

## JICA 草の根協力支援事業 140年前スリランカは紅茶でなく、コーヒー大産地だった

私たち、日本フェアトレード委員会は、フェアトレードを求めてスリランカを訪問している。

スリランカは世界地図のどこにあるか、知られていなかった。インドネシア大地震の津波災害やLTTEの民族紛争の負の部分で知られている。しかし、スリランカは実にいい国である。スリランカは、世界遺産の宝庫、またアユルベーダー、スパイス、ジュエリーなどある。

そのスリランカから世界で初めて日本に輸入された豆は、他の国の豆と比べて小粒で、青みがかり、形は不揃い、しかもとても硬く、質量が大きい。

豆が小粒なのは、アラビア半島から伝わったコーヒーなのか、コーヒー文献で1503年にセイロン\*にアラビア人が紹介したとある。イエメンで栽培されるコーヒーは小粒である。スリランカの豆は、そのアラビア半島が源流なのだろうか。

前焙煎し飲んでみると、独特の香り、濃い味、苦み、ブラジル、中南米の豆とずいぶん味が違う。くせがあるので、コーヒー通には、応えられない味のようなのだ。

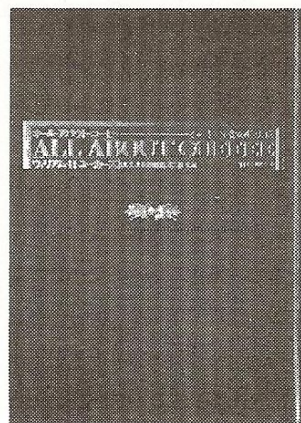
スリランカはミルクと砂糖をたっぷり入れて飲む習慣がある。そこで、砂糖の代わりに、スリランカ特産のキツルという高地にあるヤシの樹の種類で、今回輸入したくせのあるスリランカコーヒーにミルクとスリランカの天然の甘い樹液を混ぜて試飲した。

それはとてつもなくおいしく飲めるコーヒーであった。140年以前のスリランカでも、このようにコーヒーをおいしく飲む工夫をしていたであろうか？

### 第1章 スリランカのコーヒー豆

世界のコーヒー豆の解説表が (ALL ABOUT COFFEE\*)あるが、その中にアジアのイエメン(アラビア)の銘柄モカというコーヒーの説明がある。

その内容は、「アラビア・コーヒーまたはモカコーヒーという。ごく小粒で固い。丸みあり、形と大きさが不揃い。色は黄緑色から淡黄色まで様々。煎り上がりは悪くむらがある。抽出液は酸味が特徴、豊かなコク、風味はなめらかで美味」とある。今回輸入したコーヒー豆とそっくりだ。



ALL ABOUT COFFEE