

商品の基礎知識

ソフトコモディティー編

作成： 株式会社コモディティー インテリジェンス

# コーヒー



# インスタントコーヒーの起源

インスタント・コーヒーが初めて世に出たのは1901年。ニューヨーク州バッファローで開催されたパンアメリカン博覧会で、日本の加藤博士がソリュブル・コーヒー（溶けるコーヒー）と名づけて発表したのがインスタント・コーヒーの始まりです。日本の偉大な発明です。

意外と知られていませんが、インスタント・コーヒーには、保存料や着色料などの添加物は一切入っていません。レギュラー・コーヒーと同じ100%コーヒー豆から出来ています。ただ、原料となる豆は、主にロブスタ種が使用されています。



# アラビカ種とロブスタ種

コーヒーには主にアラビカ種とロブスタ種の二種類あります。

世界で生産される約7割がアラビカ種で、約3割がロブスタ種です。

植物的には、ロブスタ種は、非常に丈夫でインドネシアでは従来のアラビカ種に代わって大半がロブスタ種になりました。

それに引き換えアラビカ種は、とてもデリケートです。栽培時の苦勞も多いようです。ただ、味、香りの面では、アラビカ種に軍配が上がります。一般的に、アラビカ種は酸味が強くロブスタ種は苦みが強いとされています。

アラビカ種は、その特性から主にレギュラーコーヒーとして飲まれています。有名なブルーマウンテンやモカ、キリマンジャロなどもアラビカ種です。一方、ロブスタ種は、インスタント・コーヒーを始め、缶コーヒー、アイスコーヒーとして、親しまれています。最近では、缶コーヒーでもアラビカ仕様のもので、インスタント・コーヒーにもアラビカ種の比率を多くブレンドして香りを良くしたり、日々、おいしいコーヒーの研究がなされているようです。

# コーヒーの歴史（I）

エチオピアのアビシニア高原には、今でも自生したコーヒーの木が生い茂っています。現在、市販されているコーヒーの多くが、この野生のコーヒーと同じアラビカ種です。こうしたことから、コーヒー発祥の地はエチオピアではないかと言われています。



エチオピア南西部K e f a  
地方に自生しているコー  
ヒーの木

エチオピア南西部にはKefaという町があります。カリディというアラブの羊飼いが羊たちが常緑の低木の実を食べるのを不審に思い、自分も食べてみると気分が引き締まるように感じました。それからコーヒーが広まったと言われています。

野生のコーヒー樹が対岸のアラビア半島南部に伝えられ、15世紀頃栽培されるようになったと言われています。

# コーヒーの歴史（Ⅱ）

コーヒー発祥のエジプトから紅海をわたって対岸のイエメンにコーヒー豆は受け継がれました。17世紀の終りごろまで、世界に出まわるコーヒーのほとんどはアラビア半島南部のイエメン地方に依存していました。

北部イエメンの紅海岸の港町Mocca（モカ）は、イエメン産コーヒーの唯一の積み出し港でした。

残念ながら、現在ではイエメンでは、コーヒーより更に麻薬性のあるカートの栽培が主流になり、今ではほとんど作られていません。



# コーヒーの歴史（Ⅲ）



16世紀のコーヒー館

15世紀になると煎り豆を用いることが多くなり、苦味と香りを持つ新たな飲料として利用されることになりました。やがて、社交の場には欠かせない飲料となり、世界各国に広まっていきます。

1615年にイタリアのベネチアに伝わり、欧州全土に伝わっていきます。イギリスでは1652年にオックスフォードで最初のコーヒーハウスが開店しました。

現在、コーヒーの大消費国となったアメリカに始めてコーヒーが持ち込まれたのは1607年といわれています。その後、17世紀末には、ボストンやニューヨークにコーヒーハウスが誕生し、各国からの移民者の間で急速にコーヒーが普及しました。

1773年イギリスの茶税に反発したボストン市民が、東インド会社の船を襲い、「ボストン港をティー・ポットにする」と叫びながら、342箱の茶箱を海に投げ捨てました。以後アメリカ人は紅茶を飲まずにコーヒーを飲むようになったといわれています。



## コーヒーの歴史（Ⅳ）

現在、コーヒーの主要産地になっている中南米諸国に、最初にコーヒーを持ち込んだのは、フランスの軍人ド・クリューと伝えられています。彼は、国外流失を防止するために厳しい保護管理下にあったコーヒーの苗木を苦心して手に入れ、自分の飲み水を分け与えて守り、フランス領のマルチニーク島に運んだというエピソードが残されています。

