

## コーヒー研究への道しるべ

朝倉 敏夫

### はじめに：学部パンフレットから

立命館大学食マネジメント学部の広報パンフレットに「『食』にかかわる深い教養に裏付けされた、マネジメント能力を身につける」ことを示す図が掲げられている（図1）。そして、この図は学部が付設されているライブラリー・ギャラリーには、「学びの視点」というタイトルがつけられ掲示されている。



図1 食マネジメント学部パンフレット

この図が作成された経緯を当時の学部事務であった森本康太郎さん（現在は大阪国際大学准教授）に尋ねた。森本氏からは、「当時広報部にいた河口真衣さん（現在は人事課に配属）にも確認したうえで」、「学部の広報、特に高校生やその保護者に向けて、食科学（のちに食マネジメント）というものが、特定の分野に偏ったものではなく、『食』を起点にして様々なディシプリンが絡み合うことによって、学問としての食科学は非常に幅広く、深みを備えている、ということを知りやすく伝えなかった。それを文章ではなく、ビジュアルで、『パッと見てわかるものになりたい』という目標を掲げた。その検討を行う中で、井澤先生が学部コンセプトを説明された際、ワインを例えに話をされたことに、河口さんが着目されたが、高校生対象の広報物でお酒を出すのはよくないか、ということで、河口さんがコーヒーのアイデアを出された。そのアイデアを基に、森本が領域・ディシプリンの配置を考えるなどして、河口さん、制作会社（ZIZO）担当者と一緒に、あれこれ議論しブラッシュアップして今の形となった」という回答をいただいた。

確かに、この図は食の研究において、一つの食品を起点として、様々なディシプリンが絡み合っていることを端的に表していると私も思っている。そこで、そのことをより実証的にするために、コーヒーをめぐるどのような研究がなされているかを検証してみたいと考えた。

そして学生の皆さんが、たとえばコーヒーを通して研究をするならば、どのようなテーマを設定できるのか、その参考となる道しるべを示してみたいと考えた。

## 1. 学部パンフレットのワードに関する文献

この図は、コーヒーを中心に、文化人類学、歴史学、経営学、行動経済学、食品学、認知科学、思想・文芸という7つの学問分野が書かれた黒丸と、コーヒーに関連すると考えられた50のワードが書かれた白丸が、線で結び付けられている。

そこで、白丸に書かれた50のワード×コーヒーという形でアマゾンの文献検索および国立民族学博物館図書室の蔵書検索をかけてみることにした。ひとつのキーワードにいくつかの文献がヒットした場合は、私が恣意的に選択して、一冊だけを提示することにした。また、一冊もヒットしないものもあったが、それはキーワードのみを記してある。

