



右が「パナマ・ドンパチ ゲイシャ」、左の少し焙煎度が強い豆は「パナマ・エスメラルダ ゲイシャ」。「カフェ・バッハ」での豆売り100gの販売価格は、それぞれ2100円、2200円と、エクスペンシブ！

パナマの ゲイシャは 世界一？

「ゲイシャ」という名をもつコーヒーがある。なかでもパナマで生産されたゲイシャは、世界で最も高値をつけたコーヒーとして、ここ数年、その名が広く知られるようになった。人気の理由は、その希少性にもあるが、個性際立つ味と風味によるところが大きいのだ。

文 深町泰司

撮影・永島聡子 金子光徳（人物）



2004年、コーヒー豆の国際品評会「BEST OF PANAMA」に、一風変わった名前のコーヒー豆が出品された。パナマのエスメラルダ農園が送り出した「ゲイシャ」である。ほとんど無名だったこのコーヒー豆は、審査員から最高の評価を得て優勝。オークションでは1ポンド(約450g)当たり21ドルという当時の最高額で落札された。

以後、数々の国際品評会でタイトルを獲得し、2007年には1ポンド130ドルの史上最高落札価格を記録する。キロ換算で3万円弱に当たるこの価格は、同じオークションで2番目の高値で落札されたコーヒー豆の10倍以上。文字通り桁違いの落札金額であった。

「世界一高価なコーヒー豆」となったパナマ・ゲイシャを巡って、今も世界中のコーヒーバイヤーたちが熾烈な争奪戦を繰り広げている。日本でもここ数年、コーヒー愛好家を中心にゲイシャブームが巻き起こっている。ネット通販などでは100g当たり2000円から3000円以上もする高価格にもかかわらず、即完売は当たり前。手に入れたくてもなかなか手に入らない希少性が、人氣に拍車を掛ける要因の一つにもなっている。

ゲイシャがもっている魅力とは何か。これほど高い値段がつく理由はどこにあ

るのか。それを知るためにはまず、その由来に遡らなければならない。そもそもゲイシャとは、コーヒーの木の種類の名前である。エチオピア原産とされるコーヒー、アラビカ種の一つで、品種改良されたものではなく、突然変異や自然交配を繰り返して生まれたエチオピア在来種だ。エチオピアに自生していたコーヒーの木の一つ、といえればわかりやすいだろうか。品種に冠されたゲイシャの名は、エチオピアの町(地域)の名前からつけられたものだという。

アフリカの地から中南米のパナマへ、ゲイシャ種のコーヒーの木が渡ったのは1960年代のこと。病害虫対策のため、エチオピア在来種のコーヒーの木が世界各国のコーヒー研究所などに配布され、それが各地の農園に植えられたのである。しかし、長い間ゲイシャ種のコーヒーは日の目を見ることがなかった。農園に植えられたほかの品種と一緒に収穫され、違う品種と交じったまま出荷されていたのだ。ゲイシャ種は樹高が高くなりすぎることや、枝と枝の間隔が開いていることもあり、収穫が困難で生産性が著しく低い。パナマの農園のあちこちに点在はしていたが、こうした理由で数十年の間、忘れ去られた存在となっていた。

2004年以前から、ゲイシャ種のコ

ーヒー豆だけを集めて出荷していたことから「ゲイシャの父」と呼ばれるドンパチ農園のフランシスコ・セラシンさんも「素直には育たないんだ」とこぼす。

そうした中、コーヒーの世界的な潮流に変化が起こった。生産性を追い求める品種改良が世界中で進んだ結果、在来品種がもっていた風味や味に対する再評価がなされるようになったのだ。「スペシャルティコーヒー」と呼ばれる高品質のコーヒーが高値で取引されるようになり、その多くは在来品種から収穫されるコーヒー豆だったのである。彗星のように現れたゲイシャは、コーヒーの味に対する意識の高まりを受けて再発見されたといってもいいだろう。

今もなお、ゲイシャの生産量はごく少量である。世界の品評会を席巻したエスメラルダ農園でも、2000haもの農園内で、15haから25haほどで栽培されているにすぎない。生育や収穫にも多くの手間が掛かり、そう簡単に生産増は見込めない。この希少性と人氣の高さが相まって、パナマのゲイシャは世界一高価なコーヒーとなっているのである。