これが中南米諸国におけるコーヒー栽培のルーツであり、やがて一大プランテーションが形成されるに至りました。

## コーヒーの歴史（Ⅴ）

西欧諸国がコーヒー文化を開花させていた頃、日本はまだ鎖国時代でした。長崎の出島にあったオランダ商館に、初めてコーヒーが持ち込まれました。

開国して明治時代になると上流階級の人々が集まる場所に、コーヒーが出されるようになり、いくつもの喫茶店が開店し、やがて家庭で親しまれる飲み物になりました。





# コーヒーの効用

## 図2 コーヒーは糖尿病発症を予防する

JPHC study (Japan Public Health Center study)

全国11の保健所と国立医療センターによる多目的コホート  
40歳～69歳の55,862名を10年間追跡し、糖尿病発症を調査

コーヒーを飲む頻度	総数	糖尿病発症数	相対リスク
ほとんど飲まない	7,378	540	1
週に1～2日	4,703	314	0.93
週に3～4日	3,012	184	0.84
1日に1～2杯	6,417	374	0.84
1日に3～4杯	2,442	138	0.83
1日に5杯以上	874	51	0.82

Endocr J 56,450-458, 2009

Trend p 0.006

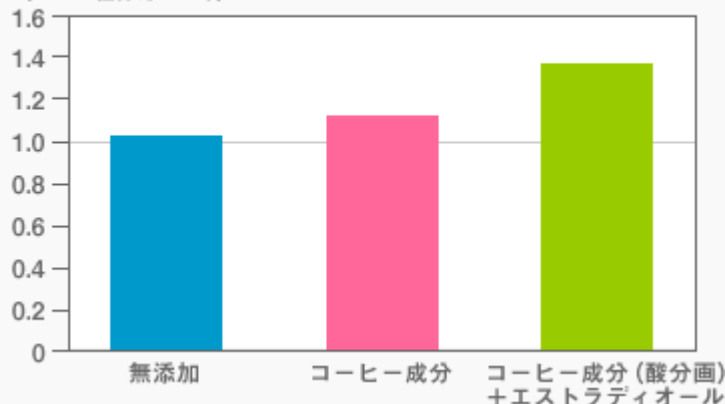
日本人の調査データによると、コーヒーを飲むの方が  
ほとんど飲まない人よりも2割くらい糖尿病にならない。

国内11の保健所と国立医療センターによるコホート研究（追跡調査）の調査データによると、コーヒーを飲むの方がコーヒーをほとんど飲まない人よりも糖尿病にならない率が2割くらい多いという結果が出ている。

糖尿病には良いらしいが、悪玉コレステロールを増やすらしい。

## コーヒーによるヒト肝細胞におけるアポAIの合成

アポAI (HDLの担体たんぱく)



コーヒーには、悪玉コレステロールHDL（高比重リボタンパク）を増やす働きがあることがわかってきました。

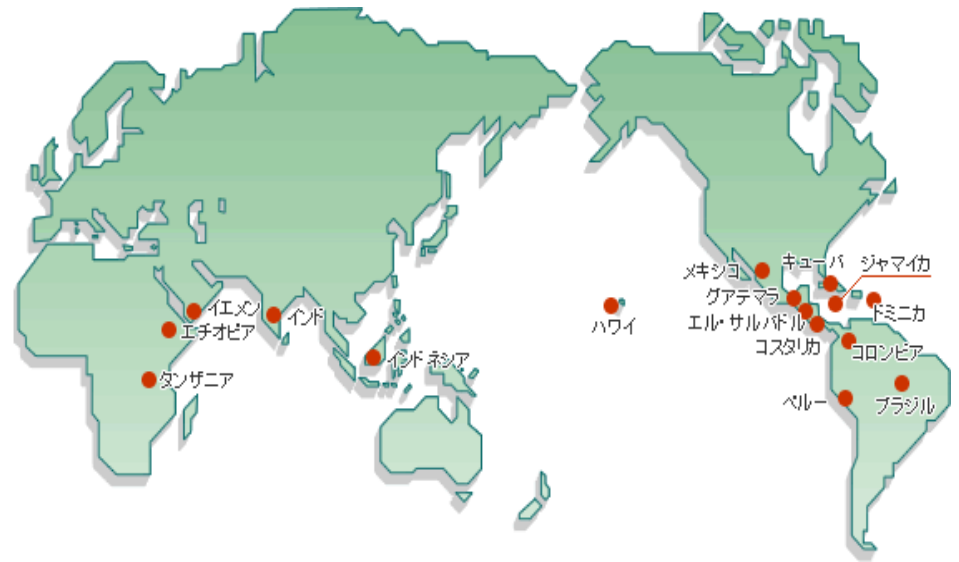
（※ヒト肝細胞にドリップコーヒーを加え、細胞の変化を調べたところ、HDLの主要たんぱくであるアポAIの合成を上げることが分かりました。）

