香り高く、なめらか

ルワック人気が急上昇

世界のコーヒー愛好家の間で大人気のルワック・コーヒー。ジャワ語でジャコウネコを意味するルワックの糞の中から採取するコーヒー豆は最近、ハラル（イスラムの教義で摂取可能）と認められるまでの地元メディアの一連の報道もあり、インドネシアでも人気が沸騰している。「香り高く、酸味と苦味が少なめ。滑らかな口当たりで濃厚な味わいが楽しめる」と外国人にもかねてから評判だった。なぜ、人気なのか。インドネシアスペシャリティコーヒー協会（SCAI）が薦める、「幻のコーヒー」を楽しめるジャカルタのコーヒー豆専門店とコーヒー店を紹介する。（鶴見泰寿）

幻の珈琲で一息

真っ赤なコーヒーの実と、吠えるルワック

●焙煎温度が自慢

コーヒー店「アノマリ」のオーナーの一人、イルファン・ヘルミさん（28）＝写真＝は、コーヒー・ルワックをすると「舌触りは滑らかで、バターを舐めたように味は濃厚。繊細な甘みが特徴だ」と満足げに語った。

2003年、趣味でコーヒー豆探しを始めた。たどり着いた東ジャワ州ポンドウォソでルワック・コーヒーを見つけた。「村のコーヒー農園に3泊4日、張り込んだ。信頼の置ける農家から直送してもらっている」

米国スペシャリティコーヒー協会（SCAA）の会員のイルファンさんは、同協会のネットワークを駆使して、協会員に指導を仰ぎ、ルワック・コーヒーを焙煎する適正温度を独自に研究している。「個性豊かな国産豆の味を最大限に引き出すための焙煎温度は異なる。ルワックも例外ではない。『本物』の味を出せるよう努力している」

ルワック・コーヒーは1杯10万ルピア。100グラム、30万ルピア。

国産アラビカ種のコーヒー豆のみを使用する店として、2007年、南ジャカルタのセノパティにオープン。外国人にも人気で、コーヒー豆を購入するために足を運ぶ邦人もいる。今年7月、中央ジャカルタ・スティアブディに2号店を開店したばかり。

●2カ月5キロ限定

南ジャカルタの自家焙煎コーヒー豆専門店「クウィンティノ」は、イタリア生まれ、豪州育ちのオーナー、ジョセフ・タルクィニオさんの店。

国内各地の最高級のアラビカ種コーヒー豆を集める。邦人の問い合わせが多いため、日本食スーパーに出荷している。

扱っているルワック・コーヒーは、オランダ植民地時代の1911年に設立された国立研究機関、インドネシア・コーヒー・カカオ研究所（ICCRI）が所有する農園で採れた希少な豆。不定期だが、約2カ月に一度、5キロ程度を入荷している。同研究所から届く麻の袋には、ICCRIのロゴと、証明用のコードナンバーが入っている。

大量生産は期待できないため、「あくまで、本物のルワック・コーヒーの素晴らしさを知ってもらうために販売している」と語る。

ジョセフさんは「ルワック・コーヒーで作るエスプレッソの味は世界最高。ほかのコーヒー豆と比べて、ルワックが持つ特徴が際立つ」と強調＝写真。酸味、苦味が少なく、濃厚で滑らかな味わいが舌に絡み付く。

時期によって値段は若干変わるが、100グラムで約35米ドル。

上質な国産豆に特化

普及目指し協会発足

インドネシアスペシャリティコーヒー協会が産声を上げたのは2008年2月。コーヒー豆の生産量でインドネシアは、ブラジル、ベトナムに次ぐ3位（2009年）だが、ロブスタ種の生産が大半で、より付加価値の高いアラビカ種の輸出は1割に満たない。そのため、高品質のアラビカ種についての正しい情報を国内の生産者、焙煎業者、販売業者に提供し、品質と生産量の向上に努めようと設立された。スターバックスに代表される外資大手チェーンの進出などで、近年、若者を中心とした「高品質でおいしいコーヒー」への関心の高まりも設立の追い風になった。

