

果肉が取り除かれ、残った種子を取り出し、これがコーヒーの生豆となつて出荷される。一連の過程は精製と呼ばれ、その方法や手順によつてコーヒーの味や質を大きく左右する。

「精製には乾燥式と水洗式がありますが、でき上がったコーヒーの違いはちょうど赤ワインと白ワインの違いのよう。乾燥式で作るブラジルのコーヒーはフルボディでまろやかな味わいを持ち、どこか赤ワインの風味に似ています。中米産のコーヒーなど水洗式のものには酸味が強く、フルーティで爽やか。ちょうど白ワインのような味わいです」

どちらが好みかはぜひ飲み比べてもらいたいと言う。

世

世界のコーヒー市場で突出した生産量を誇るブラジルは、実は消費量でも他

を圧倒する。現在、最大のコーヒー消費国はアメリカだが、近い将来ブラジルがこれを追い抜くと言われている。それほどまでにブラジル人にとつてコーヒーは欠かせない存在だが、その主流は「カフェジーニョ」と呼ばれる大衆コーヒーだ。煮出したコーヒーに大量の砂糖を加え、小さなカップで一口で飲み下すのだが（決してミルクは加えない）、その甘さと濃さは半端ではない。ブラジル流の「お袋の味」と言われるカフェジーニョ。家庭でもオフィスでもハーブでも、人々はこれを一日何杯も口にする。

(左)1894年オープン、貴族や文化人が集ったハイ・ソサエティーを象徴する、リオデジャネイロの「コンフェイタリア・コロombo」。アール・ヌーヴォーの絢爛豪華な内装は、19世紀ヨーロッパの面影を色濃く残している。

www.confeitariacolombo.com.br

(右)サントスの街には今もコーヒー商社や輸出用の倉庫が集まり、ここから世界中にコーヒーが輸出されている。