# コーヒーの産地と特性

現在世界に190余りの国があるとすると、その約30%の国でコーヒーを生産しているという  
と驚かれるでしょうか？

北緯25度から南緯25度に  
囲まれたコーヒーベルトで生産  
されています。

世界の3大嗜好飲料のうち、  
コーヒーはアカネ科、  
お茶はツバキ科、  
ココアはアオギリ科です。



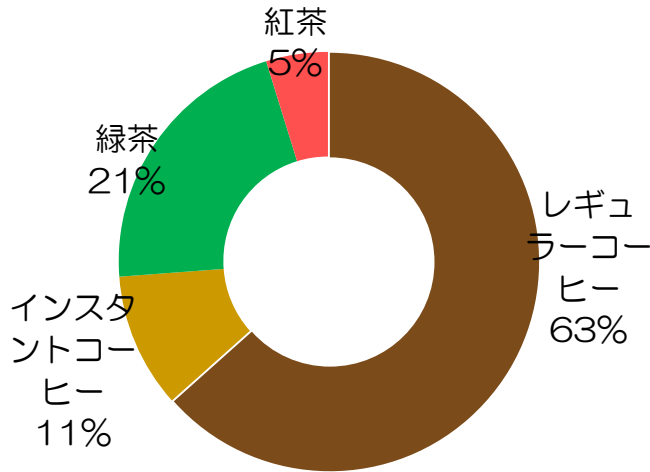
## ●飲用時カフェイン含有率 (%)