### 1 農園

洋子・トリッグスタッド『楽園ハワイでコーヒー農園を始めよう！—「英語 NG」「農業経験なし」でも海外移住の夢を叶えます』2010

### 2 栽培

J.C.Ripperton『布哇コナ地方のコーヒー栽培事情』1940 台湾総督府農業試験所

### 3 有機

### 4 農法

### 5 品種

西東社編集部『極める 愉しむ 珈琲事典』Kindle 版 2017

### 6 豆

原田一宏『コーヒー豆を追いかけて：地球が抱える問題が熱帯林で見えてくる』2018

### 7 入れ方

井崎英典『ワールド・バリスタ・チャンピオンが教える 世界一美味しいコーヒーの淹れ方』2019

### 8 焙煎

小野善造『珈琲焙煎の書』2016

### 9 ミル

上葉護照『コーヒーマニア本を書く 4 コーヒーミルの話』2021

### 10 ブレンド



- 廣瀬幸雄『我が輩は珈琲博士：笑いと科学のスペシャルブレンド』2012
- 11 ペーパードリップ  
ミナヅキトウヤ, すいひ他『珈琲読本：ペーパードリップ入門特集号』2018
- 12 カップ  
ニーナ・ラティンジャー (Nina Luttinger), グレゴリー・ディカム (Gregory Dicum), 辻村英之『コーヒー学のすすめ：豆の栽培からカップ一杯まで』2008
- 13 抽出  
田口護, 山田康一『コーヒー抽出の法則』2019
- 14 温度
- 15 量
- 16 素材  
石毛直道『茶・コーヒー』（食素材の民族誌 34）1996 雪印 Snow 出版部
- 17 味覚  
小室博昭, 斎藤武『Coffee: コーヒー味覚管理の実際』1977
- 18 香味  
圓尾修三, 廣瀬幸雄『コーヒーの香味を探る + 風味表現用語集』2020
- 19 色味  
松本英恵『人を動かす「色」の科学：1杯のコーヒーから始まる身近で不思議な世界』（サイエンス・アイ新書）2019
- 20 苦味  
標交紀『苦味礼讃：吉祥寺珈琲店「もか」』2016 いなほ書房（1984年に刊行された『苦味礼賛』に「VIVA コーヒー人生」を増補したもの）
- 21 酸味
- 22 美容  
栄養書庫編集部『コーヒー豆の健康・美容力』（Nutrient Library 5）2015 栄養書庫  
インタビュー：廣瀬幸雄、後藤裕
- 23 健康  
岡希太郎『珈琲一杯の薬理学』2007
- 24 カフェイン  
栗原久『カフェインの科学：コーヒー、茶、チョコレートの薬理作用』2004
- 25 分析  
旦部幸博『コーヒーの科学：「おいしさ」はどこで生まれるのか』（ブルーバックス）2016
- 26 店舗  
大林豁史『21世紀のブランドを創る「星乃珈琲店」誕生物語：超積極策によるドトール日レスグループの復活劇』2014
- 27 集客
- 28 販売  
ハワード・シュルツ, ドリー・ジョーンズ・ヤング他『スターバックス成功物語』1998
- 29 物流（流通）  
松田公太『すべては一杯のコーヒーから』（新潮文庫）2005（タリーズコーヒー）
- 30 輸出（輸入）  
旦部幸博『珈琲の世界史』（講談社現代新書）2017
- 31 海外進出
- 32 フェアトレード

- 箕曲在弘『フェアトレードの人類学—ラオス南部ボーラヴェーン高原におけるコーヒー栽培農村の生活と協同組合』  
2015
- 33 サードウェーブ  
茶太郎 豆央『サードウェーブ・コーヒー読本』2013
- 34 品質管理
- 35 保存
- 36 調理  
大阪あべの辻調理師専門学校『ティー & コーヒー大図鑑』2005
- 37 オフィスワーカー
- 38 コーヒーブレイク  
『このミステリーがすごい!』編集部『3分で読める! コーヒーブレイクに読む喫茶店の物語』(宝島社文庫『このミス』  
大賞シリーズ) 2020
- 39 カフェ  
「カフェ & コーヒースタンド」『商店建築』2020年12月号
- 40 喫茶文化  
高井尚之『カフェと日本人』(講談社現代新書) 2014
- 41 音楽  
「100人の本と音楽とコーヒー」『CREA』2017年9月号 2017 文藝春秋
- 42 芸術  
寺田寅彦『コーヒー哲学序説』2012
- 43 言語(言語学)  
香椎羊雪、藤史春『一杯の珈琲から: 人類言語学的文化考察』(日本随筆文庫) 1995
- 44 歴史  
ジョナサン・モリス、龍和子『コーヒーの歴史』(「食」の図書館) 2019
- 45 地理
- 46 人種
- 47 国  
メリー ホワイト(有泉美美代訳)『コーヒーと日本人の文化誌—世界最高のコーヒーが生まれる場所』2018 創元社
- 48 意識・価値観
- 49 食文化  
寺沢武『おいしい珈琲をいかがですか』(シリーズ「食」の文化と文明) 1990
- 50 食習慣  
姫野友美『成功する人は缶コーヒーを飲まない: 「すべてがうまく回りだす」黄金の食習慣』(講談社 + a 新書) 2011

以上、50のワードのうち38のワードについて、関連図書が検索された。すなわち、この図は、コーヒーの研究をするうえで関連するワードを示したものとしては蓋然性が高いとみることができよう。

なお、検索していくなかで、日本で初めて大学(金沢大学)の講座にコーヒー学が認定され、そのテキストとして採用された嚆矢と言うべき書、広瀬幸雄、圓尾修三、星田宏司『コーヒー学入門』(2017 人間の科学新社 第2版)がヒットした。1章「コーヒー学序論」にはじまり、2章「植物学」、3章「栽培学①(栽培生産工程を中心に)」、4章「栽培学②(残留農薬を中心に)」、5章「地理学」、6章「経済学(流通と消費)」、7章「栄養学と健康学(医学)」、8章「科学」、9章「歴史学」、10章「焙煎学」、11章「抽出学」、12章「飲用学と生活学」、13章「文化学」、という構成である。この本の表紙には「コーヒー”学”!?” 珈琲”は今や大学で学問として研究する対象なのである! 即ち

