

たのしい

2020.01.09

サイエンス通信 (30)

いきもの

△△

生物とふれあおう ≈ No.1 ≈

～ ムッチャ高いコーヒーをつくるネコの仲間に来てきた ～

あなたは1杯のコーヒーにいくらまで出せますか？

缶コーヒーは定価が130円が多いですが私の家の近くの自販機では缶コーヒーが50円で売ってたりします。コーヒーチェーン店なら400円もだせば十分でしょうか。少しこだわっている喫茶店でも1000円出せばおつりがくるくらいでしょうか。

コーヒーはコーヒーノキの種を焙煎（加熱して乾燥）させ、それを挽いた粉に湯または水をかけて、その成分を抽出した飲料です。種はコーヒーチェリーと呼ばれる真っ赤な実の中に入っています。ちなみに花は白いそうです。

コーヒーはエチオピアなど西アフリカで古くから利用されていたようです。今のよう飲み方は13世紀ごろからはじまり、ヨーロッパに伝わったのは14世紀ごろとの話があります。

人類との歴史がすでに数百年以上たつコーヒー、おいしいコーヒー豆をつくるために品種改良がされたり、栽培方法が研究されたりしています。

あるサイトで100gあたりのコーヒー豆の価格ランキングあったので紹介します。

グアテマラ (400円), キリマンジャロ (400円), コロンビア (500円),
エメラルドマウンテン (1000円), コナコーヒー (1,500円),
ブルーマウンテン (2,000円), コピ・ルアク (5,000円),
パナマ・ゲイシャ (10,000円), カペ・アミド (15,000円),
ブラックアイボリー (50,000円)

グアテマラとブラックアイボリーで100倍以上の差があり、驚きです。ちなみ

にコピ・ルアク、カペ・アミドはコーヒーチェリーを食べたジャコウネコの糞から取り出したコーヒー豆です。カペ・アミドは野生のジャコウネコにこだわっているためコピ・ルアクより高価とのこと。ブラックアイボリーは像に食べさせたもので、ジャコウネコは雑食なのに對し像は草食なので味がいいそうです。

ジャコウネコはジャコウネコ科の総称で、そういう種がいるわけではありません。ハクビシンもこの仲間です。ジャコウネコの中には靈猫香（れいびょうこう）と読む。シベットとも呼ばれる）と呼ばれる香料になる分泌物をだし、クレオパトラが体に塗ったとも言われています。某ブランドの5番にも入っているそうです。

そんなネコの仲間が食べて出したコーヒー豆、腸の中で発酵がすすんでおいしくなり、甘くて美味しい、フルーティーな香りのコーヒーになるそうです。コピ・ルアクはお店によりますが1杯8,000円ほどするそうです。

そんなジャコウネコとたわむれることができるカフェがソウルにあります。ぜひ行ってみてください。



参考

・ククテナ (2019. 12. 27 検索)

<https://kukutena.com/ranking/most-expensive-coffee-in-the-world>

・ウィキペデキ ジャコウネコ科, 靈猫香 (2019. 12. 27 検索)

・山口的おいしいコーヒブログ (2019. 12. 27 検索)

<https://yamaguchi-coffee.com/>

(Kimino)