



コーヒー焙煎の 不思議な歴史

前回の号で、コーヒーというのは「単純な農産物ではない飲み物」という表現をしました。コーヒーは完熟したチェリーですが、果肉をそのまま食べるわけではありません。わざわざ「種」を取り出して焼き、砕き、お湯を通して出来るこの飲み物。しかし、今日人々にくちにされるようになるまでに、どういっわけでこのような複雑な過程を辿る事になったのでしょうか？

コーヒー焙煎の歴史をめぐると言説は、とても神秘的なものです。戦火に焼かれた話や、エチオピアの山火事、さらには十字軍遠征など、ヒロイックなエピソードであれば枚



▲コーヒーチェリーの果肉

挙にいとまがないと言えます。しかし個人的な感想を言うのであれば、文献学的な遡行としてはどれも不十分です。私の知見が正しいければ、このあたりの事を正確に言い当てかけていたのは故・森光宗男氏（珈琲美店主）くらいのもので、コーヒーの木の果実が食用として浸透しきれなかったのは果肉の少なさがひとつの理由であるにせよ、アラビア半島で秘薬として薬理作用を推進力として普及し（かけ）ていた飲み物が、果実部分を利用し



▲原生林の中のコーヒーの木

たものであったのは疑うまでもありません。疑うべきは、ではなぜ人々は果肉／果肉液を捨て、コーヒーの「種」に向かい、しかもそれをわざわざ「焙煎」したのかという話です。そこには、コーヒーとイスラム教との深い関わりがありました。

コーヒーの果肉液が世間に広まらなかった理由に、イスラム教でアルコール発酵した飲み物の飲用が禁止されていた事が挙げられます。アルコール発酵とは、糖が分解され、エタノールと二酸化炭素が発生する工程の事。つまり果実に含まれる「糖」は放置すると発酵し、アルコールになるという事は、一般的に人々によく知られた事実ではなかったでしょうか（＝ワイン）。コーヒーの果肉を煮出した飲み物も、数日ほどで薄いアルコール飲料になることが知れるようになる、敬虔なイスラム教徒達は、それをひどく嫌いました。ただ彼らには夜通しの礼拝など様々な場面でカフェインの効能は代替不可能であったため、果肉液に変わるものを探す行為は不可避だったので

す。
お茶はすでに中国から入って来ていたので、茶葉を焙煎する感覚はあり、コーヒーの葉も当然のように焙煎されたようです。しかし、煮ても果肉液のような薬理効果は期待できず、味も魅力がない。そしてその過

程でおとずれた出来事こそ、「コーヒーの誕生」でした。様々な試行錯誤の中、実に近い種（生豆）が焼かれ、粉碎され、砕いたものにお湯が通された時；あの香り高い飲み物がはじめて、この世界に姿をあらわした瞬間でした。焦がした種を煮出したその飲み物は、様々な軋轢の混濁したアラビア世界の中、スーフィズムさえ許容したのです。そしてそれはその後の世界史を、幾度も変えるような出来事のはじまりでした。

次号は「コーヒー、その世界を変えた飲み物」についてお話しします。



小森 敦也（こもりあつや）

1982年4月12日生まれ
岐阜県立関高校卒業。東京の大学を経て複数の会社勤務の後、関市のカフェ・ド・ギャラリー アダチに入社。カフェ・パッハのトレセンを経て、CQIのQグレーダー資格を岐阜県で初めて取得。2016年より代表取締役。現在店舗運営に留まらず、海外の農園を視察し、コーヒー豆の収穫や買付に携わる。

カフェ・アダチ

関市小瀬1833 TEL0575-23-0539