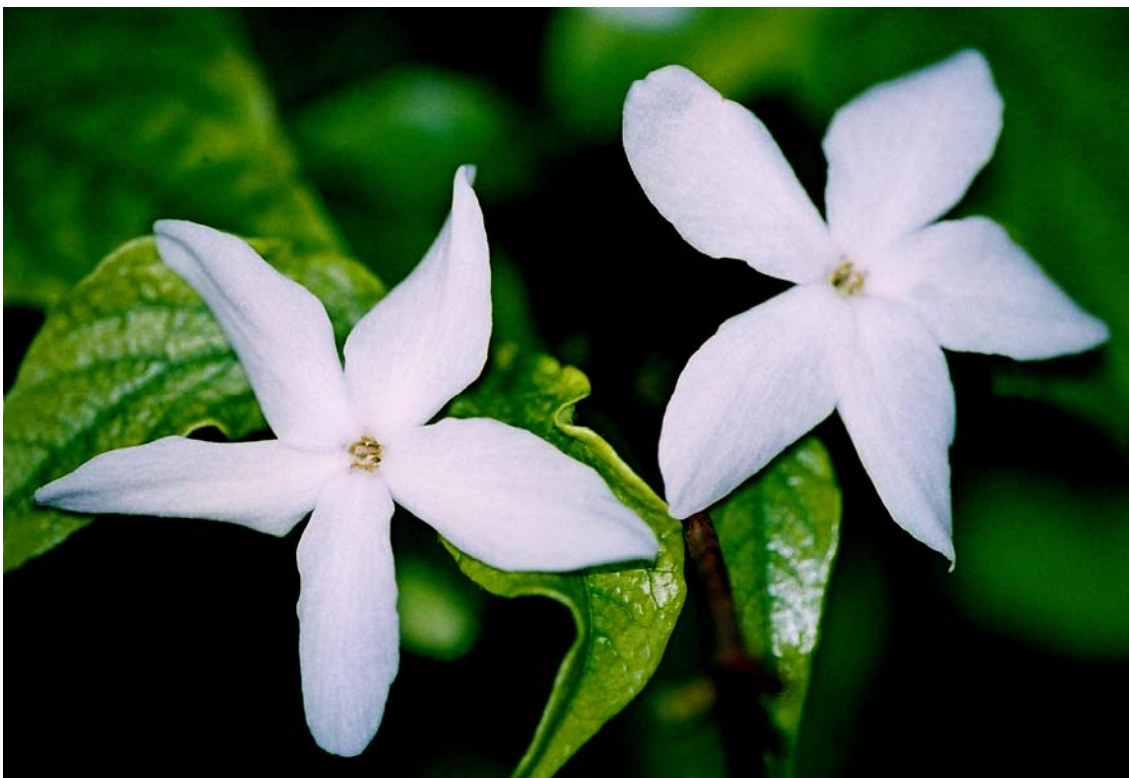
コーヒー栽培は赤道を挟んで、南北 25 度の熱帯地方で、年間降水量が 1,500 mm 以上の地域に限られている。収穫は 5 年目から開始し、20 年前後で新しい木に更新する。収穫するまでには開花後 8~9 カ月かかり、果実を乾燥、発酵させた後に取り出した種子がコーヒー豆で、焙煎してから粉に挽いて、熱湯で抽出して飲用する。カフェインを多く含み、疲労回復や覚醒作用、利尿作用がある他、血糖値を下げる効果があることも分かってきた。最近ではコーヒー豆に含まれるフェルラ酸が、アルツハイマー型認知症に有効との論文がいくつか発表されており、今後の研究が期待されている。

コーヒーが日本に伝来したのは、江戸時代のことで、オランダ商人がもたらした。しかし当時は普及することなく、文化年間(1804~1818 年)初頭に長崎に勤務していた大田蜀山人は「紅毛船にてカウヒイというものを勧む。豆を黒く煎りて粉にし、白糖を和したるものなり。焦げくさくして味はうるに堪へず。」と記述している。日本でコーヒーが飲用されるようになったのは、明治時代になってからのことで、明治 44 年には銀座にコーヒー店『カフェ・パウリスタ』がオープンした。

ヨーロッパのパリやロンドンでは 17 世紀にコーヒー・ブームが起り、コーヒー店には当時一流の芸術家や学者、作家が集い、自らの説を主張したり激しい論戦を交わし、当時の社交場として文化の発展に大きく貢献した。他方イスラム世界では、コーランで飲酒が禁止されていたこともあって、早くから眠気覚ましにコーヒーが飲用されていた。



コーヒーの花には芳香が漂う。日本で栽培すると、花は夏の終わりごろに咲き始める。しかし熱帯の産地ではほぼ一年中咲き続ける(栽培品)。



ベンガルコーヒーの花。花の形状から品種を見分けるのは困難である(東京都小平市薬用植物園)。



コーヒーの果実、中には半球形の果実が二つ含まれている。これを採取して、加熱加工したものがいわゆる焙煎豆である(下の写真とも東京都小平市薬用植物園)。



コーヒーが焙煎されるようになったのは、アラビア商人がコーヒー販売を独占するため、販売後に種子が発芽しないよう、過熱処理してから売ったことによるものである。

[目次に戻る](#)