



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 10 月 26 日(日)

発行 館長 加藤 智 一

ジャコウネコのフンからとれる高級コーヒー フンからとれる豆がなぜおいしいのか



ジャコウネコのフンから採取されたコーヒー豆には、通常の豆よりも脂肪分や風味を増す成分が多く含まれている可能性があるとの

研究を、インドの研究チームが発表した。1 キロ当たり 1000 ドル以上で取引されることもあり、世界で最も高価なコーヒーの一つとして知られる「コピ・ルアク」。23 日付の英科学誌サイエンティフィック・リポート (https://doi.org/10.1038/s41598-025-21545-x) に掲載されました。

ジャコウネコは熟したコーヒーの実を食べますが、豆は排せつされます。フンから採取した豆は「コピ・ルアク」と呼ばれ、100 年以上にわたり収穫されてきたが、豆にどのような変化が生じているかは議論が続いていました。研究チームはインドの五つのコーヒー農園で、野生のジャコウネコから 68 のフンのサンプルを集め、手摘みで収穫された通常の豆と比較しました。すると、含まれる脂肪量や特定の脂肪酸の量が高いことがわかりました。消化管で豆が発酵したことによるものとみられ、風味を向上させ、乳製品のような香りを加える可能性があるといえます。

ジャコウネコは、東南アジアに広く分布する夜行性の哺乳類です。果物や昆虫を主食としますが、特に熟したコーヒーチェリーを好む傾向があります。野生のジャコウネコは、森の中で自由に動き回り、完熟したチェリーだけを選んで食べます。この選別行動は、まるで自然の鑑定士のようにあり、彼らが口にする豆は、糖度が高く、香味成分が豊富なものに限られるのです。

ジャコウネコが食べるのは、アラビカ種やロブスタ種など、地域に応じたコーヒーの品種です。特にインドネシアやフィリピンでは、アラビカ種の完熟

チェリーが好まれる傾向があります。果肉部分は消化されますが、種子であるコーヒー豆は消化されず、腸内を通過して排泄されます。この過程こそが、「コピ・ルアク」の風味を決定づける重要なステップとなります。

ジャコウネコの消化管内では、酵素や腸内細菌による微生物発酵が進行します。これにより、豆の成分に化学的変化が生じ、焙煎後の香味に大きな影響を与えると考えられています。タンパク質は消化酵素により分解され、遊離アミノ酸が増加します。これらは焙煎時にメイラード反応を起こし、甘みや香ばしさを生みます。また苦味成分は減少し、まろやかな味わいが強調されることにもなります。さらに発酵によってクエン酸や乳酸などの有機酸が生成されます。これにより酸味は柔らかくなり、フルーティーで発酵感のある風味が加わります。また、果肉の糖分が分解され、一部が豆の表面に浸透することで焙煎時にキャラメル化反応を起こし、甘みや香ばしさが増します。脂質も消化酵素により分解され、脂肪酸に変化します。これらは香气成分の前駆体として作用し、ナッツ系やチョコレート系の香りを形成します。フェノール化合物も微生物発酵により一部が生成・変化し、スモーキーさやスパイシーな風味が増すことがあります。このような変化は、焙煎後に「チョコレート」「キャラメル」「ナッツ」「バター」「フルーツ」「土」「木質」「発酵香」といった複雑な香りを生み出します。

さらに興味深いのは、ジャコウネコの腸内を通過することで、カフェイン含有量が通常の豆よりも約半分に減少するという報告です。これは、消化酵素や微生物による分解の影響と考えられており、結果として刺激が少なく、より飲みやすいコーヒーとなるわけです。

もはやジャコウネコのコーヒー豆は、単なる動物由来の珍品ではありません。それは、自然の選別と微生物発酵という二重のプロセスを経て生まれる、味の芸術品です。完熟したチェリーを選び、腸内で成分が変化し、焙煎によって香りが開花する。その一杯には、自然の知恵と生態系の力が凝縮されています。希少性と高価格に見合うだけの、深い物語と風味がそこにはあるのです。飲んだことが無い人間が、何を言っても説得力はありませんが。日本では通販で 100g 7,000 円から 10,000 円。