“コーヒーは学問”なのだ！ もちろん単位も取れるよ！ でも、学生に限らず、コーヒーにかかわる“業務に携わる”人々から、美味しいコーヒーを味わいたい全ての人々のあらゆる“関心”に応えます。つまりコーヒーの起源から農薬、流通、栄養、焙煎・抽出・飲用・生活学、文化 etc. の入門スタイルの“事典”なのです」と書かれている。著者の広瀬幸雄は、金沢学院大学教授で専門は計算力学ながらコーヒー好きからコーヒーを工学的見地から研究、圓尾修三は、商社勤務し世界のコーヒー業務に精通、星田宏司は、いなほ書房代表取締役で珈琲文化研究会を主宰とある。また3人とも日本コーヒー文化学会の役職についている。

## 2. 国立民族学博物館図書室

次に、7つの学問分野が書かれた黒丸がある。私の専門は文化人類学であるので、日本における文化人類学・民族学の研究センターである国立民族学博物館図書室に行き、その蔵書のなかでコーヒーに関する本がどれくらいあるか検索してみた。なお、国立民族学博物館は、立命館大学の学生はキャンパスメンバーズであり、無料で入館できる。

国立民族学博物館の図書室では、所蔵される本をHRAF (Human Relations Area Files) の「地域・民族分類OWC (Outline of World Culture)」を基準に配架されており、開架式なので、ある国・地域を研究する人にとっては、その国・地域に関する本をほぼ一ヶ所で閲覧でき、きわめて便利である。

以下、同図書室にあるコーヒーに関する本を、世界、日本、その他の国・地域の順にリスト・アップしておく。

世界

W1/290.9

しめぎ交紀『コーヒーの旅』1983 みづほ書房

昭和51年から58年7月までの五回のヨーロッパ旅行で得たコーヒーの話をイギリス、デンマーク、ドイツ、ベルギー、オランダ、オーストリア、トルコ、イタリア、ギリシャ、フランス、スイスと国別にまとめたもの。

著者の標交紀は、1940年東京生まれ。2007年12月24日逝去。日本大学芸術学部映画科卒業。1962（昭和37）年、「モカ」創業。のち、1968（昭和43）年御殿山に移転し、珈琲（コーヒー）店「もか」として、2007（平成19）年まで営業。

なお、国立民族学博物館では2017年9月28日から11月14日にかけて開館40周年新着資料展示「標交紀の珈琲の世界」が開催された（図2）。寄贈された300点以上にものぼる「標コレクション」から厳選した約50点をもとに、中東からヨーロッパを経由して日本に伝わり、標の手によって芸術の域にまで昇華された「珈琲」の世界を紹介するという展示であった。展示された資料は、標の自家焙煎珈琲店の看板、人形（ウィーン・カフェ開業300周年記念）、コーヒー挽き、コーヒー豆容器、天秤はかり、などである。



図2 ポスター写真

W1/3104

森山真弓『女とコーヒーカップ：ナイロビへの道』1985 小学館

山の動く日来る…すべて眠りし女 今ぞ目覚めて動くなる。ナイロビの国連婦人の十年世界会議で、日本政府主席代表を務めた森山真弓さんのエッセイ集

W1/383.8

関口一郎『コーヒー伝播史』1992 いなほ書房

W1/383.8

ウィリアム H ユーカーズ『オール・アバウト コーヒー：コーヒー文化の集大成』1995 TBS ブリタニカ

初版は1922に出されたが、1935年に刊行された二版を翻訳、38の章にわたるコーヒーの知識を歴史の分野、技術の分野、学術の分野、商取引の分野、社会の分野、芸術の分野の六つの分野に分けた、文字通りコーヒーの集大成。コーヒー年表、コーヒー類語集、項目数347からなるコーヒー辞典、2000項目の著者名と作品名を網羅するコーヒー参考文献、項目数1万を超す索引がつく。

W1/389



小原秀雄監修『やみつきの行動学：ネコにマタタビ：ヒトにコーヒーはあり得るか』1987 全日本コーヒー協会（コーヒー新書Ⅱ）

動物学者の小原秀雄による座談会および座談会報告の内容をまとめ、「やみつきの行動学」という観点から考察をくだす。

W1/569.7

井上誠『珈琲の道』1979 柴田書店

著者の幼時以来の人生歷程に会った珈琲の七つの話。井上誠は昭和のコーヒー研究家。1898～1985年。昭和5年～昭和15年ころまで、東京の東中野と高田馬場で喫茶店を経営。その後は、コーヒーの研究に没頭、昭和25年（1950年）に、最初のコーヒーの本『珈琲記』を出版する。その後、何冊も珈琲本の名著を出版し続ける。