コーヒー		0.04
紅茶		0.05
煎茶		0.02
ウーロン茶		0.02

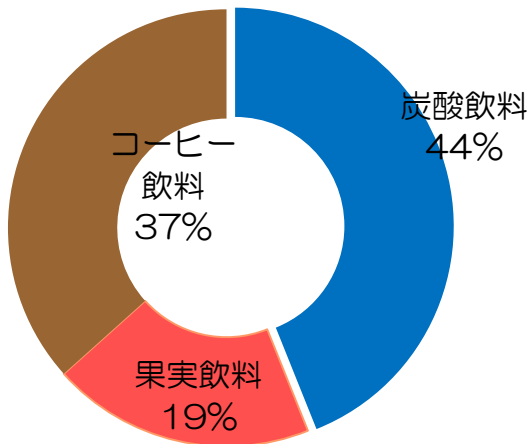
科学技術庁資源調査会／四訂日本食品標準成分表より

# 日本の嗜好飲料

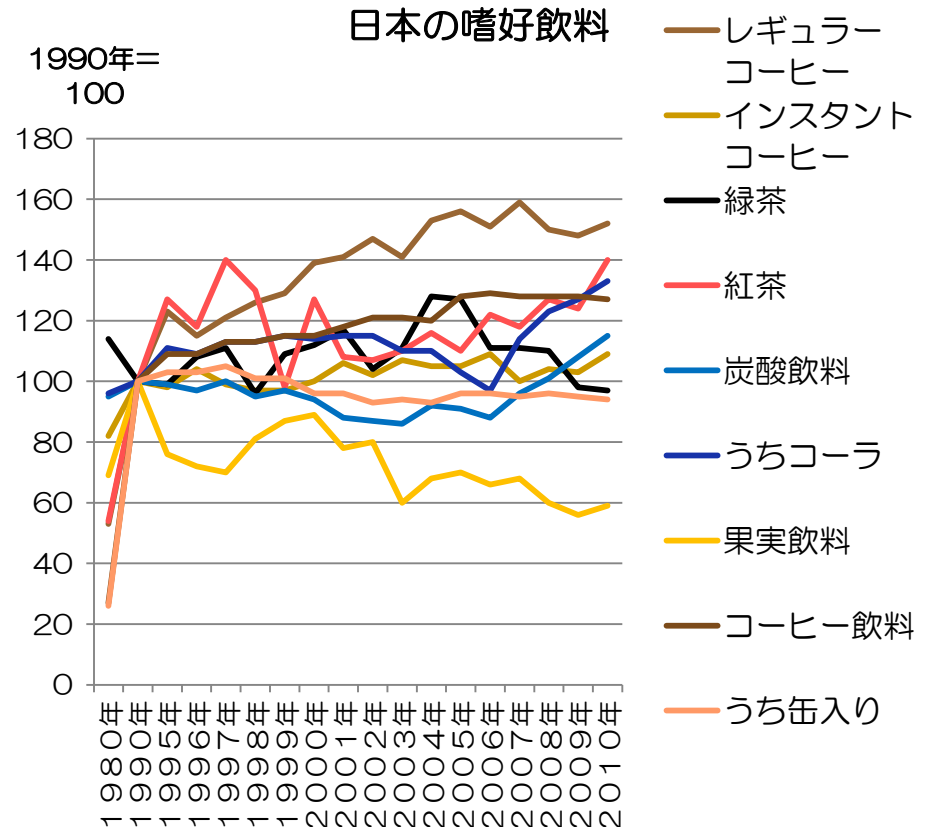
日本の嗜好飲料



日本の嗜好飲料

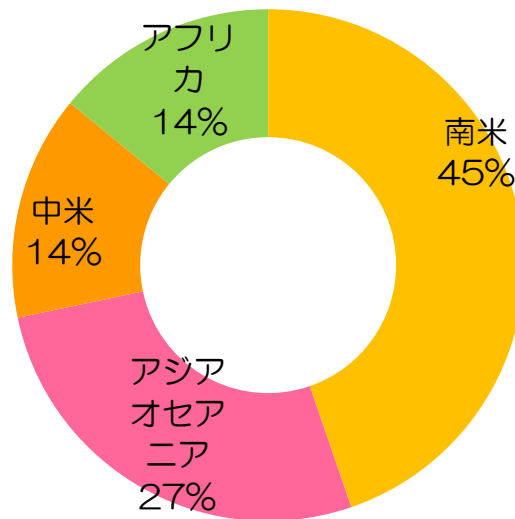
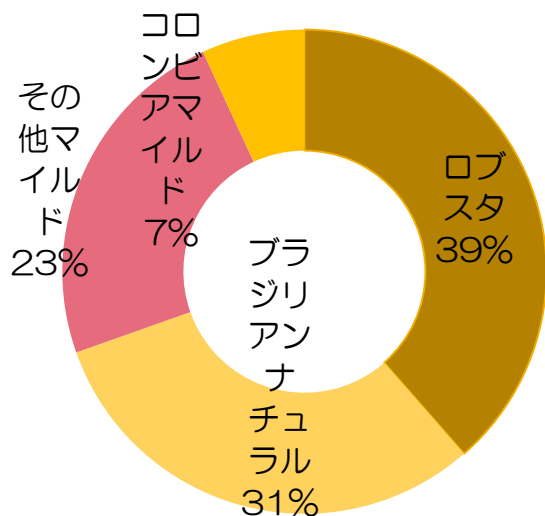
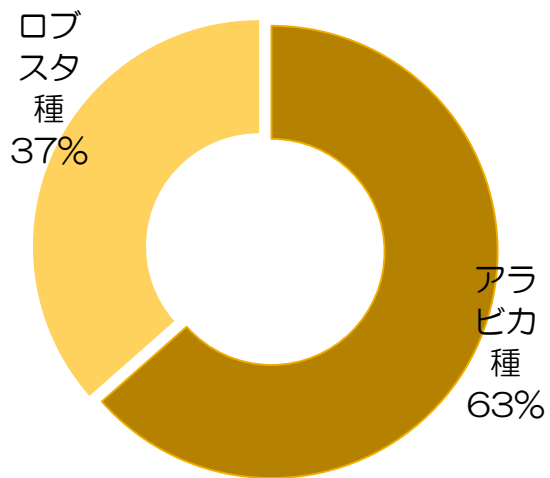


