



コーヒー

出典: フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』

コーヒー（阿: قهوة‎‎, qahwa、蘭: koffie^[5] /ˈkɒfi/ [ⓘ] [Ⓘ] コフィ、英: Coffee）は、**コーヒー豆**と呼ばれる**コーヒーノキ**の種子を焙煎して砕いた粉末から、湯または水で成分を抽出した飲料である。日本語での漢字表記は「**珈琲**」^[6]であり、中国語の「**咖啡**」とは字形が非常に似ているが、左側の部首が異なる。

歴史への登場は酒や茶には遅れるが、世界各地でよく飲まれている飲料である^{[7][8]}。家庭や飲食店、職場など多くの場面で飲用される^[9]。コーヒー中の**カフェイン**などの興奮作用から労働者には最適な嗜好品とされている^[10]。世界各国において、コーヒーを提供する場の**コーヒーハウス**や**カフェ**などの**喫茶店**は近代になり、**知識人**や**文学**、**美術**など様々な分野の**芸術家**の集まる場として、文化的にも大きな役割を果たしてきた^[11]。カフェインに代表される薬理活性成分を含むことから**医学**・**薬学**の面から研究の対象となっている^[12]。さらに、貿易規模が大きい**一次産品**とされるため、経済面でも重要視されている^{[13][14]}。

コーヒーは**コーヒーベルト**と呼ばれる**北回帰線**と**南回帰線**の間の約70カ国で生産されており、その**コーヒー農園**で**コーヒーノキ**の栽培と果実の収穫が行われる^[15]。さらに引き続いて、**生豆**を取り出す**コーヒー豆**の精製と呼ばれる加工作業までが、**コーヒー農園**で行われることが多い^[16]。精製された生豆は**生産国**で集積され、選別・等級付けされてから消費国に輸出される^[16]。生豆は消費地において**コーヒー**独特の香味を生み出すために焙煎される^[16]。また、場合によっては複数の焙煎豆を混ぜる^[16]。これは**ブレンド**と言われ、風味を求めて行われる^[16]。その後粉碎により細かい粉状にされてから、水や湯で抽出されて、飲用に供される**コーヒー**が出来上がる^[16]。

コーヒー



エスプレッソラテとブラックフィルターコーヒー

種類	通常はホット、アイスでも可
発祥国	 イエメン ^{[1][2][3]}
販売開始	15世紀
色	黒、ダークブラウン、ライトブラウン、ベージュ
原料	焙煎された コーヒー豆

コーヒー 浸出液^[4]



100 gあたりの栄養価

エネルギー	17 kJ (4.1 kcal)	
炭水化物	0.7 g	
タンパク質	0.2 g	
ビタミン		
 リボフラビン (B ₂)	0.01 mg	(1%)
 ナイアシン (B ₃)	0.8 mg	(5%)
ミネラル		
 ナトリウム	1 mg	(0%)
 カリウム	65 mg	(1%)

歴史

→詳細は「コーヒーの歴史」および「コーヒーノキ」を参照

コーヒーの伝播

コーヒーがいつ頃から人間に利用されていたかは、様々な説があり、はっきりしていない^[17]。しかし、エチオピアがコーヒーの原産地とする説は最も有力で、自生するコーヒーノキも多い^[18]。焙煎した豆から抽出したコーヒーが登場したのは13世紀以降と見られる^[19]。

最初是一部のイスラム修道者だけが用いる宗教的な秘薬であり、生の葉や豆を煮出した汁が用いられていた^[20]。しかし、焙煎によって嗜好品としての特長を備えると^[21]一般民衆へも広がった^[22]。1454年には一般民衆の飲用が正式に認められ、中東・イスラム世界全域に拡大した^[23]。

伝播ルートはエチオピア→イエメン→メッカ（アラビアコーヒー）→オスマントルコ帝国（トルココーヒー）→ヨーロッパ→世界中に広まったと推定されるがはっきりはしていない。各間の伝播には「直接伝わった」のか「記録が無いだけで、その間に何か中継があったのか」もはっきりしていない。アラビアコーヒーで最古記録はイエメンの修道院で15世紀半ばである^[24]。だが、記録が残っていないだけでアラビアコーヒーの歴史はそれよりずっと古いと推測されている^[24]。メッカからレバント地方およびアラビア全域に広まった。また、オスマン帝国には同帝国イエメン総督だったオズデミール・パシャとも伝わったとの説もあるが、パシャ提督経由なのか、メッカ経由なのか、レバント経由かもはっきりしない。