W1/596

岩崎金一郎『砂糖・茶・コーヒー・タバコ：読本』1957 春秋社

著者は専修大学で経済史、経済原論を教えていた。

W1/596.7

後藤昇次郎『珈琲の話』1954 後藤昇次郎

W1/596.7

井上誠『コーヒー入門』（現代教養文庫）1962 社会思想社

W1/596.7

上島珈琲本社編『コーヒー読本』1985 東洋経済新報社

サラリーマンが気軽に読めるコーヒーの本。コーヒーの買い付けを通じてコーヒーの全体を把握できる貿易担当の木村隆吉を中心に社内の編集委員会を編成。

W1/596.7

上島珈琲株式会社広報企画室企画『珈琲寶殿』1987 平凡社

W1/596.7

伊藤博『珈琲・豆知識』（UCC コーヒー博物館豆本1）1988 いなほ書房

W1/596.7

諸岡博熊『珈琲大百科：つい人に話したくなるコーヒー雑学の集大成』1993 いなほ書房

UCC コーヒー博物館館長による、クイズ形式の本

W1/596.7

白井隆一郎『コーヒーが廻り世界が廻る：近代市民社会の黒い血液』1992 中公新書

東アフリカ原産の豆を原料とし、イスラームの宗教的観念を背景に誕生したコーヒーは、近東にコーヒーの家を作り出す。ロンドンに渡りコーヒー・ハウスとなって近代市民社会の諸制度を準備し、パリではフランス革命に立ち合い、「自由・平等・博愛」を謳いあげる。その一方、植民地での搾取と人種差別にかかわり、のちにドイツで市民社会の鬼っ子ファシズムを生むに至る。コーヒーという商品の歴史を、現代文明のひとつの寓話として叙述する。

W1/596.7

科学技術教育協会出版部『コーヒーの科学』1985 科学技術教育協会

生活の科学シリーズ22、コーヒーノキとコーヒー豆、コーヒーの経済学、コーヒー・ストーリー、コーヒーの科学、人体とコーヒー、コーヒーの文化史の六章から構成

W1/596.7

E・ブラマー『紅茶・珈琲誌』1974 東京書房社

W1/617.3

オックスファム・インターナショナル『コーヒー危機：造られる貧困』2003 筑波書房

グローバルに活動を展開している NGO である Oxfam International が、2002 年に出版したレポート MUGGED Poverty in your coffee cup の翻訳である。

W1/619.89

小澤卓也『コーヒーのグローバル・ヒストリー:赤いダイヤか、黒い悪魔か』2010 ミネルヴァ書房

ラテンアメリカ近現代史研究者としての利点を活かしつつ、いかにしてこのとても一筋縄ではいかないコーヒーのグローバル・ヒストリーをわかりやすく読者に伝えたらよいか思い悩んで著した本。序章「世界を魅了するコーヒー」、第一部コーヒーから見た人の歴史と社会、第1章「歴史をめぐるコーヒーの旅—アフリカからラテンアメリカへ」、第2章「輸出農産品としてのコーヒーとその特色」、第二部コーヒーとラテンアメリカの近代化、第3章「ブラジル—他を圧倒する世界最大のコーヒー生産国」、第4章「コスタリカ—品質で勝負する中米の老舗コーヒー生産国」、第5章「コロンビア—世界に名高い最大のマイルド・コーヒーの生産国」、第三部コーヒー消費国の諸相、第6章「アメリカ—世界のコーヒー流通を仕切る最大のコーヒー消費国」、第7章「日本—アジア随一のコーヒー消費国の歴史とその特色」。

W1/619.8

佐藤暲『ロブスター珈琲』1921 南洋協会

東京農業大学で熱帯農業を研鑽した著者が、スマトラに渡り、外人珈琲園に入り従事研究し、さらに学理と実際とを帰納してなした書。

W1/619.89

井上誠『珈琲の研究』1959 健康之友社

W1/673.9

星田宏司『日本最初の珈琲店』(UCC コーヒー博物館豆本3) 1988 いなほ書房

W1/673.98

柴田書店出版部『コーヒー実用ハンドブック』1979 柴田書店

I. 喫茶店におけるコーヒー、II. 生豆の分類と生産地事情、III. 生豆の見分け方、IV. 焙煎、V. 抽出、VI. ブレンド、VII. 各国風メニュー

W1/914.6

植草甚一『コーヒー一杯のジャズ』1978 晶文社

植草甚一スクラップブック 23、ジャズとコーヒーと古本の話。

日本

日本 /361.78

和田博文編『カフェ』1995 ゆまに書房

コレクション・モダン都市文化 12、喜多壮一郎『カフェー・コーヒー・タバコ』(1928 春陽堂)、酒井真人『カフェ通』(1930 四六書院)、星隆造『カフェ経営学』(1932 日本前線社)を所収。和田博文によるエッセイ・解題・関連年表・主要参考文献がついている。

日本 /383.8

井上誠『日本珈琲概史』1985 東京書房社(食の風俗民俗名著集成 16)

