

サントスからのカフェの逸品物語

～溢れる珈琲情報とともにそのルーツを知ろう～

玉川 裕子（たまがわ・ゆうこ）

みなさまはじめまして、本日講師をつとめさせていただきます玉川裕子と申します。

今日は「サントスからのカフェの逸品物語」をテーマに、「あふれる珈琲情報とともにそのルーツを知ろう」という副題でコーヒーのお話をさせていただきますと思います。

よろしくお願いたします。

現在、わたしはブラジル民族文化研究センターに所属していますが、珈琲に係わってちょうど二十年です。これまでに朝日カルチャーでのコーヒーセミナーや、地元のラジオ局ではコーヒートークを約七年間担当してまいりました。今日は、珈琲の香りをたのしみながら始めさせていただこうと思います。さつそくですがいま、みなさまにお取りいただいている豆は、以前の勤務先から先週とどいた生豆を、昨日焙煎したものです。

それでは次に、焙煎する前の生豆をおまわしします。もし、香りに興味がありましたら、袋を開い

てみてください。青臭い匂いがあると思います。このように焙煎する前の生豆は、香りというより匂いと言った方が適切かもしれません。余談ですが、クリスマスシーズンになりますと、このような生豆や焙煎したコーヒー豆をあしらったクリスマスマスリースを見かけることがあります。

それでは、今から単品のブラジル・サントス豆をおまわしします。豆の状態ですので挽いた豆より香りは少ないですが、適度な酸味、苦みのある豆です。また、特徴としてそのバランスの良さから他のおおかたの銘柄の豆（例えばコロンビアとかモカなど）との相性も良いため、ブレンドに使われることが多いです。混入の割合はだいたい三十パーセントとの認識でよいかと思えます。

では、サントスの位置確認をしたいと思えます。ブラジルの地図をご覧ください（図1）。ブラジルは南米大陸の東部に、やや逆三角形の国土をもつ大国です。ブラジル最大の都市サンパウロより南に約六十キロ、バスで一時間ほどの所にある湾岸都市がサントスです。一九〇八年には、日本からの移民船笠戸丸が入港した港町としても知られています。参考までですが、二〇一六年のオリンピック開催予定地リオデジャネイロまでは、バスで約八時間です。

サントスの位置をご確認いただけたかと思いますが、コーヒーがここサントスの港から出荷されることから、ブラジルコーヒーがサントスコffeeとも呼ばれるようになりました。産業として、まず、挙げられるコーヒー栽培の、主な産地はサンパウロ州、ミナスジュライス州、パラナ州、マット・グロソ・ド・スール州、ゴイアス州などです。ただ、良質の豆の多くは輸出用で、国内では等級の低い豆を深く焙煎して飲んでいた時期もあったようですが、昨今では一般に良い豆も使われています。



図 1

コーヒーの生い立ちと伝播

発祥地は、エチオピアかアラビアかといわれますが、双方ともによく知られています。

まず、どのようにコーヒーの香りが発見されたのでしょうか。ある日、山火事によつて熟したコーヒーの実が燃えたとき、偶然その香りを発見したという説があります。コーヒーは文明の発達とともにひとびとの暮らしに浸透してきた飲み物ともいわれていることから、火とともに発達したのが文明との見方をすれば、山火事説はクオリティが高いように思われます。

発祥地がエチオピアという説については、ご存知の方もいらっしゃるかと思いますが、羊飼いの少年カルデイ説です。文献によつては山羊飼いと記されていますが、そのカルデイ少年の飼っている羊（山羊）たちが、赤い実をたべながら元気よく撥ねるのをみて、少年も試してみると、とても元気がでたということです。そのことを修道僧に伝えたところ、たちまち彼らによつて、経典を唱えるときの睡魔予防の秘薬のようなものとして広められたという説です。他、（有力なアラビアのオマール説など）諸説あるため、真相は定かではありませんが、カルデイ説が言語学者ファースト・ナイロ二氏の説話としてかなり信憑性が高いと言われています。

世界で最初の喫茶店がトルコの首都イスタンブールにできたのが一五五四年、これは大方の文献が記していますので正確かと思えます。それより前、一五〇〇年にポルトガル人によつて発見されたブラジルですが、今日のようにコーヒー生産量が世界の約四〇パーセントを占めるようになったのは珈琲の起源や発祥から考えますとずいぶん後のことです。