発足直後の08年4月、コーヒー「先進国」の米国スペシャリティコーヒー協会と覚書を結び、全面的な協力を得ている。

事務局長のイナさんは「コーヒー豆は、地形、気温、環境などで味や香りがまったく異なる」と語る。雄大な自然が広がるインドネシアでは、スマトラ、ジャワ、スラウェシ、バリ、フローレス、パプアで個性豊かな豆が生産されているが、アラビカ種の生産量が少なく、生産も不安定なのが現状だ。

イナ事務局長（左）とスタッフのレシさん

植民地時代の農園労働者がはじまり

オランダがジャワ・バタビアにコーヒー豆を持ち込んだのは、1696年。植民地時代、スマトラ、ジャワで大規模なコーヒープランテーションが展開された。生産されたコーヒーは、船に積まれ、一路ヨーロッパに向かった。

農園で働くジャワ、スマトラ人はオランダ人が楽しんで飲む、手の届かないコーヒーを試してみたかった。そんな矢先に見つけたのが、農園の実を食い荒らし、わがもの顔で歩き回るルワックの糞。その中に未消化の状態でコーヒー豆が残っていたのだ。

イナさんは「農園で働く人々が、オランダ人の目を盗み、きれいに糞を洗い、豆を乾燥させ、焙煎して飲み始めた。これがルワック・コーヒーの始まりと聞いています」と弾んだ声で話す。

コーヒーの木から上質の実だけを選んで食べる習性を持つルワックのコーヒーの需要は高まっている。

しかし、SCAIが今抱える悩みは、ほかの種の豆とブレンドし、ルワックの名を借りて他種のコーヒーを売る店があること。それを本物かどうか確認することは難しい。

国内の各産地のコーヒー豆は味や特徴から定義付けされている。しかし、ルワックはほぼ全国に生息しているため、「ルワック・コーヒー」の味を定めることは難しい。イナさんは「SCAIは現在、ガイドラインの設定に取り組もうとしている」と語った。

●上海万博に参加

上海万博のインドネシア館で紹介され、話題をさらったルワック・コーヒー。中央ジャカルタのコーヒー豆専門店「マハラジャ・コーヒー」は同万博に参加した、インドネシアを代表するコーヒー会社の一つだ。

オーナーのカスミトさんは2005年、「本当に排泄された糞から採取するコーヒー豆が存在するのかを自分の目で確かめたい」とルワック探しの旅を始めた。

カスミトさんと人気のコーヒー

全国のコーヒー農園でルワックに出合った感動と旺盛な好奇心が「災い」し、趣味が転じてビジネスに発展した。

アチェ・ガヨ、北スマトラのマンデリン、東ジャワのジュンブル、バリのキンタマーニなど6銘柄のコーヒー・ルワックを販売。値段は100グラム約30万ルピアから約40万ルピア。

ホテル・インドネシア・ケンピンスキーをはじめ、スーパーマーケットのケム・チックス、グランド・ラッキーなど15店に出荷している。

詳細はウェブサイトで確認できる。（www.mahanjacoffee.com）

●著名バリスタ語る

インドネシアスペシャリティコーヒー協会（SCAI）が主催する、昨年開催されたインドネシア・バリスタ・チャンピオンシップで準優勝に輝いたバリスタがコーヒーを入れてくれる店が「カフェ・ラ・タザ」。

オーナーのヘリ・ステイアディさんは、SCAI立ち上げメンバーの一人。2009年、自玉商品としてコーヒー・ルワックを販売し始めた。

目の前でコーヒーを入れてくれるカフェ・ラ・タザ

アチェ・ガヨ、マンデリン、ジャワ・カユマス、キンタマーニの4種類を販売。収穫期などの時期によって、入荷している種類は異なる。ルワック・コーヒーは1杯約9万ルピア。100グラム、約37万ルピア。

インテリアにも重宝される、コーヒーサイフォンを店員がテーブルに運び、目の前でコーヒーを入れてくれるため、手作り感覚を楽しめる。スマンギのエレクトロニック・シティー店もある。

