

[Kaffeeklatsch] 13

コーヒー探求に“唯一無二の多様性、

コピ・ルアク・リア

KOPI LUWAK LIAR を

広島修道大学教授 中根 光敏

インドネシア・アチェ州タケンゴン豪雨災害復興支援「KOPI LUWAK LIARを楽しむ会」が2026年7月19日-20日に日本ネドリップ珈琲普及協会の店で船島美樹さんのご尽力によって行われました。二日間で40名の方々に支援していただいたことに深く感謝いたします。

一方で、予約で埋まってしまったために、当日、飛び込みでお越しいただいた方々には、やむなくお断りさせていただき、申し訳ありませんでした。可能であれば、新たに機会を設けたと思っています。という私も、当日は業務で参加することが叶わず、非常に残念でした。

参加者の皆様からは、「上品な酸味と果実感にまず驚き、それでいて、しっかりとしたコク、オイル感も感じる」「今まで飲んだことが無いコーヒーだ」という感想が多くあり、「クセのある独特の味や香りを期待したが、今回はそれほどでも無かった」という感想も頂いた、と船島さんから伺いました。

コピ・ルアクは、映画やテレビなどを通して、比較的多くの人たちに知られていますが、まだまだ正しく理解されるまで至っていないのが現実です。たとえば、「コピ・ルアクは動物虐待である」というバッシングがありますが、野生の麝香猫の落とし物＝糞をコーヒー農園の人たちが収集して精製したコピ・ルアク・リア（以下、[㊟]リア、と略）については、笑えないほど頓珍漢です。また、[㊟]リア、の生豆＝グリーンビーンズには様々な品種が混じっていて、実に不揃いです。もし、単一の品種だけで綺麗に揃っていたら、それは「人工飼育」か「偽物」ということになります。

[㊟]リア、独特の酸味と甘みの上品さや官能的な香りは、野生の麝香猫ならではの物で、「獣臭」のような強いクセは全くありません。ただ、コーヒー農家の人たちが少量の落とし物を収集して手作業で精製する[㊟]リア、は、香味という点からは個体差が激しいコーヒーです。さらに、焙煎／粉碎／抽出などの違いによって、香味が驚くほど変化する[㊟]リア、は、人間にたとえれば、個性的な人々が一堂に会した奇跡的な瞬間に現れる“唯一無二の多様性、をもったコーヒーなのです。

焙煎・粉碎・抽出の仕方を変えるたびに、大きく香味が変化していく蠱惑な[㊟]リア、に取り憑かれた私は、その魅力を少しでも多くの人たちに知って頂けるように、これからもコーヒー探求に邁進していきます。

[付記] 本稿は2025-2026年度 広島修道大学調査研究費（ひろみら領域研究）を受けて行っている「グローバル化と社会変容」と題した共同研究の成果の一部である。

