

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2019年度研究助成>

コーヒーの果肉・果皮をめぐる新たな食文化 の創造過程

—コスタリカ中央高地における廃棄物活用運動を事例に

静岡文化芸術大学 文化政策学部 武田淳

2022年4月28日

<2019 年度研究助成>

コーヒーの果肉・果皮をめぐる新たな食文化の創造過程

—コスタリカ中央高地における廃棄物活用運動を事例に

武田 淳

(静岡文化芸術大学 文化政策学部)

1. はじめに

1-1. 研究の背景および目的

嗜好品として口にされるコーヒーは、コーヒー豆、すなわち熱帯果樹であるコーヒーノキ (*Coffea*) の種子に相当する。種子の周りには、果肉や皮が付いており、これらを総称してスペイン語で「カスカラ (cáscara)」と呼ぶ (図 1)。カスカラは、コーヒーチェリーの約 40~50%の体積を占めるが (Hejna 2021)、豆を取り出す過程で廃棄されてきた。しかし、近年、新たな食材として注目を集めつつある。

例えば、スターバックスは、2017 年にアメリカ国内でカスカラを使った新メニュー「カスカラ・ラテ」を発表している¹。廃棄物であるカスカラがいかにして「新たな食品」として評価されるに至ったのか。コーヒーチェリーを巡る食文化の史的変遷を明らかにすることが本研究の目的である。

研究手法は、文献調査を基本とした²。先行研究においてコーヒーチェリーの食文化を正面から捉えた研究は、ボリビアの市民団体が作成した書籍を除き見当たらない³ (Jiménez and Jacobi 2019a=2022; Jiménez and Jacobi 2019b=2022)。しかしながら、コーヒーの歴史を言及する書物の中で、断片的にカスカラについて言及されてきた。先行研究の「断片」をつなぎ合わせ全体像を明らかにする。

1-2. 研究の問題意識および研究対象

コーヒーの起源に関する伝承として「ヤギ飼いカルディ」「シェーク・オマール」の 2 つの話が知られている。いずれも、偶然コーヒーチェリーを口にして興奮を覚えたことが、コーヒー発見につながったというストーリーである (旦部 2017:24-32)。上記はあくまでも伝承であり史実ではないが、「コーヒーの起源」として伝わっているストーリーは、豆ではなく果実を利用していたという点に

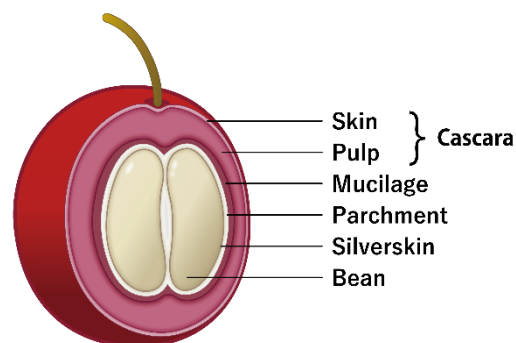


図 1: コーヒーチェリーの断面図 (作図: 野澤陽彩)

着目したい。実際に、現在のコーヒー (焙煎したコーヒー豆から抽出した飲料) が確立したイエメンでは、コーヒー豆の利用が一般化する以前は、乾燥させたチェリーがお茶として輸出されていた (Liberles 2012:3, Um 2011:38)。

こうしたコーヒーチェリーティーの文化は、イエメンではキシル (qishr)、ボリビアではスルタナ (sultana)、コスタリカなどの中米地域ではカスカラ (cáscara) と呼ばれ現在でも確認できる。そこで、この 3 地域を研究対象とした。

なお、本報告書は、本研究の成果をまとめた論文、武田 (2022a) を要約する形でまとめる。

2. イエメンのキシル

イエメンへのコーヒー伝播は、9 世紀から 10 世紀にさかのぼり、奴隷として連行されたエチオピアの人々によって持ち込まれたと推測されている (旦部 2017:50)。コーヒーが貿易品として注目を集めたのは 15 世紀であるが、その際に取引されていたのはキシルであった。例えば、イエメンの貿易記録を調査した Um (2011) によれば、キシルは 16 世紀を通じてスエズ地域やエジプトに輸出されていた。また、Liberles (2012:3) は、イエメンから最初にメッカに到着したコーヒーは、豆で