パラナ州に十八世紀前半、コーヒーの苗が持ち込まれてから栽培の第一歩が始まり、その後、サンパウロ州、パラナ州と広がったということです。

ブラジルのコーヒー栽培

それでは、写真や地図をご覧くださいながら説明させていただきます。赤道を中心に北緯二十五度、南緯二十五度、この間をコーヒーベルト地帯と言います。コーヒー栽培に気候条件が最も適したところ（図2）。以前、沖縄で栽培されているという記事をよんだことがあります。ビジネスとしては成功されてないですね。趣味ですとか、観葉植物として、自宅で育てたりしますよね。私も小さい苗を買って試みましたが成功しませんでした。三年ほどでこれくらいまで（八十センチほど）育ったのですが、花も咲かないですし、勿論、実もつかなくて。いろいろ気遣ったのですが、やはり条件が厳しいと



図2

思いました。

では、写真をご覧ください。コーヒーの花です（写真1）。白い花です。コーヒーの花をご存知でしたでしょうか。とてもきれいで可憐な花をみせてくれます。開花期が十月から十二月ぐらいで開花期間がとても短いんです。わずか2〜3日。花の夭折ですね。現地で、この時期わずかに咲いていました。こちらは緑色の果実をつけています（写真2）。熟するまえは緑色をしています。この果実が次第に熟し赤くなり、コーヒーチェリーと呼ばれます。収穫期はだいたい五月頃からです。季節が日本と逆ですから冬の少し前ですね。

当時からよく知られているカンピーナスの東山農場とうざんを訪ねてみましたが、このときは閉鎖中でした。一九二七年に岩崎久彌氏が創設した農場で、少し前まではコーヒー栽培も行われていたそうです。そこで、この農場から近いコーヒー試験場を見学させてもらうことができました（写真3）。この広い試験場に、なぜこのような枯れた木ばかりかと申しますと（写真4）、これは苗付間隔の研究中との説明でした。どのくらいの間隔で植えると、土壌からの栄養分が公平に行きわたりよい育ち方をするのかを、見極める研究ということで、この写真は失敗だそうです。根元の方をご覧ください。等間隔にコーヒーの木が植えられているのがお分かりいただけるかと思えます。この間隔だと大失敗。成長したコーヒーの木が上の方まで枯れ放題になっています。幸いにもと申しましょうか、今までこういう状態のコーヒーの木を見たことがありませんでしたので、ご紹介しておきます。

次は有機農園です（写真5）。すこし暗くなっていますが、日本の茶畑のようにきれいな深緑色の低木



写真1



写真2



写真3



写真4

が整列しています。土壌の微生物の有効活用で、虫害が防げるといふ研究をこの農園ではされているようです。開花、結実まではまだ時間がかかりそうですね、収穫はこの後の作業になります。

収穫後の果実が見事に天日干しされています（写真6）。天日乾燥された果実です（写真7）。そもそもコーヒーの精製法には乾燥法と水洗法がありますが、ブラジルの場合、自然乾燥方式の天日干しが定着しています。理由として、先ず国土が広いことと、比較的低いコストでおさえられることなどですが、最近では水洗式も一部地域で導入されているようです。その場合、発酵槽（写真8）が使われます。



写真5



写真6



写真7



写真8

コーヒー鑑定士の仕事―品質の格付け

さて、ここからサントス商工会議所で行われるコーヒーの格付け講習会の様子をごらんいただきます。最初の写真は講習会に参加する前年の見学風景です（写真9・10）。このようにテストカップが並べられ、鑑定士がカップピッキングしています。そこで、受講にあたって提出が義務付けられている変わった書類がひとつあることを知りました。それは歯科医の診断書です。虫歯がないことを証明するもので治療済であれば大丈夫です。匂いを嗅ぐという意味での嗅覚については特に問われません。

次の写真、手前は生豆のサンプルです（写真11）。後方では鑑定士の方がカップピッキングをしながら何か言っているようです。実際に私が受けた講習会の授業風景です。ジョゼ・カルロス教授から豆の選別法（ハンドピッキング）を教わっています（写真12）。手作業のためハンドピッキングといいますが、欠点を数えています（写真13）。欠点とは三〇〇グラム中に混入している様々なもの、木くずや石ころ、コーヒーの殻や皮、欠けた豆、未熟豆、黒い豆、発酵豆など、それぞれに欠点の数値が決められています。その欠点の合計数によって等級（グレード）が決まります。

つぎは豆の大きさを揃える作業です。ペネイラという篩（日本ではスクリー



写真9



写真10



写真11



写真12



写真13

ンという)にかけています(写真14)。このようにして大きさを決めるわけですが上から順に篩の目が小さくなるように4個ぐらゐを重ねて持ちますのでわたしの手だと少しきついですね。