オスマン帝国からはバルカン諸国^[25]、ヨーロッパには16世紀に存在が知られるようになり^[26]、17世紀中にヨーロッパ全土に伝播した^[27]。北米には1668年、ヨーロッパからの移民によって伝わった^[28]。

日本へは18世紀末にオランダ人が長崎の出島へ持ち込んで伝わった^[19]。最初の記録は、1804年の大田南畝による随筆『瓊浦又綴』（けいほゆうてつ）^{[29][注 1]}。

カルシウム	2 mg	(0%)
マグネシウム	6 mg	(2%)
リン	7 mg	(1%)

他の成分

水分	98.6 g
ビオチン (B ₇)	1.7 µg
カフェイン	0.06 g
タンニン	0.25 g

浸出法：コーヒー粉末 10 g/熱湯150 mL

単位

µg = マイクログラム (英語版) • mg = ミリグラム

IU = 国際単位

%はアメリカ合衆国における成人栄養摂取目標 (RDI) の割合。



さまざまなコーヒー飲料

コーヒー加工の工程

コーヒー文化の広まりと形成

コーヒー文化が広まるにつれ、抽出法が工夫され始めた。挽いたコーヒー豆を煮出して上澄みを飲むトルココーヒー式の淹れ方からフランスで、まず1711年に布で濾す方法が開発され、ネルドリップの原型となった^[30]。これに湯を注ぐ器具として、1800年頃にドウ・ベロワのポットが考案され、現在のドリップポットに至る^[31]。この他にも、フランスでパ・コレータ^[32]、ドイツでコーヒーサイフォン^[33]やペーパードリップ^[34]、エスプレッソ発祥のイタリアでエスプレッソマシン^[35]などが開発された。

ヨーロッパ

イギリスでは1650年にオックスフォードに最初のコーヒーハウスが開業した後、17世紀にはロンドンを中心にコーヒーハウスが社交や議論、情報交換の場として隆盛を極めた^[36]。

ロイズの前身もコーヒーハウスである^[37]。しかし、18世紀半ばにイギリスのコーヒーハウスの隆盛は紅茶の普及により廃れた^[38]。

フランスでは1669年には駐トルコ大使がルイ14世に献上したことがきっかけになって上流社会で流行し、さらに一般にも広まって多くのカフェが作られた。1867年ごろには、朝食時にミルクと砂糖を入れたコーヒーを飲む習慣があった^[39]。

ウィーンでは、1683年、オスマン帝国による第二次ウィーン包囲が失敗した際に、オスマン軍が塹壕に残っていたコーヒー豆をゲオルク・フランツ・コルシツキーが戦利品として拝領し、ウィーン初のコーヒーハウスを開業したのが始まりといわれている^[40]。

中近東

イスラム世界では、長らくイスラム教の戒律との関わりから一般民衆の飲用を認めない主張が続いた^[41]。1454年にファトワが出された後も、反対意見は根強かった^[42]。そのため、1511年、厳格なイスラム戒律主義者だったメッカ総督がコーヒーを「大衆を堕落させる毒」として飲用を禁じ、焼き捨てを命じたメッカ事件が起きている^[43]。

メッカからコーヒーが伝わったオスマン帝国では、17世紀初頭に世界初の近代的なコーヒーハウスが首都コンスタンティノープルで開業した^[44]。コーヒーハウスは中上流階級の社交場となり、コーヒーが伝わった先のヴェネツィアでも同様なコーヒーハウスが開業して^[45]、ヨーロッパ中に広まった^[46]。

アジア

→「日本のコーヒー文化」および「日本における喫茶店の歴史」も参照

日本では江戸時代から長崎を通して貿易品として輸入されていたが、ビタミンの効用を求めて薬としての効果を期待されたもので、水腫に効果があるとされていた^[47]。1807年の樺太出兵では野菜が摂取できないことによる兵の水腫病が問題になり、幕府から貴重なコーヒー豆が支給されたという^[47]。1867年、万国博覧会に出席する徳川昭武の随員としてパリを訪れた渋沢栄一は「食後カップヘエーという豆を煎じたる湯を出す砂糖牛乳を和して之を飲む頗る胸中を爽や



かにす」と『航西日記』に記しており、これが嗜好品として飲まれたコーヒーの最も古い記述とされる^[39]。また昭武が記した『徳川昭武幕末滞欧日記』には複数のコーヒーを飲んだ記述や、紅海を移動中に見たモカの街について「優れたコーヒーの産地である」と書いた箇所がある^[39]。1888年4月13日、東京下谷に最初の喫茶店「可否茶館」が開店した^[48]。