では、なぜゲイシャがこれほどまでに高い評価を受けるのか。その理由は味にある。ゲイシャはゲイシャにしかない独特の個性をもったコーヒーなのだ。

パナマ・ドンパチ ゲイシャ



ドンパチ農園のフランシスコさん親子。生豆は黄色っぽく、明るい色をしている。

ゲイシャ種のコーヒーはパナマ以外にアフリカのマラウイやケニアにも残存し、少量ながら生産されている。

パナマのゲイシャが高品質で特徴のある味わいをもっているのは、気候風土によるところが大きい。肥沃な火山灰土質に加え「カリブ海から吹く風がコーヒーに良い影響を与えてくれる」と、ドンパチ農園のフランシスコ・セラシンさんは言う。エスメラルダ農園のレーチェル・ピーターソンさんも「農園内で最も土壌の良い場所にゲイシャを植えている」と胸を張る。

同じパナマのゲイシャでも農園によって微妙な味の違いがある。今や自農園だけのオークションを開催するまでになったエスメラルダ農園のゲイシャは、洗練されたクリーンな味わい。紅茶を思わせるような透明感のある、驚くほどすっきりしたコーヒーである。一方、ドンパチ農園は、ややボディ感があり、柑橘系の酸味がキュツとくる。もちろん、どちらもゲイシャならではの味わいを感じ取ることができる。

パナマ・エスメラルダ ゲイシャ



エスメラルダ農園のレーチェル・ピーターソンさん。生豆はやや緑がかった。



柑橘系の酸味が特徴といえるが、パナマ・ゲイシャには、パナマ・ゲイシャとしか表現できない際立った味がある。「カフェ・バッハ」ではドンパチ、エスメラルダともに一杯650円。ワンダフル！



コーヒーにはさまざまな銘柄があるが、利き酒のように銘柄を特定することは、その道のプロであつても難しい。ところがゲイシャは、誰が飲んでもすぐにゲイシャとわかる特徴をもっている。「レモンジュースのよう」と形容される柑橘系の明るい酸味がその特徴である。

「コーヒーの酸味が苦手」という意見をよく耳にする。だが、そのほとんどは、鮮度が失われ、劣化してしまったコーヒーの味を、コーヒーの酸味と誤解していることによる。コーヒー豆は焙煎されてしまった豆は驚くほど速く酸敗してしまう。鮮度を失い酸化したコーヒーには、胃が悪くなるような、いつまでも舌に残る不快な酸っぱさがつきまとう。その酸っぱさと、コーヒーの本来もっている酸味はまったく別のものなのだ。きちんと焙煎された新鮮なゲイシャを飲んでみれば、その違いがすぐにわかるはずである。またゲイシャは鮮烈な酸味と同時に、クリアでキレの良い後味を併せもっている。コーヒーを口に含んだときに鼻腔か

ら抜けるフレーバーもフルーツを思わせるものだ。これまでコーヒーは苦手だと思っていた人にも受け入れられるだろうし、コーヒーが好きな人にも初めて味わう新鮮な驚きをもたらすだろう。

そうは言っても手に入らない、飲めないでは意味がないが、日本には一年中ゲイシャのコーヒーを提供しているカフェがある。コーヒー愛好家にはよく知られた名店、東京・台東区にある自家焙煎珈琲の店「カフェ・バッハ」である。

店主の田口護さんは、パナマのゲイシャをできるだけ多くの人に飲んでもらいたいと考え、一杯650円の価格を設定した。通年提供できるだけの量を生産者から確保し、安価に提供することで、パナマ・ゲイシャをジャマイカのブルーマウンテンや、ハワイのコナに匹敵するような銘柄に育てていきたいとの思いが込められている。

「バッハ」のメニューに載るパナマ・ゲイシャはドンパチ農園とエスメラルダ農園の2種類。さて、どちらを飲もうか。それは素晴らしく贅沢な悩みである。



カフェ・バッハ

東京都台東区日本堤1-23-9 ☎03-3875-2669 営/8:30~21:00 休/金曜 ●コーヒー豆は店頭で購入できる。地方発送も可能(合計400gからの注文となる)。注文方法は電話、E-mail (cafe@bach-kaffee.co.jp) など。JR・地下鉄・つくばエクスプレス南千住駅より徒歩7分。