写真14



写真15



写真16

ペネイラが番号順に重ねられてしまわれています（写真15）。標準的な豆の大きさは17〜19ミリメートルで、18ミリメートル前後くらいのも豆が美味しいです。プラスチックの円形容器には三〇〇グラムの豆のサンプルが入っています。これは上質のサンプルですね、大きさも色もきれいに揃っています（写真16）。サンプルが重ねられています（写真17）。従業員さんが、いま焙煎を終えたようです。この方たちがテストカップ用の豆を焙煎して抽出してくれます（写真18）。

このような授業がくりかえされて最終日にコーヒー工場見学がありました。機械式スクリーン上に乗ばれる前の生豆です（写真19）。機械式スクリーンではこのように段々になって篩われていきます（写真20）。

ダンガリーという麻袋（写真21）に詰めて輸出されますが、容量は大方六〇キログラム用です。まれに七〇キログラム用もありますが、ブラジルでは六〇キログラム用が使われて出荷準備中です（写真22）。

工場内は、生豆が細かく粉碎されたような匂いで空気もあまりよくないため作業員さんはマスクをかけています。積み出し風景（写真23）。この作業がおわると、工場から近いサントス港に運ばれ船積みされます。



写真17



写真18



写真19



写真20



写真21

講習会が終了したあと、五段階のグレードを見極めるカッピングの試験があります。受講生は、合格点に達するまでカッピングテストが行われるため、出席日数を満たしていれば基本的に合格です。期間は五週間でその翌日、鑑定士資格が授与されます（写真24）。



写真22



写真23



写真24

それではサントスの街を少しご覧いただきましょう（写真25）。この写真は九月ですが冬ですから街の人々は長袖ですね。浜辺から見た街です（写真26）。つぎはモンチ・セハーの丘からの眺めです（写真27）。街の中心にある小高い丘からはこんな風に見下ろせます。この日は霞んでいて、海の方まではつきりみえないのが残念です。

つぎに、息抜きのつもりでブラジルの風景を数枚とりこみました。ブラジル側から撮ったイグアスの滝に虹がかかっています（写真28）。アマゾンの夜明け、午前5時半位です（写真29）。そしてブラジル北東部、大西洋に面したフォルタレザの浜に浮かぶジャンガータ（写真30）。ジャンガータは三角形の帆を付けた魚舟です。

パンタナル大湿原（写真31）とイペーの木（写真32）。パンタナルは「自然保護地域」として二〇〇〇年に世界遺産に登録されています。ブラジル中西部に位置しマトグロッソ州とマトグロッソ・ド・スル州に属します。カピバラさんが湖沼のほとりで憩っています（写真33）。



写真25



写真26



写真28



写真29



写真27



写真30



写真31



写真32



写真33

はい、それではまたコーヒーの話題に戻らせていただきます。コーヒー生産量全体の約四〇パーセントが、ブラジルということは、既に申し上げましたが、それでは、第二位はどここの国だと思われませんか。ベトナムです。先日の日本経済新聞（二〇一五年八月七日）に、「ベトナムコーヒー　ネスレと育む　首位ブラジルを追う」という見出しの記事がありました。とくに、ロブスタ種では最大の供給国ということですね。二〇〇八年にはもうコロンビアを抜いていますね、わたしが珈琲商社に勤めていた当時、二位がコロンビアだったと記憶していましたので、この記事には驚きましたがベトナムのロブスタ種については、当時からサンプルがありました。ここで言うロブスタ種はコーヒー原種ですが、コーヒーの三原種について簡単に触れておきます。

アラビカ種、ロブスタ種、そして現在、わずかに（一パーセント以下といわれるほど）栽培されているリベリカ種。これらがコーヒーの三原種です。ブラジル豆は、一般にアラビカ種で単品でも美味しく飲めます。ロブスタ種は、栽培条件がアラビカ種ほど厳しくないため比較的安価で、ブレンド時の増量豆として使われることが多く、単品ではあまり美味しくありません。ブレンドコーヒーには数パーセントから数十パーセントのロブスタ種が混入しているとの認識でいいかと思えます。ベトナムがロブスタ種最大の供給国であるという事が、コーヒー輸出量を世界第二位まで追い上げている所以だと思います。

そこで、最近の新聞に注目してみますと、コーヒーの記事がめずらしくありません。以下、日本経済新聞からですが、拾ってみましたので挙げておきます。

「コーヒー協定、日本が再加盟」(7月15日)

「日本の水に合わせ後味すつきり味の素ゼネラルフルーツのレギュラーコーヒー」(9月2日)

「スタバ、鳥取進出3カ月」(9月7日)

「脱インスタント」道険し(9月8日)

「おいしいコーヒーで血糖値に配慮を」(9月15日)