中国では西洋より比較的コーヒー文化が広まるのが遅かった。大衆がコーヒーを体系的に認識したのは1980年代以降であり、また急速に広まったのは2020年代である^[49]。しかし、2021年の都市部で飲まれた1人当たりのコーヒーの杯数は年間約4杯に達している^[50]。

20世紀以降

1990年から2019年にかけて消費量も生産量も約500万トン増えている^[15]。2017年における1人当たり年間消費量の上位国はアイスランド（9.26 kg）、ノルウェー（8.84 kg）、スイスとボスニア・ヘルツェゴヴィナ（ともに6.33 kg）、カナダ（6.29 kg）、ブラジル（6.26 kg）の順で、日本は3.64 kg（12位）である^[51]。

2014年、国際コーヒー機関は2015年から10月1日を「国際コーヒーの日」とすることを決めた^[52]。

語源

「コーヒー」はアラビア語でコーヒーを意味するカフワ（アラビア語: قهوة: qahwa）が転訛したものである。元々ワインを意味していたカフワの語が、ワインに似た覚醒作用のあるコーヒーに充てられたのがその語源である^[53]。一説にはエチオピアにあったコーヒーの産地カッファ（Kaffa）がアラビア語に取り入れられたものともいわれている^[54]。

この語がコーヒーの伝播に伴って、トルコ（トルコ語: kahve）、イタリア（イタリア語: caffè）を経由し、ヨーロッパ（フランス語: café、ドイツ語: Kaffee、英語: coffee）から世界各地に広まった。日本語の「コーヒー」は、江戸時代にオランダからもたらされた際の、オランダ語: koffie（コフィー）に由来する^[5]。かつては前述の『航西日記』のように現地（フランス）の発音をそのまま書き取った記述もあった^[39]。

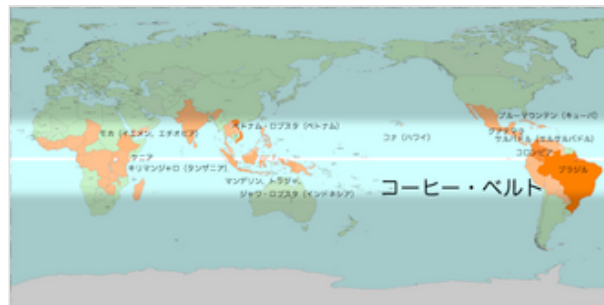
中国で現在使われている「咖啡」の現在知られている最も古い記録は『華英辞典』（1819年）である^[55]。中国の文献での王偏の「珈琲」の現在知られている最も古い記録は『海国図志』50巻本（1844年）である^[55]。なお、中国語においても、訳語に関して19世紀に試行錯誤があったとされるが^[56]、現在では口偏の「咖啡」（kāfēi）とよく表記される^[57]。

日本では漢字で「珈琲」のほか「可否」「架非」「加非」「咖啡」などの字も当てられてきた^{[6][58]}。当て字「珈琲」の知られている最も古い日本の資料は、江戸時代末期の医蘭者宇田川榕菴（1798年 - 1846年）自筆の『蘭和語彙集』（年代不詳^[59]）である^[55]。これ以外にも、「可否」（可否茶館）、「カウヒイ」（大田南畝『瓊浦又綴（けいほゆうてつ）』）、「哥非乙」（宇田川榕菴『哥非乙説』）^[60]などの表記も過去には用いられた。「珈琲」が宇田川榕菴による造語とする俗説がある。この俗説の初出は奥山儀八郎編「日本珈琲文献略解（七）」『長崎談叢』第27輯（長崎史談会）（1940年）である^[55]。「珈琲という字はコーヒーノキの枝を女性の髪飾りにたとえたものである」という解釈もまた、奥山によるものである^[55]。

生産

→詳細は「[コーヒー豆 § コーヒー豆の生産](#)」を参照

コーヒー豆はブラジルやコロンビアなどの中南米や、ベトナムやインドネシアなどの東南アジア、エチオピアやタンザニア、ケニアなどのアフリカ諸国で主に生産されている^{[7][8]}。また有名銘柄の産地としてハワイ、イエメンなどでも生産されている^[61]。また、インドや中国などでも生産されている^[13]。また日本でも九州の鹿児島県徳之島や沖縄永良部島、沖縄、小笠原諸島では個人農園で栽培している^{[62][63][64][65]}。



