

# 知識探訪

## 多民族社会の横顔を読む 協力：日本マレーシア学会 (JAMS)

### ルアックコーヒーの真実

長谷川悟郎（筑波大学人文社会系国際地域研究専攻助教）

いま世界で最も高価なコーヒーとして、インドネシアのルアックコーヒー（Kopi Luwak）が広く知られるようになった。クアラルンプールのカフェでも、一杯の値段が 100 リンギット（リンギ）以上もするとして、マレーシアメディアもこの数年話題にあげている。

その話題性は値段の高さだけでなく、なんととっても豆の工法であろう。ルアックコーヒーはルアック（ジャコウネコ）に食べさせ排泄させた発酵した糞の豆から作られる。ジャコウネコについては、その分泌液はムスクの香水にも使われるなど、これまでも意外な用途が知られてきた。しかしコーヒーについては、最近ではエレファントコーヒーやパンダコーヒーなど、近隣国にて何やら話題性だけを狙ったかのような、面白おかしい生産も行われているらしい。こういったルアックコーヒーにあやかっただけの商売の新たな出現も、ルアックコーヒーの真価を見えにくくさせ、またなにやら安っぽいイメージへと追いやってしまう。ただ高いだけのインチキじみたもののように、「飲んだけど、まったく普通だった」との声も少なからず聞く。

私は今年 2～3 月にインドネシアに滞在した際、ジャカルタ市内のある店でルアックコーヒーの味を初めて経験した。一杯 500 円と当地のコーヒーとしては破格の値段であるが、それは私が今まで飲んだことのない驚くほどの美味しさだった。店主の話では、ルアックを少しだけ混ぜたルアックブレンドが多く出回っているそうで、100%のものを選ぶのがよいという。その味覚は言葉では表現しきれないが、とにかくうまいものだった。そこでさらに関心は高まり、今回バンドゥン市での滞在時に、郊外の山の中にルアックコーヒーの生産農家があると聞きつけ訪問した。

当農家では、ユーカリと松が植栽された 12 ヘクタールの政府所有地にコーヒーを栽培し、毎年 5 月から 9 月に地域の農家の働き手を 10 人ほど雇用して豆の収穫にあたる。当山間地には、同じような数軒のルアックコーヒー農家があるそうだが、お茶および野菜の栽培が主だった地域である。

ルアックの飼育では、当農家では 1 年を通して繁忙期には 300 匹程を使う。アメリカの取引先からは、エシカルな面においてルアックは 1 年だけ使い、その後は山にリリースすることが求められているという。そのため、毎年収穫期にあわせてルアックを捕獲するということだ。

ただし収穫期外の 10 月から 4 月までは、ルアックを飼っていてもコストがかかるので、いずれにしてもルアックは毎年新しく捕まえるのがよい。また収穫期外でもある程度の収穫があるため、3 月の私の訪問時にも 30 匹ほどがそれぞれの檻のなかに飼育されていた。人になつくことなく比較的獰猛な性格で、ルアック同士でも殺しあうため、一匹ずつ檻に入れないとならない。

飼育には餌代が一匹につき毎月およそ 3,500 円もかかる

という。朝 9 時の朝食では、卵、ニンジン、ハチミツ、粉ミルクをまぜたものを与え、1 時の昼食には肉や地元でとれるウナギやナマズなどの魚を与える。そして夕刻 6 時には、おやつとしてパイアヤバナナもしくはコーヒー豆を一匹につき 1～3 キログラムを与える。

胃腸のなかでの発酵時間はおよそ 8～12 時間で、それを考慮してコーヒー豆は週に 3 回のみ食べさせて収穫する。ルアックは 10 年ほど生き体重 10 キロにも成長するが、子供のほうが食欲が旺盛で豆の発酵もよいそうだ。またおいしいコーヒー豆を選ぶのを経験的に覚える 1 歳半ほどの子供を最適とする。熟した赤い実は、果肉はとろりと甘く、ルアック以外でもネズミやコウモリなど多くの害獣が好んで食べるそうで、森のなかにはそれらの糞が多く混在して見つかるという。飼育せずに森のなかでルアックの糞を拾い集める方法もかつて行われたが、現在は品質の確保の点からより生産的な方法としてルアックの飼育がおこなわれるようになったとのことだ。

そしてルアックの糞の収穫は、1 回（えさ 1 キロ分）につき 400 グラムほどで、洗浄し豆の皮等をむくと 200 グラムになる。この農家ではルアックコーヒーの豆を、10 グラムで 230 円（非ブランド品）から 330 円（ブランド品）で直接販売もおこなっていた。私がジャカルタで飲んだ一杯（10 グラムを使用）500 円よりは確かに安い、それもブランド品となって海外へ輸出されると、なんとニューヨークでは 1 万円にもなるということだ。

今までは口コミレベルでビジネスをやってきたが、今後は生産販売を拡大してゆくことが現在の課題であると農主はいう。現在のところは需要に生産が追いつかない状況だそうだが、マニュアルな経験知がもとめられるコーヒー生産において、生産量を容易には増やすことができない状態にあるという。つまりコーヒー生産の熟練者が欠乏している状況だそうだ。

以上、ルアックコーヒーの生産者側を垣間見て、都会におけるコーヒーの値段をめぐる奇妙な事象に迫ってみた。ジャコウネコの飼育コストにおいて、流通末端の価格がある程度説明できただろう。確かに美味しいものであれ、残るは、一杯数千円も出してコーヒーを飲むかという、私たち消費文化への疑問である。ルアックコーヒーの怪しさや不可解さとは、なんのこともない、結局私たち側にあったということだった。

#### < 筆者紹介 >

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科博士後期課程指導認定退学。マレーシア・サラワク州のイバン人について、特にカピット県のバレー川流域を調査地として文化人類学的調査を行っている。