鴨胸肉のロースト
イチジク赤ワイン煮添え

CASSIS

今週のシェフのおすすめメニューをご注文でデザート1品を無料でプレゼント
（2010年8月末日まで。ディナー、ランチ共に有効です）

鴨フォアグラのソテー
チェリーソース
アーティチョークのポアブラード

ローストビーフテンダーロイン
ジロール茸のソテー添え

チョコレートコーヒーケーキ
ヘーゼルナッツアイスクリーム

PAVILION APARTMENT RETAIL ARCADE, Jl. K.H Mas Mansyur Kav. 24 Jakarta 10220, T. +62-21 5794 1500 F. +62-21 5794 1510 www.cassis-gourmand.com

髪にお悩みのある方は、髪のプロ、ヘアケア・マイスターのともこまでお気軽にご相談下さい。

シャパン ヘアケア
マイスター フェイマリー
保有者（ともこ）

Nobu hair & more
まるでカフェ
癒し空間サロン

nobu®

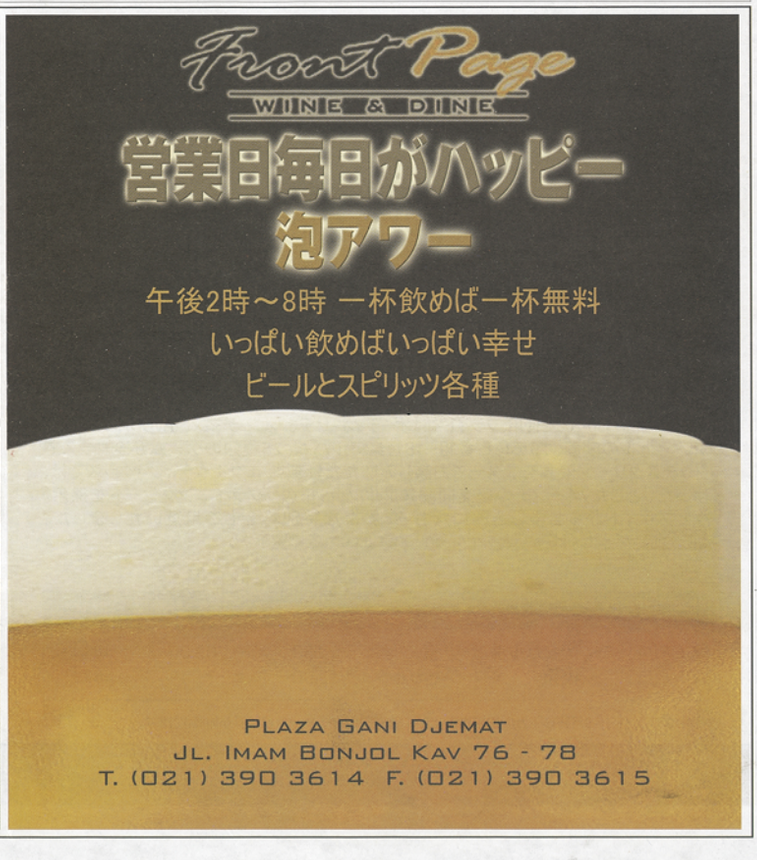
8日グランドオープン
30%OFF
期間8月末まで。

ダルマワンサ・スクウェア
City Walk ﾚﾍﾞﾙ2-ｽﾎﾟｯﾄ57
Jl.Darmawangsa
Phone : (021) 112-14528 / 14504
営業時間 : 10AM - 7PM（火～土）
10AM - 6PM（日）
月曜日は定休日です。

Front Page
WINE & DINE

営業日毎日がハッピー
泡アワー

午後2時～8時 一杯飲めば一杯無料
いっぱい飲めばいっぱい幸せ
ビールとスピリッツ各種



PLAZA GANI DJEMAT
JL. IMAM BONJOL KAV 76 - 78
T. (021) 390 3614　F. (021) 390 3615