

INDONESIA WILD KOPI LUWAK ACEH GAYO

WILD KOPI LUWAK

品名：インドネシア ワイルドコピルアック アチェ ガヨ
生産地：インドネシア、スマトラ、アチェ州タケンゴン
品種：アラビカ種 SC14～19 標高：1400～1800m
精製方法：ジャコウネコが食べて排泄したパーチメントを乾燥後脱穀

アチェ州のタケンゴン地域でガヨ族が栽培しているアラビカ種を
ジャコウネコが食べ排出した、天然のコピルアックです。

WILD KOPI LUWAK

起源はオランダ植民地時代（17～19世紀）のインドネシアに遡るとされ、約300年もの間、インドネシアはオランダの植民地でした。その時代に、コーヒーの木がインドネシアに持ち込まれ、コーヒーの産地となっていきました。オランダを中心にヨーロッパに輸出されていた影響で、農園で奴隷として働いていた労働者が飲むことは許されていませんでしたが、労働者たちは密かに、ジャコウネコの糞のなかに残っているコーヒー豆を見つけて飲んでいました。それに気づいたオランダ人たちが飲んでみたところ、とても豊かな香りがするコピルアックに魅了され、世界へと広がって行きました。コピルアック（Kopi Luwak）とは、インドネシア語で「コーヒー」（コピ）と「ジャコウネコ」（ルアック）に由来する、世界でも珍しいコーヒーの一種です。ジャコウネコ科のバームシベット（マレージャコウネコ）が熟したコーヒーチェリーを食べ、その実の部分を消化した後、未消化のコーヒー豆を糞として排泄したものを収集し、洗浄・焙煎して作られます。この独特な製造過程から、自然界でジャコウネコが食べる量に依存するため生産量が少なく、加えて手作業での収集・処理が必要のため非常に高価で、通常のコーヒー豆に比べて桁違いの価格で取引されます。世界での人気上昇するにつれ、近年では需要増加に伴い、ジャコウネコを檻で飼育し強制的にコーヒーチェリーを食べさせる生産方法も増えており、味の質の低下や動物愛護団体などからは批判も出ています。こちらのワイルドコピルアックは自然のジャコウネコの糞から採取した天然物です。本物のコピルアックは、野生のジャコウネコによる自然なプロセスで作られたものとされ、こうした背景から「幻のコーヒー」とも称されます。映画『最高の人生の見つけ方』（2008年公開）で取り上げられたことで日本でも知名度が上がり、高級コーヒーとして知られるようになりました。大切な収穫物であるコーヒー豆を食べてしまうジャコウネコを排除するのではなく、付加価値にしてしまうことで生まれた、人間社会との最良の共存の結晶です。ほのかに感じる奥深い香り、心地よい酸味と甘みが訪れるなめらかなで上品な味わい、あとから徐々に独特の旨みとさっぱりとした苦味や余韻を感じる複雑な香味を味わえます。

NO
VO