コラム:コーヒーと暮らす.

vol.10 コピ・ルアックのこと

映画『かもめ食堂』に登場して日本でも一般的な知名度を得た希少コーヒー『コピ・ルアック』は、インドネシアのコーヒーで、ジャコウネコがコーヒーの実を食べた糞の中から消化されない種子の部分を人の手で取り出して生産されるコーヒー豆である。

では、人はなぜわざわざ動物の糞の中から拾い集めたコーヒーを飲むようになったのだろう。
それはもちろん味がいいからだ。我々焙煎士も良いコーヒー豆を選り分けて焙煎するが、ジャコウネコは我々よりも優れた選別眼を持っていて、最高の豆だけを選り分けて食べるグル×なヤツなのだ。このコーヒーはいつか「幻のコーヒー」などと呼ばれるようになり、好事家たちが高値で買うようになった。
こんな絶好の商材を利にさといコーヒー業界が見逃すはずがない。農家は、企業に指導され、コピ・ルアックを人工的に作るシステムを構築する。

かくてジャコウネコは家畜化された。
2014年ごろ英国ガーディアン誌に、コピ・ルアックの生産の「協力者」であるジャコウネコの、まるで監獄のような狭いケージに押し込められる飼育環境の劣悪さを是正すべきとする記事が出ていた。

もちろん、すべての農家がこのような虐待を行っている訳ではないのだろう。ある日本人起業家がインドネシアに渡って作ったコピ・ルアック用の農園では、清潔で快適そうな環境でジャコウネコを飼っていた。
状況の改善が進んでいるか、コーヒー産業に身を置くものとして気にかかるところだ。

消費者の「食べてみたい」の一心に応えるため、食品の提供者は知られざる逸品を発掘しては、それをいかに安価に大量に生産するかに心を砕く。
ありがたいことだが、その影で犠牲になるものがいて欲しくはない。
「誰かの願いは、誰かへの呪いとなる」
どこかの魔法少女が言っていたとおりだ。

＜路地裏のカフェ＞カフェジリオ
札幌市宮の森2条7丁目3-26

http://cafe-giglio.com/

＜コーヒー豆通販＞ジリオコーヒー

https://gigliocoffee.stores.jp/

＜焙煎情報＞ジリオコーヒーinsta

https://www.instagram.com/giglio_coffee/

GIGLIO_COFFEE

＜コーヒーうんちく＞
ジリオコーヒーnote

https://note.com/giglio_coffee/

GIGLIO COFFEE

By Cafe GIGLIO Sapporo,Miyanomori Since 2007

Special

7月のコ-ヒ-豆

ボリビア コパカバーナ農園
インカアレグレ
Bolivia Copacabana Inca Aregre

店頭売り100g 600Yen

アンデス山中のペルー南部とボリビア西部にまたがるチチカカ湖がもたらす穏やかな天候が、上質な酸味とコク、甘い香りを育みます。ねむの木の木陰で丁寧に栽培された香り高い、今や希少となったオーガニックのティピカ。今回も限定量での入荷のようです。この機会にお試しください。

※6/1、店頭およびオンラインショップにて販売開始

[オンラインショップのお勧め2種セット]
ジリオブレンド＋深煎りブレンド
200g +200g 2,580Yen(税込 送料込)

どうぞ
ご利用
ください！

GIGLIO COFFEE CATALOG

ジリオブレンド
GIGLIO BLEND

エチオピアのフローラルな酸味と、フルーティな酸味が身上のタンザニアで作った立体的な酸味を、ブルーマウンテン由来の苗を宣教師が移植したというパプア・ニューギニア・シグリの持つハチミツのアロマでしっかりまとめたブレンドです。

甘味 ★★★★☆
酸味 ★★★★☆
苦味 ★★☆☆☆
コク ★★★☆☆

深煎りブレンド
FULLCITY BLEND

コーヒーの風味を殺さない中深煎で、深煎りらしい強い風味を表現したブレンド。ブラジルの持つストレートな苦味を、マンデリン・トバコのアーシーな風味で彩り、標高の高い農園で育てられたコロンビアの力量がこのハーモニーを受け止めています。

甘味 ★★★☆☆
酸味 ★★☆☆☆
苦味 ★★★★☆
コク ★★★★☆

エチオピア イルガチェフェ コチャレ G1
Ethiopia Yirgachefe Kochare G1

希少な原生品種を、フルウオッシュで仕上げたからこそのローズ・フローラルの柔らかい酸味。

タンザニア・オルディアニ AA++
Tanzania Oldeani AA++

グレープフルーツの酸味とチョコレートの甘みの共存。最高グレードのAA++にふさわしい名品。

パプアニューギニア・シグリ AA
Papua New Guinea Sigri AA

ブルーマウンテンの苗を持ち込んで始まったパプアニューギニアコーヒー。ハチミツのアロマの逸品。

グアテマラ フライハーネス アグアブランカ
Guatemara Fraijanes Aguablanca

チョコのフレーバーと程よい甘味が残る後味が身上で、酸っぱくても苦くても消えてしまうその繊細な風味が尊い。

エルサルバドル・マラカラブルボン SHB
El Salvador Maracara Bourbon

先進的な品質管理がもたらす、ヘイゼルナッツからチョコレート寄りのどこまでも上質なフレーバー。

ブラジル・フクダトミオ・ブルボン
Brazil Tomio Fukuda Bourbon

日系らしい真面目で丁寧な栽培がこのコーヒーの濁りのない「まっすぐ」な苦さの理由。

コロンビア・ナリーニョ・スプレモ
Colombia Narino Supremo

ナッツからダークチョコレート寄りの仕上げが現代のコロンビアコーヒーらしい佇まい。

マンデリン・トバコ G1
Mandheling Tobako G1

高めの温度で抽出すると、強い苦味のあと深いコクの感覚が訪れ、最後にシナモンのスパイスが感じられる。