昭和 25 年刊『珈琲記』(ジープ社)・昭和 31 年刊『第三の珈琲』(近代社)・昭和 36 年刊『珈琲物語』(井上書房)の抜粋改訂。

日本 /383.889

加藤秀俊監修『若ものと飲みもの』(コーヒー新書 I) 1987 全日本コーヒー協会

第一部文化と飲料、第二部コーヒーに関するアンケート、第三部若ものと飲みもの—グループ・インタビュー

日本 /596.7

奥山儀八郎『珈琲遍歴』1957 四季社

木版画家であり、自らのコーヒー好きが高じて歴史等を研究しコーヒーの多様な呼び方を表した木版画「かうひい異名熟字一覧」を制作した





日本 /673.9

星田宏司『日本最初の珈琲店：「可否茶館」の歴史』1988 いなほ書房

明治 21（1888）年に創設された日本最初の珈琲店「可否茶館」の歴史と設立者である鄭永慶について紹介

日本 /673.98

標交紀『苦味礼讃：吉祥寺珈琲店「もか」』2016 いなほ書房

自家焙煎の草分け、吉祥寺「もか」店主・標交紀。“感動を誘う”コーヒーを創り出した男一。我を忘れて焙煎にのめり込み、生豆を選び抜き、抽出温度1℃の違いを見きわめて、ダイヤモンドのような一杯を追い求めた熱血漢。独自の文化を育ててきた日本のコーヒー自家焙煎。その奥深い世界に身も心も捧げ尽くした、稀代の求道者ともいふべき無骨な生涯を、豊富な逸話をまじえてたどる。

日本 /673.98

嶋中労『コーヒーの鬼がゆく：吉祥寺「もか」遺聞』（中公文庫）2011 中央公論新社

フリージャーナリストの著者が前著『コーヒーに憑かれた男たち』（中公文庫）で、いわゆる「御三家」と呼ばれる名人たちを描いたが、そのうちの一人、標交紀が突然逝去したため、希代のコーヒー求道者であった彼の軌跡を追った本である。（中央公論社 2008 年を文庫化）

日本 /673.9

森尻純夫『銀座カフェ・ド・ランブル物語：珈琲の文化史』1990 TBS ブリタニカ

日本におけるコーヒー文化の伝説的先駆者・関口一郎の足跡をたどる。

その他の国・地域

AM8

箕曲在弘『フェアトレードの人類学—ラオス南部ポーラヴェーン高原におけるコーヒー栽培農村の生活と協同組合』2015

文化人類学、開発人類学を専攻する著者が、2008 年から 10 年にわたってラオスにおいて調査し、早稲田大学文学研究科に提出した博士論文をもとにする。フェアトレードの生産者に対する影響について明らかにするとともに、ラオスのコーヒー生産者に関する民族誌でもある。

E3

ヴォルフガング・ユンガー『カフェハウスの文化史』1991 関西大学出版部

ヨーロッパにおけるカフェハウスの文化史的な意味について 1955 年に著述されたものを翻訳出版

ES3

小林章夫『コーヒー・ハウス：都市の生活史：18 世紀ロンドン』1984 駈々堂出版

18 世紀イギリス文学を勉強する著者が、18 世紀イギリスという時代を映し出す鏡としてコーヒー・ハウスをとりあげ、これと同時代の政治、社会、文化との関連をできるだけ様々のエピソードを交えながら書き進めたもの。

EW1

渡辺淳『カフェ：ユニークな文化の場所』1995 丸善ライブラリー

「カフェ」はコーヒーとともにオリエントに起源をもち、ヨーロッパ全土に広がっていったが、なかでも十七世紀の頃よりパリでめざましい発展を遂げ、十九世紀に入ると今日のような開かれたテラス式の、独特な様式が登場するに至った。そして今世紀まで、時には文芸や政治活動の有力な拠点ともなり、その名を歴史の表舞台に残すようになったのである。本書では、カフェの歴史を追いながら、読者をその時代、時代のカフェに居合わせたかのような臨場感をもって案内し、そのユニークな文化発祥の現場にふれていただきたい。

FN30

辻村英之『おいしいコーヒーの経済論：「キリマンジャロ」の苦い現実』2009 太田出版

2001 年に始まったタンザニアのルカニ村でのフェアトレード・プロジェクトをもとに、基本的には経済学の範疇にあるが、経済学、経営学、農学、政治学、社会学、文化人類学、流通論、フードシステム論、アグリビジネス論、

