

## イエメン産コーヒー、古木の味わいを楽しむためのテキスト

### A: コーヒーの木

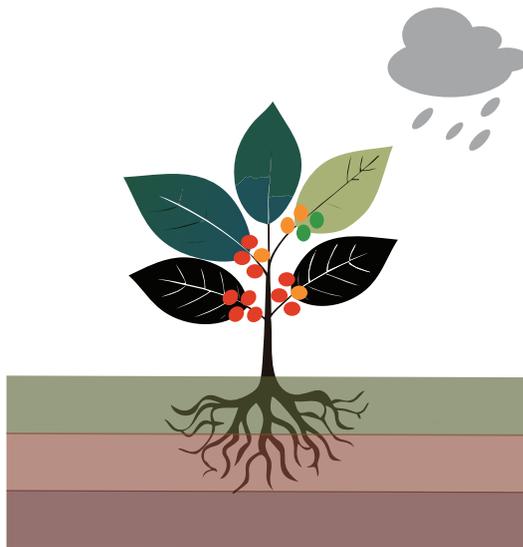
根は2方向に伸びる。発芽して最初に伸びるのは縦方向。木を支える働きが大きい。

横方向に伸びる根は地表部の養分や水分を吸収する。

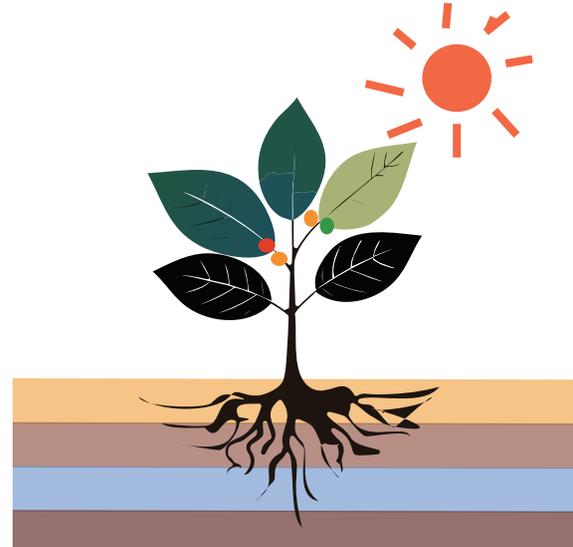
一般に肥料や土壌の影響は、地表部が大きく関わるとされる。

このため、客土（地表部の土壌を入れ替える）で栽培適性をよくすることも可能。

また、大雨などで地表部の土壌が流失することで、影響を受けることもある。



降雨があり、肥沃な土地のコーヒー



乾燥しているが地下水で生き延びるコーヒーの古木

### B: 古木の特性

コーヒーの場合、樹齢30年前後になると収穫量が低下するとされる。

生産性のために植え替えが行われることが一般的。

また、品種改良されたもの、人気の品種に入れ替えることもある。

経済的な事情、または天然に生えているコーヒーの木で樹齢が30年を超えるものがある。

根は樹齢が高いものほど深く伸びていると言われる。

極端に雨の少ない土地で枯れないコーヒーは、地下水層まで根を下ろしているため乾燥に強いと言う。

また、根が深いところまで伸びていると表土の影響が小さく、結果として土地の味わい＝テロワールを表現しやすいとも考えられる。

### C: 環境と耐病性

温暖で湿潤な環境は、多くの生き物にとって生育しやすい。

これは病害虫や菌類から見ても同じことで、生産性が高いところほどリスクも大きいと言える。

逆にいえば、低温、高標高、乾燥など厳しい条件は古木を残す要因になると想像できる。

### D: イエメン事情

アラビア半島で生産されるコーヒーとして独特の位置。歴史上初めて、エチオピアからコーヒーが移植された土地でもある。かつて出荷に使われたモカ港はコーヒーの代名詞となる。

1990年代まで内戦、以後も政治・経済は不安定。これらも古木がそのまま残る要因になっている。

現地を訪問したバイヤーの話によれば、8年間雨が降らなかった土地にもコーヒーの木が生きていて、生産性はとても低いんだけどコーヒーは収穫されているという。

コーヒー豆を精製した残り果実を乾燥させたものは「ギシル」と呼ぶお茶のような飲み物として現地で使われている。