はなくキシルであったと記している。このように、少なからず 16 世紀までは、貿易品として扱われるほどキシルの商品価値が高かったと言える。しかし、主要貿易品がコーヒー豆に移りかわる 17 世紀以降、キシルは貿易記録から姿を消すこととなった (Um 2011:38)。結果的に、キシルの文化圏はグローバルには広がらず、イエメンの人々のローカルな文化として継承されていった。

コーヒー豆が経済価値を帯び高価なものとなると、コーヒーを飲むことができたのは富裕層に限られた。そこで、庶民の間にはキシルの方が手にしやすい状況が生まれ、「貧しい人々のお茶」として定着していくこととなった (Naval 2004: 491)。

なお、16 世紀のヨーロッパ商人たちは、キシルのことをアラブ語で王を表すスルタン(sultan)を使って「スルタナコーヒー(the sultana coffee)」と呼んでいた (Um 2011:38)。この呼称が継承されたのがボリビアにおいて継承されていくことになる。

3. ボリビアのスルタナ

ボリビア・ユンガス地方においてはスルタナという名称でコーヒーチェリーティーが飲まれている。ボリビアのコーヒー生産は、19 世紀初頭から開始されたが (Soux 1993)、当時のコーヒーは、大農園で生産されており、農園主と労働者の間には大きな格差が存在していた。そのため、コーヒーを口にすることが難しい労働者の中で、乾燥させた果肉をお茶として飲む習慣が生まれた。このような経緯から、イエメン同様「貧しい人々のお茶」という認識が持たれていた (Jiménez and Jacobi 2019a)。

しかし 1990 年代に起きた「コーヒー危機」で状況が一変する。生産者が貧困に直面したことで (Gresser and Tickell 2001=2003)、新たな収入源が模索された。そこで再発見されたのがスルタナであった (Jiménez and Jacobi 2019a)。

さらに、近年では、スローフードの文脈からスルタナの再評価が行われている。スローフードは、1986 年にイタリアで発祥した運動である。グローバル化を前提としたファストフードの対立概念として、ローカルな食文化の保全や、生産者と消費者のつながりを重視する思想として発展をみた。その後、動物権利や伝統食材の遺伝的多様性の保護といった「環境保全」の要素が加わり、

世界的な運動へと広がりを見せている (Petrini 2001=2002)。

このようにして、ボリビアではスルタナの需要喚起が行われているが、他方で商業生産は難しい状況があるという。その理由を先述の Jiménez and Jacobi(2019b) は、次のように説明している。第一に乾燥スペースの確保の難しさである。ユンガス地域では、天日干しで乾燥を行うため、広いスペースを必要とする。他方、同工程は主要農産物であるコーヒー豆の乾燥とも重なることから、空間的制約上カスカラの乾燥を行えない生産者が多いという。第二の理由は、安全性に関わる問題である。カスカラは、果皮を食すものであるから、農薬を使ったコーヒーノキはカスカラに使用しないなど生産工程の安全性が重視される。しかし、有機農法によるコーヒーは限られることから、カスカラの生産量も限定されるという課題がある。さらに、カスカラは、水分を含んだ果皮と果肉を乾燥させるため、乾燥時に天候不順が続くとカビが生えるリスクがあり、結果的にロスしてしまうカスカラも多いという。

4. 中米地域のカスカラ

コスタリカなどの中米地域では、従来コーヒーチェリーの食文化は見られなかったが、近年「新たな伝統」としてカスカラの食品利用が模索され始めている。

コスタリカのコーヒー生産は、1850 年代に本格的に拡大した (Jiménez 2013:530)。その特徴は、大地主制ではなく家族経営を基本としたことであった (Molina and Palmer 1996=2007:61-63)。そのため、生産者の相互扶助の仕組みが必要となり、国内では協同組合が発展しました (Porrás 2019)。カスカラを先駆的に扱い始めたのも、このようにして発展した協同組合であった。