世界経済論、開発経済論、南北問題論、社会運動論などから影響を受けた学際的研究の成果を、一般読者向けに再整理したもの。

M2

ラルフ・S・ハトックス『コーヒーとコーヒーハウス：中世中東における社交飲料の起源』1993 同文館出版

オスマン史研究者によって1985年に書かれた本の翻訳書。コーヒー飲用は是か非か、中世イスラーム社会で起こった大論争の顛末を通して、15・16世紀のオスマン帝国を描いている。

MP1

伊藤義将『コーヒーの森の民族生態誌：エチオピア南西部森林域における人と自然の関係』（京都大学アフリカ研究シリーズ）2012 松香堂書店

歴史学、生態人類学、自然生態学の手法を用いてエチオピア南西部に成立するコーヒーの森とその周辺に暮らす人々の関係を明らかにする。

MP1

白鳥くるみ『原木のある森：コーヒーのはじまりの物語』2009 アフリカ理解プロジェクト

著者は1978年青年海外協力隊（ケニア）への参加をきっかけに国際協力の道へと進み、2003年、非営利団体「アフリカ理解プロジェクト」を立ち上げる。2004年からエチオピアに在住、専門は教育開発、日本語教育。

NW4

中田英樹『トウモロコシの先住民とコーヒーの国民：人類学が書きえなかった「未開社会」』2013 有志社

農業経済学、農村社会学を専門とする著者によるグアテマラのサン・ベドロ村の先住民のモノグラフであり、彼らをめぐる民族抑圧や差別の矛盾を、現代資本主義社会における労働動員の問題として議論する。

OV2

J. C. Ripperton『布哇コナ地方のコーヒー栽培事情』1940 台湾総督府農業試験所

Ripperton, J. C., Goto, Y. B. and Pahau, R. K. Coffee Cultural Practices in The Kona District of Hawaii (1935) を台湾総督府農業試験所技手平野昇一農学士が翻訳したのを木村珈琲店主柴田文治氏の希望により同店嘉義農場で印刷する。

このほか雑誌の棚には、「国立民族学博物館友の会」の機関誌である『季刊民族学』があり、同誌には「シリーズ万国喫茶往来」が連載されている。第1回が川北稔「紅茶とコーヒー『紅茶の国』イギリス」125号、2008年、第2回は沼野恭子「消えたサモワール（ロシア）」126号、2008年、第3回は清水直美「チャーイ 絆のシンボル（イラン）」127号、第4回は辛島昇「お茶好きにされた人びと（インド）」128号、2009年、第5回は朝倉敏夫「茶房（韓国）」129号、2009年、第6回は鈴木董「トルコのコーヒー文化とコーヒーハウス オスマン時代から共和国時代へ」130号、2009年、第7回は梅村担「ひとときの休息 中国『シルクロード』の茶」131号、2010年、第8回は池上俊一「イタリア パールとエスプレッソ」135号、2011年、第9回は白石隆「東南アジア1 海域アジアの要ジャワのテー・ボトル」140号、2012年、第10回は白石隆「東南アジア2 ふたつのお茶 変貌するミャンマーの喫茶事情」143号、2013年、第11回は白石隆「東南アジア3 メコンの流れとともに 喫茶事情とともに考えるインドシナの現在・過去・未来」147号、2014年、である。

以上、国立民族学博物館図書室には、文化人類学だけでなく、その他の学問分野の図書も蔵書されていた。しかし、黒丸で表示されたその他の学問分野におけるコーヒー研究に関しては、本学部にはそれぞれを専門分野とする多彩な教員がおられるので、そこは直接にそれぞれの教員各位に問い合わせさせていただきたい。

### 3. 学術論文

コーヒーに関する学術論文には、管見する限りであるが、以下のようなものがある。順不同で紹介しておく。



・南直人「コーヒーとドイツ帝国：国境を越えた飲み物（シリーズ特集 歴史学の「国境」7）」『パブリック・ヒストリー』11, pp1-16, 2014 大阪大学西洋史学会

まずは、本学部の教授である南先生の論文がある。ドイツを中心にヨーロッパの食の歴史を研究、ドイツをフィールドとして食料生産、食物消費量、ジャガイモやコーヒーの普及、近代的な食システム、食をめぐるイデオロギーの歴史的变化などといったテーマを取り上げてきた。

・石原美奈子「コーヒーの意味と価値の変容：エチオピア南西部の事例」『人類学研究所 研究論集』1, pp.150-180, 2013 南山大学

著者は、南山大学教授、文化人類学 北東アフリカ地域研究。エチオピアはアラビカ種コーヒーの発祥地であり、いまやコーヒーを飲む習慣はエチオピアの国民文化と化している。だがコーヒーを飲む習慣の拡がりは20世紀に入ってからである。本論文は、コーヒー発祥地とされている南西部において、どのようにコーヒーの意味や価値が変化したのかについて論じている。

