

コーヒーを飲み始めたのは、高校受験の頃だった。例にもれず、

眠気覚ましとして手を出したのだが、正直いつてうまいものとは思えなかった。コーヒーの香り高さや、味わい深さについて語った作家のエッセイなどを読んで、この粉っぽくて苦い飲み物のどこが味わい深いのか、ぴんとこ

なかった。  
あとになつて自分の飲んでいるのはインスタントコーヒーというものであつて、本物のコーヒーとはかなり違うらしいことを知つたが、その頃は、まだ日本ではレギュラーコーヒー

はそんなに普及していなかった。

僕は、このインスタントコーヒーに、たつぷりの砂糖

とたつぷりの牛乳を入れて飲み、同級生の前では、僕はコーヒー党なんだ、君たちみたいな子供とは違うんだみたいな顔をしていた。

その後、喫茶店に行くようになると、コーヒーはブラックで飲むのが本格的だという不文律にしたがい、苦いのをがまんして飲むようになった。その頃には、家でも日に一、二杯はドリップでコーヒーをいれるのが習慣化していたが、依然としてそんなにうまい飲み物とは思えなかった。

ただ、コーヒーには産地によってモ

カとかキリマンジャロといった、いろんな銘柄があり、味も微妙に違うらしいことを知るにつれ、きつと「本場のコーヒー」は、たいそううまいものなのだろうと想像した。

だから、初めて東アフリカに行ったときには、少なからず期待していた。言うまでもなく、そこがタンザニアの名峰キリマンジャロにちなんだコーヒー豆の大産地だからである。

当時の愛読書だったカレン・プリクセンの自伝『アフリカの日々』（愛と哀しみの果て）のタイトルで映画にもなった

## 旅の曲者

16

### コーヒーは塩辛かった

文・写真／田中真知  
Tanaka Machi

イラスト／bozen

も、彼女自身が二〇世紀の前半、ケニアに渡つてコーヒー農園を営んだ日々話である。そんなわけだから、きつとうまいコーヒーが飲めるにちがいないと考えた。

ところが、ケニアの首都ナイロビにコーヒーを飲めるところは驚くほど少なかった。下町などではインド商人が多いせいか、圧倒的に紅茶が多い。それもインド風にミルクと砂糖をたつぷり入れたチャイが中心である。ホテルでコーヒーを注文しても、出てくるのはインスタントコーヒーだつ

たりする。やつと町なかで、コーヒーハウスと書かれた喫茶店を見つけて入ったものの、出てきたのは日本のファミリーレストランのお代わり自由コーヒーさながらの香りも味も飛んでしまった代物で、そこにミルクと砂糖をたつぷり入れて供される。

まずいものではなかったけれど、本場のコーヒーを期待していた者としては拍子抜けだった。現地に住む人に聞いたところ、本当に品質の良い豆は輸出に回されてしまい、地元で飲まれているのはそのあまりなのだということだった。

旧植民地における商品作物の実際とはそんなものなのかと気づかされた。

ちなみに、エジプトにいた頃、日本の友人からエジプト綿のシャツが安く買えないかと聞かれたことがあつたが、いわゆる日本でエジプト綿といわれているような肌触りのよい高級なシャツには、エジプト本国ではとんとお目にかかれなかった。ここでも質の良いコットンは輸出に回されてしまうからである。

エジプト産の綿シャツはといえば、一度洗濯しただけで、見事なまでに伸びてしまうものが多く、品質の良いエジプト綿のシャツを買うなら、ロン

ドンまで行かなくてはならないといわれていたほどだった。

生産する文化と、味わう文化は違うのだ。

ところが、エチオピアについてはそうではなかった。

エチオピアといえば、モカで知られるコーヒーの産地である。コーヒーという呼び名そのものも、エチオピアのカファ州に由来しているのだ。

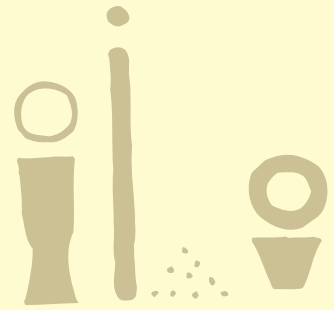
そして、なにより注目すべきは、エチオピアではコーヒーの文化が古くから醸成され、洗練され、人びとの暮らしの中に定着してきたという点である。

ここでのコーヒーは、ケニアをはじめ多くのコーヒー生産国のように、植民地宗主国によつてもたらされた商品ではない。

そのコーヒー文化は、コーヒーセレモニーと呼ばれる日本の茶道にも似た独特の儀式に象徴される。

どんな田舎の村に行つても、客人が来ると、女主人は生のコーヒー豆を炭火の上でフライパンで炒るところから始め、それを木製の臼と金属製の杵で丁寧にすりつぶし、ときに一時間近くかけて念入りにコーヒーをいれてくれる。生の豆が焦げるときの香ばしい匂いがあたりに漂い、いやがうえにも期待が高まる。こうしてできあがつたコーヒーは、なぜか中国製の小さ

エチオピア南部の村の軽食堂で伝統的なコーヒー・セレモニーに出会った。えもいわれぬ香りがあたりを満たす



な陶器の茶碗に注がれることになって  
いる。  
入れたてのコーヒーは、好みによつて砂糖を入れるが、砂糖を入れても入れなくても、まさに絶品といつていい味である。味そのものに加え、コーヒーをめぐる空間の奥深さが、なんともいえない落ち着きを与えてくれるのである。  
そんなわけで、エチオピアの旅には

うまいコーヒーの愉しみがつきものなのだが、あるときエチオピア南部のコンソという人びとの村を訪れたときは、少々事情が違った。

この村にも例にもれず、コーヒーの木はたくさんある。ここでもうまいコーヒーが飲めるかなとずうずうしい期待をしていたところ、出された飲み物を見て、少なからず驚いた。ひょうたんを横に二つ割りにした器に入っていたのは、緑がかつたドロリとしたスープ状の液体である。

「これは何ですか？」と聞くと、「コーヒーです」という。

コーヒー？ 匂いをかいても全くコーヒーの香りはしない。むしろ青汁のような臭みがある。口を含むと、青臭いだけでなく、しょっぱいような辛いような複雑な味だ。うまいというのとは程遠いし、少なくともこれがコーヒーであるはずはなかった。

そこで、よくよく聞いてみると、間違はなくコーヒーなのだが、コーヒー豆ではないという。コーヒーの木の葉を

すりつぶして、そこに塩や唐辛子で味付けしたものなのだという。では豆はどうしたのかと聞くと、売ってしまつて、自分たちは葉っぱを飲んでいるというのだつた。

話を聞くと、生活に困窮しているわけでもないらしい。事実、コンソの人たちは商売上手で知られ、まわりの村に比べて豊かである。コーヒーの葉を飲むというのも、また彼らの文化なのかもしれない。

しかし、歯を緑色に染めて「コーヒー」を愉しむ彼らを見るにつけ、コーヒー文化の本当の奥深さを知る思いがした。

自分は、まだまだ違いのわからない男なのだと自嘲しつつ、ひょうたんの器から塩辛いコーヒー汁を啜つた。



## 田中真知

たなか まち

「プロフィール」1960年東京生まれ。作家・翻訳家。1990年より1997年までエジプト在住。著書に「アフリカ旅物語」(北東部編・中部編、凱風社)「ある夜、ピラミッドで」(旅行人)、訳書に「グラハム・ハンコック『神の刻印』(凱風社)、「惑星の暗号」(翔泳社)など。