

異

説

通

説

インドネシアコーヒーの魅力



粉が底に沈殿するインドネシアコーヒー（筆者撮影）

「コーヒー」と聞くと中南米やアフリカをイメージするかもしれないが、ここインドネシアも実は、世界有数のコーヒー豆生産国である。インドネシア国内でも、コーヒーは非常にポピュラーな飲み物で、イスラム教徒が多いこの国では酒に代わる嗜好品という位置付けだ。

オランダ統治時代に生産が始まったといわれ、他の有名な産地と同じく、地理的に「コーヒー

ベルト」（緯度プラスマイナス25度）に位置し、栽培条件も良い。街中では数多くのカフェが立ち並び、安価で飲める。そんな「コーヒー大国」インドネシアだが、日本ではあまり目に見えないユニークな特徴がある。今回はインドネシアのコーヒー文化について紹介したい。

ロブスタ種が主流

コーヒー豆は大きく分けて2種類あり、アラビカ種とロブスタ種に分けられる。世界的にはアラビカ種が主流だが、インドネシアで飲まれるコーヒーの9割はロブスタ種である。

耐病性の弱いアラビカ種が100年前に壊滅的な打撃を受け、以後、ロブスタ種の栽培が主流になったそうだ。アラビカ種と比べて苦みやコクが強いのがロブスタ種の特徴。イン

ドネシアではこの苦みを抑えるため、コーヒー豆を水に長時間漬けて抽出する「水出し」という入れ方が生まれた。別名「コールドブリュー」と呼ばれ、今ではスターバックスなどでも扱われているこの入れ方は、実はインドネシア発祥である。

これにより、カフェインやタンニンといった苦味成分が抑えられ、すっきりとした味わいのあるコーヒー（いわゆる「ダッチコーヒー」）が出来上がるのだ。

また、インドネシア人は苦いのが苦手なのか、さらに大量の砂糖、ミルク、シロップなどを投入する。街中のカフェでも、必ずバナナやチョコフレーバーのシロップがオプションとして付いてくるほどで、コーヒーの苦味を極限まで減らして飲む、というのがインドネシア流のようである。

ジャコウネコのふん

コピ・ルアック（ルアックコー

ヒー）という、非常に変わった製法で作られる高級コーヒーを紹介したい。このコピ・ルアックは、野生のジャコウネコがコーヒーの実を食した後に排せつされるふんからコーヒー豆を取り出し、乾燥・焙煎したものである。

ジャコウネコの腸内消化酵素の働きにより、コーヒー豆に独特の香りを与えるそうで、ほかのコーヒーと比べて圧倒的に香りが高いのが特徴だという。

また、生産量の少なさと希少価値の高さから高値で取引される。「幻のコーヒー」とも言われる。ちなみにジャコウネコは、上質なコーヒーの実を好むのだそうだ。

ぜひとも、インドネシアを訪れた際には、日本とはひと味違ったインドネシアコーヒーを味わってみてはいかがだろうか。

（国際協力銀行

ジャカルタ駐在員事務所

江原 勇輔