コーペアグリ協同組合 (Coopeagri R.L.) は中南米ではじめての「フェアトレードタウン」に認定された郡にあり、フェアトレードの利益を一つの原資とした地域開発に熱心な組合として知られる。特筆すべきは、フェアトレードの利益が貧困削減ではなく環境保全に使われていることである (武田 2020)。

このような生産者たちの環境主義を象徴するのがカスカラの利用である。筆者が 2018 年に実施した現地調査では、①食材としてのカスカラの利

用は、廃棄物削減のためにはじめたこと、②販売しているカスカラ商品は多岐にわたるが、主力となっているのは清涼飲料で、2017年に工場を新設するほど商機と捉えられていること、③カスカラは飲料としてだけでなく粉末状にしてスイーツの原料として活用されるのなど「食べもの」としても利用されていることなどが明らかになった。なお、商品の主な取引先は米国であり、グローバルな販売を前提としている。

5. まとめと結論

廃棄物であるカスカラがいかにして「新たな食品」として評価されるに至ったのか。これまでの議論を整理する。イエメンのキシルは、15世紀から続く歴史的な重層性があることが特徴であり、伝統文化が今に継承された例だといえる。ボリビアのスルタナは、キシル同様にローカルな文化として発展を見たが、近年では、スローフード運動に代表される「伝統文化の再評価」の文脈で注目を集めている。コスタリカのケースは、2010年以降に起きた近年の運動で、環境問題の解消を前提として食材利用がはじまった例である。

ボリビアおよびコスタリカに限定して結論を述べるならば、カスカラが「新たな食品」として評価された背景にあるのは、地域文化の保全や環境保全といった倫理的消費が背景にあるということである。

なお、本稿では消費国の動向についての言及ができなかった。消費者がいるからこそ「カスカラ」の需要が喚起されることを考慮すれば、どのような消費者の志向がカスカラマーケットを牽引して

いるのか、その分析が欠かせない。この点については、筆者の別稿において分析・考察をおこなっている。本稿では紙面の都合、詳述できないが要点だけ示したい。日本の消費者に限定して、カスカラティーの試飲会および購買意欲に関するアンケート調査を実施した結果、味そのものよりも、健康志向や環境に配慮した製品であることを「カスカラティーの魅力」である、と答える回答者が多数を占めた（武田・日比谷 2022）。健康志向は自己の利益（＝体に良い）、環境志向は社会の利益であることを考えるならば、カスカラティーを通じて消費者が食べているものは、単なる栄養素だけでなく、社会課題そのものを「食べている」ともいえよう。本稿で着目した生産者たちも、社会的課題の解消（＝環境問題の解消や地域文化の保全）のためにカスカラを活用してきた。食材とともに何らかの「価値」を食べることが現代社会の特徴であるとするならば、カスカラという新たな食べ物は、その象徴ともいえるかもしれない。

謝辞

本研究を締めくくるにあたり、公益財団法人味の素の文化センターの皆様へ感謝を述べたい。助成期間中、COVID-19の流行を受け、海外渡航をはじめとした研究計画の変更を余儀なくされた。その中においても、研究期間を延長いただいたこと、また予算執行を柔軟にご対応いただいたことで多くの成果を産出することができた。

また、本助成事業のコメンテーターとしてアドバイスをいただいた池谷和信先生、江原絢子先生、佐藤洋一郎先生、山極壽一先生には、的確なご助言の数々を頂戴した。コスタリカという特定の地域に閉じていた本研究を、広い視野で検討する意義や可能性をご教示いただいた。直接お目にかかることは叶わなかったがこの場を借りて御礼申し上げます。

参考文献

- Gresser, C. and Tickell, S., 2001, Mugged: Poverty in Your Coffee Cup (Oxfam Campaign Reports), Oxfam Pubns. (村田武・日本フェアトレード委員会訳, 2003, 『コーヒー危機—作られる貧困』筑波書房)
- Hejna, A., 2021, "Potential applications of by-products from the coffee industry in polymer

