

1

珈琲の起源と普及の背景



廣瀬 幸雄
HIROSE Yukio

金沢大学名誉教授
日本コーヒー文化学会会長

珈琲の始まりは嗜好品ではなく、薬用や眠気覚ましとして普及していった。現在のような飲み物となった背景には、焙煎や抽出器具、粉碎などの技術発展があったためである。珈琲が普及した歴史的な背景と技術の変遷について知る。

珈琲の飲用と栽培の伝播

珈琲の実は、6世紀頃からアビシニヤ（現エチオピア）で野生種が採集されていた。人為的に小さな畑で植え始めたのは、14世紀にアラビアの医師だとされている。

珈琲が飲料とされたのは、回教徒諸国でのワイン代わりに始まり、後には薬用として、また僧侶の眠気覚まし用として普及した。この珈琲がヨーロッパに伝わったの

は、大航海時代の15～16世紀であった。それでも各地への栽培が広がらなかったのは、種子を煮え湯に浸したり、炒ったりして生豆の発芽を抑えたためと思われる。これは他で栽培をできなくし、珈琲の利益を独占するためだった。

ヨーロッパへの豆の伝播は、アラブ人やベニス商人によってもたらされ、1625年に初めてローマで珈琲豆が売

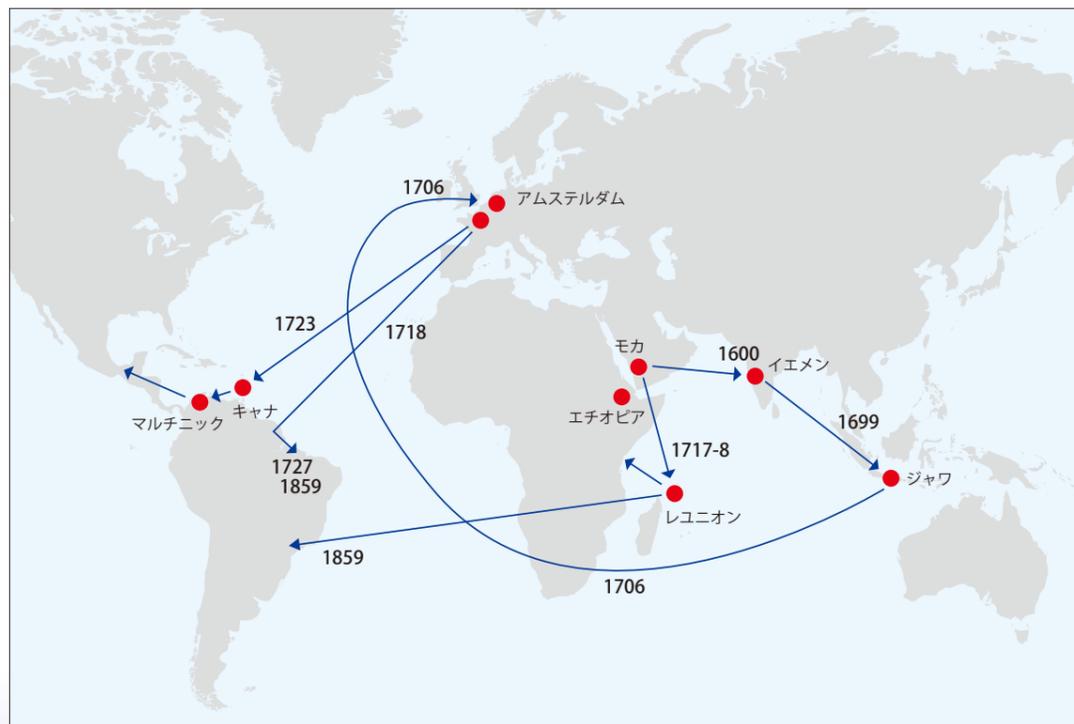


図1 アラビカコーヒーの伝播

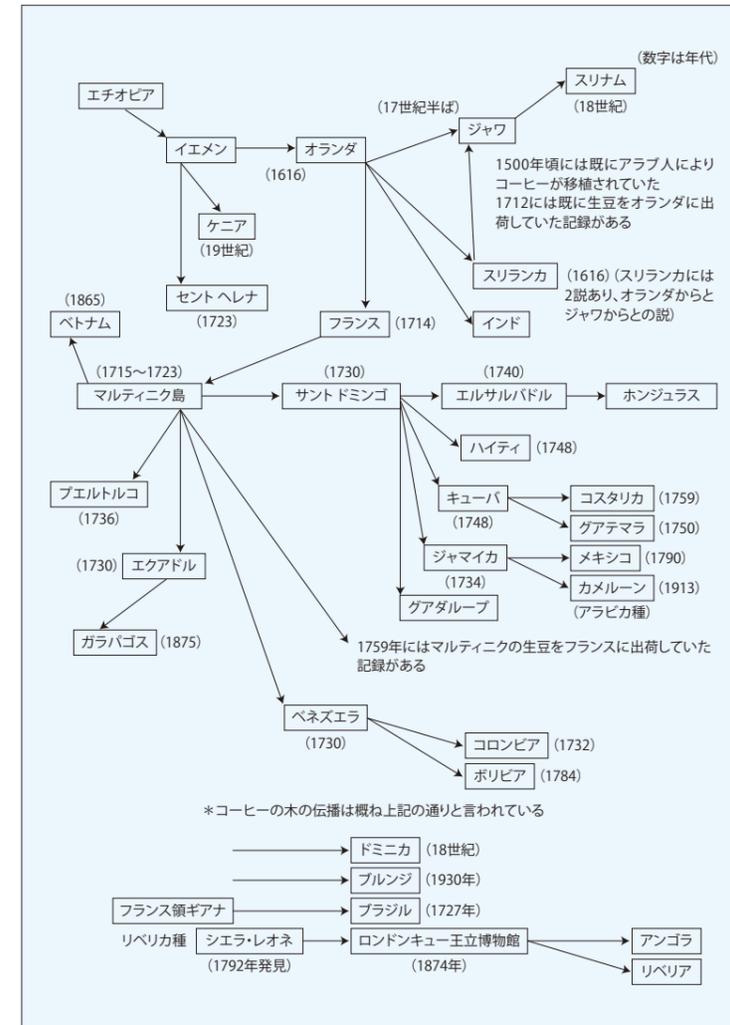


図2 コーヒーの木の伝播（圓尾修三・廣瀬幸雄著『コーヒーの香味を探る+風味表現用語集』より）

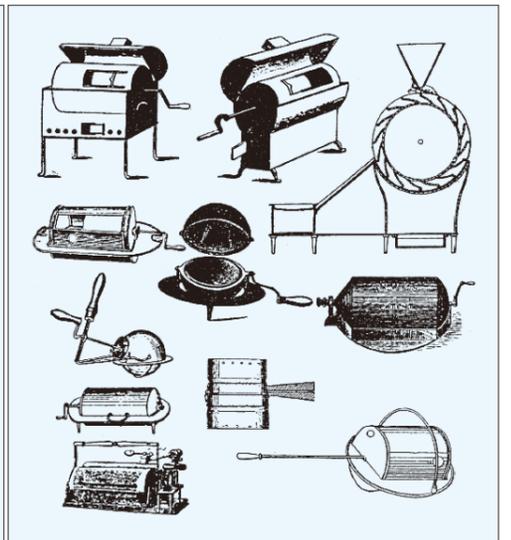


図3 焙煎機の普及

ド・クリューによってオランダ領ギアナに、1723年にはフランス領ギアナの沿岸警備隊副隊長パリエッタとギアナ総督夫人によって西インド諸島のフランス領マルチニク島に送られ、当地で栽培が始まった。1730年にはジャマイカにも導入され、その後ブラジル、コロンビアに入り、南米が世界最大の生産地になっていった。

珈琲飲用の広がりと禁止令

1454年、イエメンのアデンの回教寺院で、珈琲が一般の回教徒にも飲用が許されると庶民にも広く行き渡っていった。回教寺院の近辺には、路上で珈琲を売る露店ができ、回教徒達は珈琲を飲んだ後、寺院で祈ることが習慣になり、露店の数は一説によると、カイロだけで1,000店以上あったといわれる。