日本の嗜好飲料

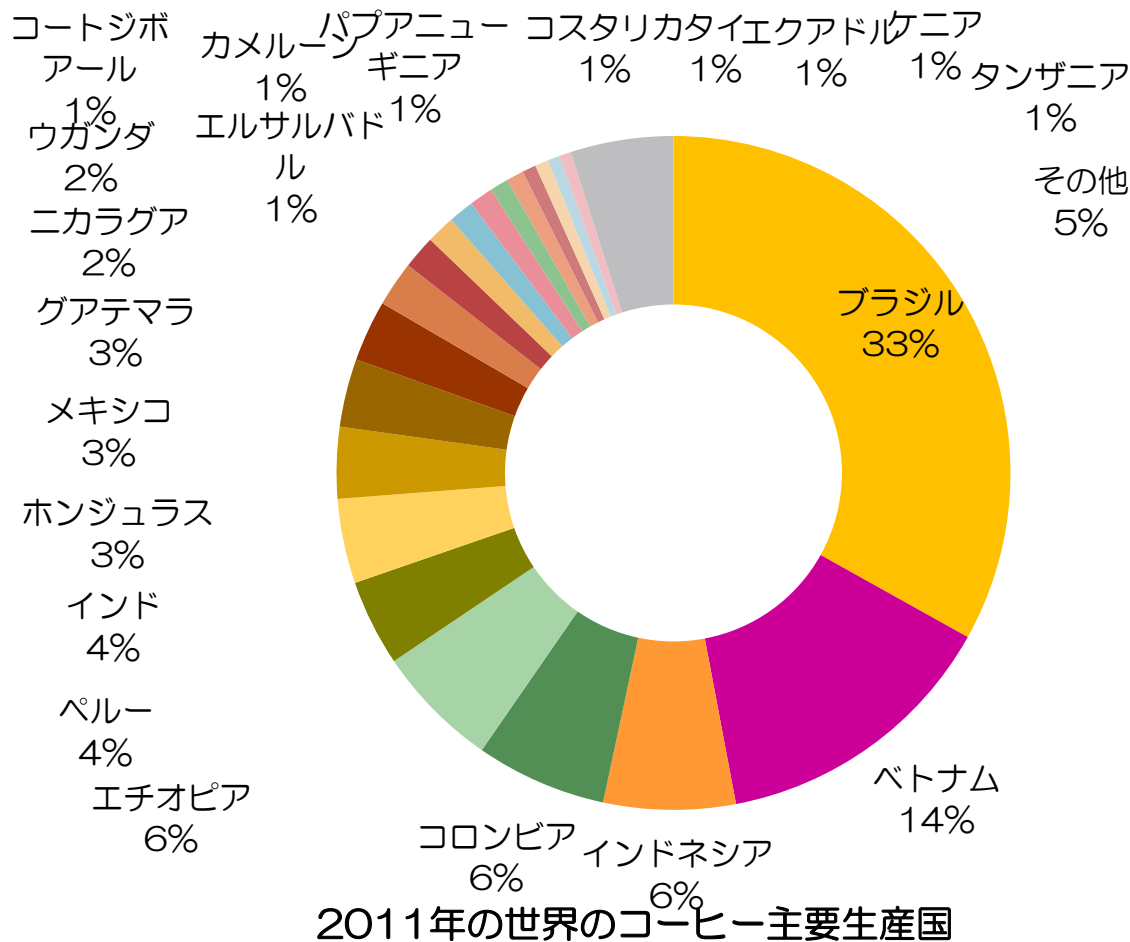


出所：全国清涼飲料工業会

# コーヒーの種類と産地



# コーヒーの国別生産地



世界のコーヒー生産地	
単位千袋	2011年
ブラジル	43,484
ベトナム	17,500
コロンビア	8,500
エチオピア	8,312
インドネシア	8,250
インド	5,333
ペルー	5,200
メキシコ	4,600
ホンジュラス	4,500
グアテマラ	3,750
ウガンダ	2,850
ニカラグア	2,100
コスタリカ	1,773
コートジボアール	1,600
エルサルバドル	1,330
カメルーン	1,083
パプアニューギニア	1,000
エクアドル	875
タイ	850
ケニア	750
タンザニア	750
その他	7,470
合計	131,860

# 株式会社コモディティー インテリジェンス

では、以下の情報を作成しています。

配信ご希望の方は以下にメールで配信希望とご記入の上ご連絡ください。  
1カ月程度無料配信させていただきます。



毎週月曜日 週刊ゴールド  
毎週火曜日 週刊経済指標  
毎週水曜日 週刊穀物  
毎週木曜日 週刊原油  
毎週金曜日 週刊砂糖またはコーヒー  
毎週金曜日 週刊展望  
月2回のコメ



メール：[kondo@commi.cc](mailto:kondo@commi.cc)  
ホームページ：<http://commi.cc/>

電話 03-3667-6130

ファックス： 03-3667-3692

住所：〒103-0014 東京都中央区日本橋蠣殻町1-11-3-310