・小澤卓也「コーヒーの味は歴史が決める」『立命館言語文化研究』23 (2), pp.9-25, 2011-10 立命館大学国際言語文化研究所

著者は、神戸大学教授。ラテンアメリカ史、とくに中央アメリカの近現代史が専門。グローバル・ヒストリーの視点から、ラテンアメリカ社会と深い関係にあり、国際社会に多大な影響を及ぼしている食産業や食文化についても研究を進めている。

・堀口俊英「コーヒー経営学：開店には技術だけでなく立地、準備を入念に（知って驚く コーヒー革命）」『エコノミスト』93 (45), pp.33, 2015-11-10 毎日新聞出版

著者は、日本スペシャルティコーヒー協会（SCAJ）理事。日本コーヒー文化学会理事。1990年東京都世田谷区に喫茶&ピーンズショップ「珈琲工房 Horiguchi」を開業。2002年「堀口珈琲研究所」を開設し、珈琲の栽培・精製と香味の研究のほか、セミナーの運営・開業支援も行っている。

・箕輪京四郎「「コーヒーの経済学」序論：コーヒーの生産から消費までをたどる」『文教大学国際学部紀要』9 (1), pp.77-95, 1998-01-01 文教大学

著者は、文教大学国際学部非常勤講師、経済教育学。

・生越利昭・崎田康雄「マンデヴィルの啓蒙思想とコーヒー・ハウス：市井の著述家の誕生」『商大論集』62 (1・2), pp111-146, 2010-12 兵庫県立大学神戸学園都市キャンパス学術研究会

生越利昭は1946年生。静岡大学卒。神戸商科大学大学院経済学研究科博士課程単位取得。2012年兵庫県立大学定年退職（名誉教授）。専門はイギリス経済学史、社会思想史。『ジョン・ロックの経済思想』（単著、晃洋書房、1991年）、『アダム・スミスの道徳哲学』（共訳、昭和堂、2009年）、『徳・商業・文明社会』（共著、京都大学学術出版会、2015）など。崎田も、兵庫県立大学経済学研究科に所属。

・松永美穂「水たまりとコーヒー」『早稲田現代文芸研究』(2), pp.7-12, 2012-03 早稲田文芸・ジャーナリズム学会

著者は、日本のドイツ文学者、翻訳家、早稲田大学文学学術院文化構想学部教授。専攻はドイツ語圏の現代文学。

## おわりに：足を使おう

では、コーヒーの研究を始めるには、どうしたらよいだろうか？

まずは、上にあげた文献のなかから、気になるタイトルがあったら、その本なり論文を読んでみよう。ただし、上にあげた本や論文は、私の専門分野である文化人類学とその隣接分野に偏っている。自然科学分野に関しては、本学部には多彩な先生方がいらっしゃるの、ぜひそれぞれの先生方に尋ねてほしい。

次にすべきは、足を使うことだ。文献は実際に手にとってみななければいけない。本や論文には、多くは参考文献が付記されている。それらを探すと、筆者がどのような知識を得て、その本や論文を書いたのかがわかってくる。

では、どこに行けばよいだろう。最も身近にあるのは、アクロスウィング6階のライブラリー・ギャラリーである。そこには味の素食の文化センターの季刊誌『vesta』が置かれている。そのなかに、「特集 カフェという別世界」『vesta』

103, pp.2-49, 2016がある。また、同志社大学教授で、文化芸術に関わる政策を研究する太下義之の「コーヒー・ハウスの文化論」が3回にわたって連載されている。第1回「『働く場』とNIEとしてのコーヒー・ハウス」『vesta』120, pp.58-61, 2020、第2回「『ペニー大学』と呼ばれたコーヒー・ハウス」『vesta』121, pp.54-57, 2021、第3回「コーヒー・ハウスにおける新しい文学の誕生」『vesta』122, pp.64-67, 2021である。

また、書架にある食文化研究の第一人者である石毛直道の『石毛直道自選著作集』を手にしてみよう。索引で「カフェ」「コーヒー」「茶とコーヒー」などを探れば、石毛のコーヒーについての論考を見つけ出すことができよう。

さらに書架には、私が朝日新聞の食関連記事をスクラップした赤いファイルがあり、そのなかにはコーヒーに関する記事もある。

2021年4月17日の「元気キレイに」という記事でコーヒーをとりあげ、国立がん研究センター「社会と健康研究センター」の予防研究グループによるコーヒーと病気の関連について、たとえば「コーヒーと糖尿病」「コーヒーと肝がん」「コーヒーと台帳がん」などの研究成果を紹介している。コーヒーには、こうした病気の発症リスクを下げる力があるようだ。ただし、飲みすぎには注意とある。