16世紀後半から17世紀前半にかけてキリスト教世界にも珈琲が広がっていくが、この異教徒の飲物が浸透するきっかけに、ローマ教皇クレメンス8世が珈琲に洗礼を施したことがある。これにより、回教徒だけの飲物とされていた珈琲がヨーロッパ全体に行き渡っていった。しかし、伝播・普及の途中で何人かの王がその影響力故に度々「珈琲飲用の禁止令」を出している。その裏には次のような事情もあった。

イギリスでは1674年、ロンドンの婦人達が珈琲の店に入ることに反対運動が起き、1675年チャールズ2世は珈琲の店で人が集い、政治談議するのを恐れ、カフェ

られた。その後、1645年ベニス、1650年イギリス・オックスフォード、1652年ロンドンに次々と珈琲ハウスができ、珈琲も普及していった。

珈琲ハウスは、人々を酒場での酩酊の集まりから素面での集まりにさせた。そこでは回教徒諸国からのエキゾチックな味と香りを楽しむことができ、また市民の情報基地となって、郵便、保険、新聞等が始まり、市民社会の発展に大きな貢献をした。

一方、ヨーロッパ列強は17世紀末から18世紀にかけて、植民地で珈琲の栽培を広げていった。オランダ東インド会社は1690年以降にセイロン、ジャワ島に珈琲栽培を導入、1700年代にはジャワ・スマトラ・ティモールで栽培を行った。1706年にジャワからアムステルダム植物園に苗が送られ、アムステルダムから若干の苗がルイ14世に贈られている。1718年にフランス人将校ガブリエル・

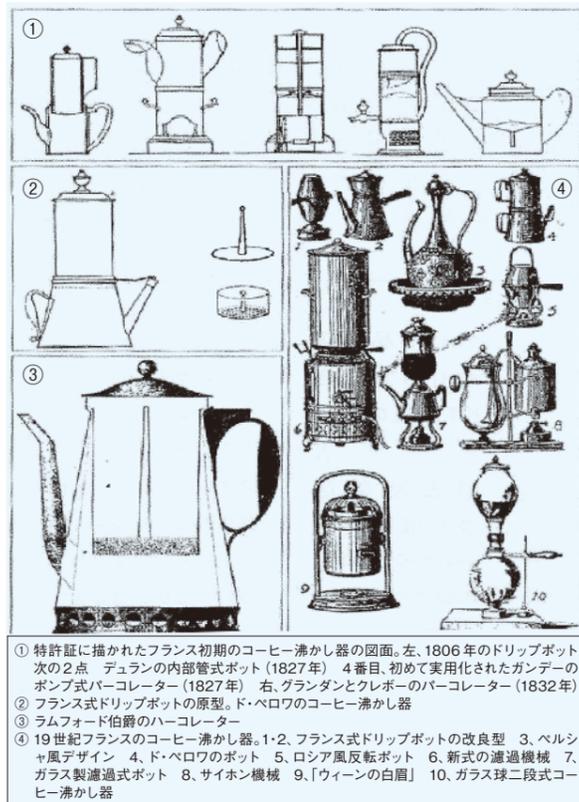


図4 抽出器の普及

閉鎖宣言を出した。ドイツでは1777年、珈琲の消費量が増加し国を破産に追い込むほどの輸入量になったため、フレデリック大王が禁止令を布告した。1789年のフランス革命の時には、青年革命家達が毎日珈琲店に集い、ルイ16世の暴政をあばき人々に革命を訴えた。日本でも第二次世界大戦中、欧米敵視政策のターゲットとして珈琲がやり玉に挙げられたこともあった。これらの背景には、人の集まる場には欠かせない珈琲と人との繋がりがあった。

焙煎の始まりと焙煎器具の変遷

珈琲豆の焙煎・粉碎・抽出の技術及び器具の発達等が進むにつれ、珈琲と珈琲が伝播した地域の文化とが結合し、ますます珈琲豆の需要が増加して栽培地域が拡大していった。

珈琲が発見された当初は、種ではなく果肉の部分が生食用として用いられた。実をつぶして油で練ってダンゴ状にしたり、スープとして食べたりしていた。現在でも、果肉をジャムにしている国もある。それまで生豆から煮出されていた珈琲は、生豆を焙煎することによって、その味と香りがそれまでの珈琲とは全く異なるものになる