世界のコーヒー生産地と豆の名称

コーヒー豆の種類は、主に生産地で分類されている。品種名は、**国名**（コロンビア、ケニア、コスタリカ等）、**山域**（キリマンジャロ、ブルーマウンテン、エメラルドマウンテン等）、**積出港**（モカ、サントス等）、**栽培地名**（コナ、マンデリン、ジャワ等）などにちなむ。この他、種名や栽培品種の名を付加した名称（ジャワ・ロブスタ、ブルボン・サントス）や、選別時の等級を付加した名称（ブラジル No.2、タンザニアAA）なども用いられている^[66]。

スペシャルティーコーヒーの概念も普及しつつある。日本スペシャルコーヒー協会によると、スペシャルコーヒーとは生産地、生産者、収穫後の生産処理方法、流通経路、焙煎・抽出・提供の一連の流れが品質管理されているコーヒーのことを言う^[67]。アメリカなどの審査機関から高評価を受け、生産者から直輸入がされているものが多い^[68]。

コーヒーノキ

→詳細は「[コーヒーノキ](#)」を参照

コーヒーの原料となるコーヒー豆は、3メートルから3.5メートルほどの常緑低木で、ジャスミンに似た香りの白い花を咲かせるコーヒーノキの果実から得られる。

コーヒーチェリーと呼ばれる果実は赤または紫、品種によっては黄色の硬い実で、成熟に9ヶ月ほどかかる。通常は1果実に2粒の種子が入っている。まれに1果実に1粒の種子が入っている「ピーベリー」と呼ばれる種子がありこれは珍重される。コーヒー豆となる種子だけでなく、果肉部分にも若干のカフェインが含まれており、食用にされることがある。

コーヒーノキは、エチオピア原産のティピカ種(*Typica*)に由来するアラビカ種(*Coffea arabica*)と、コンゴ原産のロブスタ種（カネフォアラ種、*C. canephora*）、リベリカ種(*C. liberica*)があり、合わせて「コーヒーの3原種」と呼ばれる。

このうち現在栽培されているコーヒーノキはアラビカ種とロブスタ種がほとんどで、中でも生産量の7-8割はアラビカ種が占める。20世紀前半まではリベリカ種の栽培も盛んだったが、病害に弱く品質面でも劣るため、21世紀前半の現在では生産量も1割以下となっている。なお、ロブスタ種についてはコンゴより1年早く1897年にガボンで発見され、正式学名の由来となった。

コーヒーの3原種

コーヒーは大きく、アラビカ、ロブスタ、リベリカの3原種に分類され、それぞれに特徴がある^[69]。

アラビカ種

病害虫や霜、少雨等に弱く栽培が困難だが、風味とコクに優れ、レギュラーコーヒー用を主体として多様な品種がある。総生産量の約70%を占める^[70]。
ティピカ種やブルボン種、ゲイシャ種などが代表的で、風味がそれぞれ少しずつ異なっている^[71]。



焙煎前のロブスタコーヒー豆

ロブスタ種

アラビカ種に比べて耐病性が高く、少雨、高温多湿の土地でも栽培できる。また安定収穫までにかかる期間が3年と短い。栽培が容易なので収量も多く、生産量2位のベトナムで主力となっている^[70]。
苦みと深いコクが特徴とされる^[72]。アラビカ種より相対的に安く、基本的にインスタントコーヒーやブレンドに使われる^[73]。また、イタリアやフランスで愛飲されるエスプレッソコーヒーにはロブスタ種を主体としたブレンドが使われ、独特のコクと苦みをもたらすとされる^[74]。

リベリカ種

温暖な土地に耐性がありさび病に強い^[75]。果実のサイズのムラが大きく扱いづらいため、ほとんど輸出されることはない^{[75][72]}。

代表的なコーヒー豆

代表的なコーヒー豆の味や特徴を挙げる。産地国を名としないものは括弧書きで産地国を付記する。なおレギュラーコーヒーに使われるものはアラビカ種またはロブスタ種が主流の雑種である^[注2]。

ブルーマウンテン (ジャマイカ)

ブルーマウンテン地区で生産される品種。甘味・酸味と全てのバランスが取れ、風味、香りが優れている^[72]。

ハワイ (アメリカ)

コナ (ハワイ島)

バランスの良い、豊かな酸味と甘い香りがある^[72]。

モロカイ (モロカイ島)