2021年7月27日の「明治大学特別授業」という広告記事には、情報コミュニケーション学部の島田剛准教授が「コーヒーカップの向こう側－グローバル化する世界と格差」と題して、大阪府立天王高等学校の生徒に向けて講義した内容が載せられている。コーヒーの生産国はなぜ貧しいのか、その理由を説明するとともに、それらの国においてフェア（包摂的）な経済体制を作るために私たちができることは何かを生徒たちに問いかけている。学校などで新聞を教材として活用する活動をNIE（Newspaper in Education）というが、新聞記事も情報の一つとして有用である。

もちろん、大学の図書室にも行ってみよう。これについては学生みなさんが自分で探索してほしい。また、アクロスウィング7階に食総合研究センターがある。ここでは嗜好品研究を行い、嗜好品に関する図書データベースを作成している。学部の先生方の紹介をいただき、事務の高田さんに声をかけていただければ、データベースを活用することも可能である。

さらに、味の素の文化センターや、国立国会図書館にも多くの図書がある。これらは、実際に行かなくても、パソコンで図書データだけなら検索することはできよう。

実際に足を運んでもらいたいところとして、私は以下の二か所をお勧めしたい。一つは兵庫県神戸市中央区のポートアイランドにある企業博物館のUCCコーヒー博物館である。1981年に開催された神戸ポートアイランド博覧会にUCC上島珈琲が出展したコーヒーカップを模した外観のパビリオン「UCCコーヒー館」をルーツとする施設で、博覧会閉幕後に名称を現在のUCCコーヒー博物館として営業開始した。日本で唯一、コーヒーのみをテーマにした博物館である。1986年からの大改装によりコーヒー文化発祥のイスラム教のモスクを模した外観に変更され、コーヒー学の確立とコーヒー文化の普及を目的に掲げて1987年10月1日にリニューアルオープンした。1. コーヒーのはじまり<起源>、2. コーヒーを育てる<栽培>、3. コーヒーの長い旅<流通>、4. コーヒーを創る<加工>、5. コーヒーの楽しみ<文化>、6. コーヒー何でもスクール<情報>、の6つの常設展示室と特別展示室 - UCCヒストリーがある。

上島珈琲からは『コーヒー読本』（東洋経済新報社1985年、二版1993年）、『珈琲寶殿』（平凡社1987年）、『図説コーヒー』（河出書房新社（ふくろうの本）2016年）などのほか、UCCコーヒー博物館豆本として1. 珈琲・豆知識／2. 大作曲家と珈琲／3. 日本最初の珈琲店／4. ブラジルの珈琲／5. 珈琲哲学序説／6. 珈琲博物館事始 全6冊が刊行されている。

もう1つは、大阪府天王寺区上汐3-6-12 健康食品（株）内にあるケンシヨク「食」の資料室である。ここについては、大澤篤が「ビジネスの歴史と専門図書館－ケンシヨク「食」資料室の利用から見えるもの－」『経済研究』（明治学院大学）第155号、2018年を参照してほしい。

ここに行くには予約が必要であり、できれば学部の先生の紹介を受けて行くのが望ましいが、食の研究者を目指す人は、一度は訪れるとよい。10数万点の食に関する図書や雑誌があり、それらの資料は、それを管理する吉積二三男氏によって独自の分類法で配架されている。大学の図書館では日本図書分類法によって配架されるため、例えばコーヒーに関する本をさがそうとすると、さまざまな分類書架をめぐり歩かなければならない。しかし、ここでは、コーヒーという項目で一つの書架にまとめられている。その書架のまえに立つと、コーヒーに関する研究のアイデア



がうかんでくるように思われる。

以上、コーヒーをきっかけとして、食科学の研究の道しるべを記した。「食」は、さまざまな学問分野の研究者が集う学際研究の温床である。学際研究は、異分野の研究者が交流することで新たな発想を即し、イノベーションを起こすだけでなく、細分化された学問が本来の姿を取り戻す試みともいえよう。とはいえ、一人の人間が、すべての学問領域をカバーするのは難しい。まずは、自身の学問領域をもつことが大切である。そして、異分野の研究者と「問い」を共有し、コーヒーでも飲みながら、「対話する」ことが望まれよう。

#### 追記

2020年に国立民族学博物館の西アジア展示に、新セクション「グローバル文化としてのコーヒー」が加わったという。詳しくは、相島葉月「みんぱく回遊 コーヒーでぐると世界一周」『月刊みんぱく』〈45巻12号、pp.10-11、2021年12月〉を参照されたい。

（あさくら としお 立命館大学 BKC 社系研究機構 上席研究員）