「雑味や渋みを抑え、コーヒーにコク」(9月16日)

「カフェ代に払えるのは四〇〇〜五〇〇円」(9月19日)

「コーヒー商戦、アジアが舞台」(9月25日)

「アフリカ調達拡大・コーヒー豆、まずザンビア」(10月1日)

その他「カフェで『ボツシュ』知って」これは、自動車メーカーのシヨウルームに設置したカフェの話のようです。また、「カプチーノはお熱いうちに」のような映画コマースシャルの掲載もありました。こうしてコーヒーに係わっていますと、些細な記事まで目に留まり、様々な角度からコーヒーが見えて興味深いです。

今日ではコーヒー文化は私たちの日常に着実に浸透しています。更には、小説のモチーフとして、また、映画でもコーヒーを飲むシーンが多くみられます。そのシーンがどのタイミングで撮られているのかなど、物語とコーヒーの関係性についての映画研究を試みたことがあります。いま映像を出せないのが残念ですが、タイトル例を挙げますと、『スーパーマン』『ジェラシックパーク』『さすらいの二人』そ

して船は行く』『スターウオーズ』『さすらい』『シャイニング』『仕組まれた罫』『千と千尋の神隠し』『シエ
ルブルの雨傘』『サイコ』『都会のアリス』『大列車作戦』『東京物語』『ロンドンから来た男』『レイジング・
ブル』『ライク・サムワン・イン・ラブ』『リバイバルランスを射った男』『理由なき抵抗』『郷愁』『ラスト・タ
ング・イン・パリ』『ラスト・エンペラー』『レベッカ』『忘れじの面影』。そして『コーヒーの真実』。等々、
キリがありません。古い時代からも脈絡なく挙げましたが、これらの映画をご記憶の方もいらつしやる
のではと思います。今度ご覧になる機会がありましたら、コーヒーの場面などに注目（意識）してみ
るのも楽しいかもしれません。

音楽についてもそうですね、「コーヒールンバ」「コーヒー・カンタータ」「ブラックコーヒー」など。

今日は「溢れる珈琲情報とともにそのルーツを知ろう」この副題を軸にサントス商工会議所でのカップ
ング体験などを交えて、話題があちらこちらとなりましたが、時間のある限りあと、生豆の煎り方、ま
た、成分などについても話させてください。

例えば、アメリカンコーヒーの場合、お湯で薄めるのではなくアメリカンコーヒー用に豆を浅く焙煎
します。焙煎度はライトローストからイタリアンローストまでの八段階ありますが、普通はミディアム
ロースト（浅煎りからやや中煎り）に焙煎したコーヒーをたっぷり使ってさっと淹れます。店頭で生豆
を見かけることがあると思いますのでもしご興味をお持ちでしたら、少量購入して焙煎してみてください
さい。フライパンでもできますし、いい香りがして楽しいです。

化学的分野からいいますと、コーヒーの成分として、カフェインが含まれていることは周知ですが、

カフェインとは、いったいどのようなものなのでしょう。コーヒーからカフェインを単離しますと、サラサラの白い粉末でした。疲労回復、興奮、強心、利尿、覚醒などの精神作用があるといわれているカフェインの正体は、いかにも無垢な真白い粉なんです。他、脂質、タンパク質、糖分、タンニン、水分などが含まれています。焙煎前後でその値は増減します。全体量としては、焙煎後、およそ二割減り、その分店頭などでは、生豆のほうが安く購入できます。もともと生豆は、ロンドン相場、ニューヨーク相場による先物取引ですので、コーヒー価格の高騰が、私たちの日常に、忽ち反映されるかのようなニュースが流れると、わたしは、戸惑ったり、考えたりしてしまいます。

今日はさまざまな話題を詰め込みすぎてしまいました。多方面からコーヒーへのアプローチがあることや、また逆に、コーヒーから展開される思いがけない分野への興味も含め、「辿る」というテーマにすこしでも沿っていましたことを願っています。

そして、みなさまにも、コーヒーから見えてくる多くの世界を経験していただけたら幸いと存じます。

本日はほんとうに有難うございました。

【引用文献】

- 図1：神戸市立海外移住と文化の交流センター「移住ミュージアム」企画展
『知られざるブラジル移住の歴史展』第三期パンフレット
財団法人日伯協会、二〇一一年十月
- 図2：『Coffee World』一般社団法人全日本コーヒー協会、二〇〇六年改訂版

玉川 裕子（たまがわ ゆうこ）

ブラジルサントス商工会議所認定コーヒー鑑定士
ブラジル民族文化研究センター特別研究員
（広島大学大学院修士課程修了（修士文学））