ことが分かり、人々に競って飲まれるようになった。珈琲の新しい世界が開かれたのである。

初期の焙煎は素焼きの土器を直接火にかざした方法で行われた。1400年以降は、金属の鍋とかきまぜ棒や、煎り鍋等も使用された。1600年頃、フライパンに脚が付いた形状でそのまま火の上に据えられる道具が考案された。1670年、オランダ人は鉄板で小型の筒状の密封された道具を作り、火の上にかざして回せるようにした。この焙煎機はその後19世紀の半ばまで、オランダ、フランス、イギリス、アメリカで普及した。20世紀初頭から第一次世界大戦末期には、ドラムの中のシリンダに生豆をいれ、そこに熱源が通るようにして、シリンダを回転させるようになった。19世紀後半には、現代に繋がる焙煎機が作られた。これがアメリカのバーズ焙煎機(1864年)であり、ドイツのエメリッヒの改良焙煎機である。これ以降、焙煎機は構造に改良が加えられたが、原理的な部分はこの時に確立された。燃料には石炭、コークス、木材から都市ガス、天然ガス、灯油、重油、炭、遠赤外線等の熱源が使われた。構造は直火式、半熱風式、熱風式、熱風循環式ドラム、その他の加圧式等の機種が登場してきた。

抽出の変遷

1800年初めに珈琲の粉を水又は湯の中に入れて浸出させる浸漬法と、熱湯あるいは水を注ぎ透過させる透過法が発案され、その後ヨーロッパ各国において様々な器具が発明・開発された。

浸漬法の抽出器具として、1710年フランスでボイリング法が確立され、1800年頃、パリでド・ペロウがフランス式ドリッパーを考案した。1806年イギリスのラムフォードがこれにヒントを得て、パーコレーターの原型を作り、1819年にローランが完成させた。1817年頃、フランスでブリキ職人ビギンが考案したのがポットの上部に布製ネル等の袋をさげ、その中に粉を入れる抽出器コーヒービギンであり、これがアメリカに渡り改良された。1840年スコットランドの造船技師ロバート・ナビヤにより、バキューム式の浸漬器具が作られ、その後フランスで改良され、現在のサイフォンになった。

1763年フランスでドンマルタン透過法と浸漬法を合わせたコーヒーポットが作られた。ドリッパー法一杯取りを多人数分出すためのコーヒーアンである。1843年フランス人デサンテが考案した機械をきっかけに、イタリアでエスプレッソ・マシーンの開発が始まり、1901年ミラノのベゼラ製機械の特徴が現在に繋がっている。