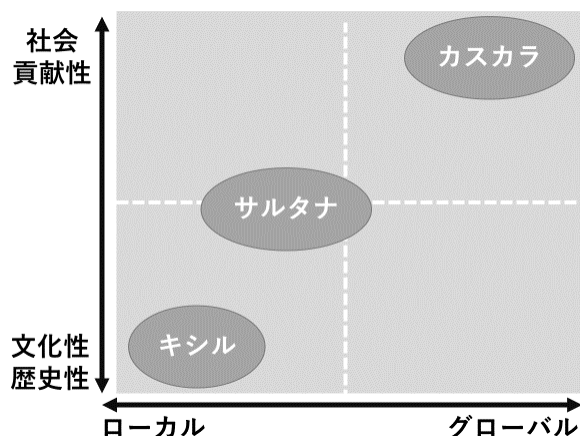


図2:キシル、スルタナ、カスカラの特徴

technology – Current state and perspectives”
Waste Management, 121:296-330.

Jiménez, C. A., 2013, El café en Costa Rica. Gran modelador del costarricense, San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.

★ Jiménez, M.J. and Jacobi, J., 2019a, La Sultana: Buenas Prácticas y Otras Curiosidades, La paz: Slow Food Bolivia. (武田淳、ロハス・アンヘラ訳, 2022, 『スルタナーボリビアにおけるコーヒーチェリーティーの歴史と現在』ラテンアメリカ開発協会)

★ Jiménez, M.J. and Jacobi, J., 2019b, Con Aroma a Sultana: Recetario y Ruta de la Sultana, La paz: Slow Food Bolivia. (ロハス・アンヘラ、武田淳訳, 2022, 『スルタナの香りとともに—スルタナのレシピとレストランガイド』ラテンアメリカ開発協会)

Liberles, R., 2012, Jews Welcome Coffee Tradition and Innovation in Early Modern Germany, Brandeis University Press.

Naval Intelligence Division, 2004, Western Arabia & The Red Sea, London: Taylor & Francis Group.

Molina, I. and Palmer, S., 1996, Historia de Costa Rica: breve, actualizada y con ilustraciones, San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica. (小澤卓也・国本伊代訳, 2007, 『コスタリカの歴史』明石書店)

Petrini, C., 2001, Slow Food le ragioni del gusto, Laterza, (中村浩子訳, 2007, 『スローフード・

バイブル—イタリア流・もっと「食」を愉しむ術』NHK 出版)

Porrás, R. D., 2019 “Costa Rica después del café. La era cooperativa en la historia y la memoria”, Rervista de historia, 80:99+.

Suox, M.L., 2016, “Apuntes para una historia del café en los Yungas paceños”, Historia 27:43-74.

★武田淳, 2020, 「消費を通じた SDGs への貢献—『環境化するフェアトレード』を事例に」『人間と環境』 46 (3) : 36-40.

★武田淳, 2022a 「コーヒーチェリーはいかにして『食べ物』となったか—中南米におけるカスカラ再評価運動を事例」『静岡文化芸術大学研究紀要』 22 卷, 1-8.

★武田淳, 2022b, 「環境化するフェアトレード」の現在—コーヒー廃棄物(カスカラ)の利用を巡る実践」日本環境学会幹事編『産官学民コラボレーションによる環境創出』本の泉社, 84-90.

★武田淳・日比谷憲彦, 2022 「日本向けカスカラティーの開発および市場ニーズに関する調査報告」『静岡文化芸術大学研究紀要』 22 卷, 77-86.

旦部幸博, 2017, 『珈琲の世界史』講談社

Um, Nancy, 2011, The Merchant Houses of Mocha: Trade and Architecture in an Indian Ocean Port, Washington: University of Washington Press.

付記: 文献リスト中、★印で示した文献は、本研究事業の成果として発表した業績である。

¹ Starbucks HP
<https://stories.starbucks.com/stories/2017/starbucks-cascara-latte/> 2022年4月28日アクセス。

² 申請時の計画では、コスタリカにおける現地調査を実施する予定であったが、COVID-19の影響を受け海外渡航が叶わなくなった。このような理

由から文献調査へと変更した。

³ 本研究の一環として、当該書籍を翻訳出版した。文献リスト中の Jiménez and Jacobi (2019a=2022) および Jiménez and Jacobi (2019b=2022) の二冊がそれにあたる。