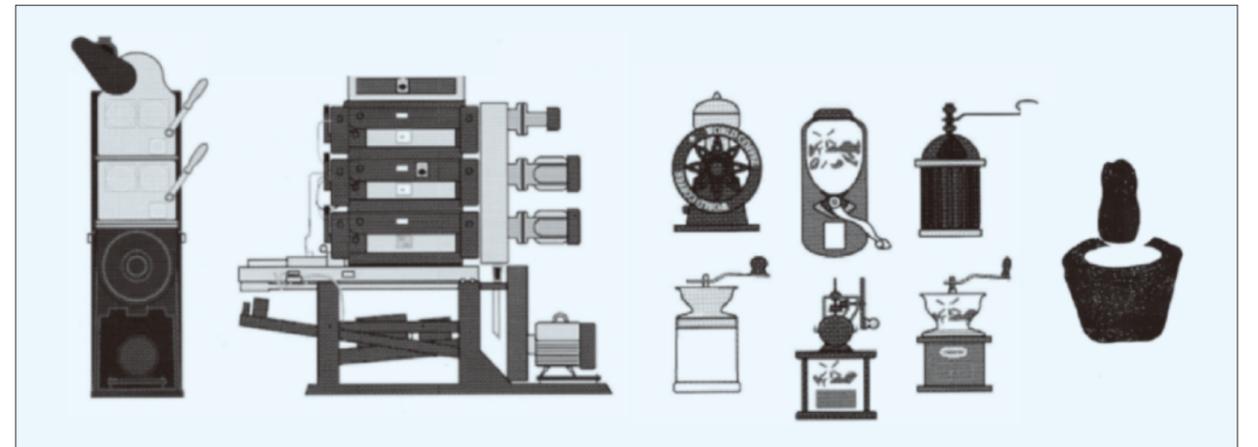


図5 粉碎器の普及

粉碎とミル機器の変遷

珈琲豆の粉碎方法は、初期は臼と杵で粉に磨り潰す方法が一般的であり、次いで、上部が回転・下部が固定された上下2個の臼で粉碎するようになった。1500年頃のトルコでは金属製「筒状コーヒーミル」が、1600～1630年のヨーロッパでは鉄、真鍮、青銅でできた臼と杵が広く使われた。1655年にはトルコ式の組み合わせコーヒーグラインダーがダマスカスで作られ、1720年頃からフランスでもコーヒーグラインダーが広く使われるようになった。

日本における珈琲の流れ

日本は今や世界第4位の珈琲消費国になっている。歴史的には幕末に薬用として伝播して以来、大正期には欧米文化を疑似体験できるカフェの広がり、第二次世界大戦中の珈琲の迫害や戦後の代用珈琲がある。

珈琲が喫茶店等から広く家庭に取り入れられるのに、日本人による二大イノベーションがある。一つはシカゴ在住の日本人科学者加藤サトリ博士が開発したインスタントコーヒーである。1901年に全米博覧会で販売が始まり、第二次世界大戦後急速に普及した。もう一つは1959年に日本で初めて作られた缶珈琲である。これらにより、珈琲消費が急速に拡大されるが、その後も現在までに3つの波があり、珈琲の質の変化がある。

「第一の波」は経済成長が牽引した喫茶店ブーム。「第二の波」は1990年代後半に始まるスターバックスに

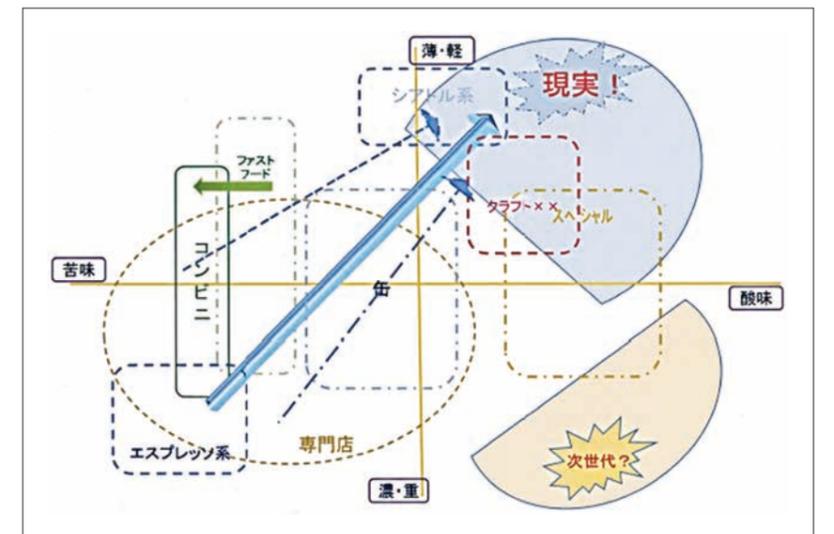


図6 コーヒーの質の変化

代表されるシアトル系カフェで、豆を深煎りしたイタリア系エスプレッソが見直された。「第三の波」ではさらに豆の素材の特性を見極め、香味の個性を引き出して楽しむスペシャルティコーヒーとして発展してきた。この間、珈琲の品質や焙煎・粉碎・抽出の技術が向上し、珈琲の幅が大きく広がった。しかし珈琲液はどうしても時間が経過すると酸化され、雑味がでてくる。これを抑えるために砂糖とミルクを入れ、香り豊かで飲み易くしたものが現実に今多く飲まれつつある(図6参照)。

次に来るであろう「第四の波」は、筆者には単に美味しい珈琲から味の多様化、そして健康や美容効果等の付加価値が浮かぶのである。どのような波が来るのか、楽しみである。