酸味は少なく、深みのある味^[76]。

キリマンジャロ (タンザニア)

豊かな酸味と甘い香り、上品な味わいがある^[72]。

モカ・マタリ (イエメン、エチオピア)

個性的な香りとなめらかな酸味と深みがある^[72]。

グアテマラ

甘い香り、洗練された酸味、良い風味を持つ^[72]。

コロンビア

甘い香りと柔らかな酸味とまろやかであり、また深みもある^[72]。

トラジャ・カロシ（インドネシア）

スラウェシ島産。キレのよい上品な苦みと甘味がある^[72]。

ブラジル

供給が安定している。雑味が少なく、調和の取れたストレートな風味^[77]。

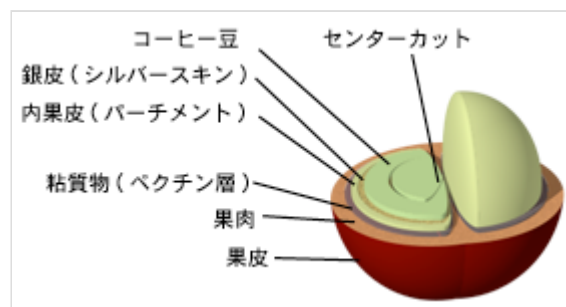
他にもマンデリン、ジャワコーヒー、インドコーヒーなどの品種が存在している。アジア地域でも、東アジアや日本の沖縄県・小笠原・鹿児島県で、少量だが栽培が行われている^[78]。

加工

→ コーヒー豆の生産と加工の詳細は「[コーヒー豆](#)」を参照

精製

収穫されたコーヒーの果実からコーヒー豆を取り出す工程をコーヒーの精製と呼ぶ。コーヒーの精製には主に乾式（乾燥式・非水洗式）と湿式（水洗式）の2種類がある。単純作業のため、コーヒーの精製は生産地で行われる。精製を済ませたコーヒー豆は生豆と呼ばれ、[カビ](#)などの発生を防ぐために水分含量が10 - 12%になるよう乾燥して保管され、消費地に輸出される。



コーヒーの果実と種子（コーヒー豆）の構造

乾式（乾燥式・非水洗式）

収穫した果実を乾燥場に平らに広げて天日で干し、完全に乾燥した果肉を機械的に除く。モカ及びマンデリンの産地とブラジルで行われることが多い。

湿式（水洗式）

外皮と果肉を機械的に取り除いた後で、水槽に1、2日つけて発酵させて種子（パーチメントコーヒー）を取り出す方法。コロンビアなど、ブラジル以外の産地で行われることが多い。

この他、乾式と湿式を組み合わせた**半湿式**（半水洗式）や、[ジャコウネコ](#)などの動物に食べさせて、その糞から取り出すもの（[コピ・ルアク](#)）などがある。

焙煎

精製された生のコーヒー豆は次に焙煎されて、初めて実際に我々が口にするコーヒーの香りと味を生み出す。多くの場合、この工程は消費国でなされ、ロースターと呼ばれる大手のコーヒー豆卸業者が行うほか、コーヒー豆小売りを行う販売店や喫茶店などで**自家焙煎**される。また家庭で生豆から焙煎することも可能であり、日本では新型コロナウイルスによって家庭内での「[おうちカフェ](#)」ブームが広がった^[79]。

日本の家庭ではフライパンや焙烙（ほうろく）、ギンナン煎りに用いる金属製の手網などで焙煎することがあるが、プロの多くは焙煎機（コーヒーロースター）と呼ばれる専用の機械で行われる。これらの焙煎方法は加熱原理と熱源の違いによって以下のように分類される。

- 直火焙煎
- 熱風焙煎
- 遠赤外線焙煎
- マイクロ波焙煎
- 過熱水蒸気焙煎（日本独自のものである）

上記が同時に進行するような焙煎方法もある。

- 半直火焙煎...熱風焙煎と直火焙煎
- 炭火焙煎（日本独自）...熱風焙煎と遠赤外線焙煎
- セラミック焙煎（日本独自）...直火焙煎と遠赤外線焙煎

コーヒーが焙煎される時豆の温度は約200℃程度まで到達する。一般的な焙煎方法ではおよそ10 - 20分程度の加熱時間を必要とする。

焙煎の度合いのことを**焙煎度**といい、焙煎度の低いものを**浅煎り**、高いものを**深煎り**と呼ぶ。浅煎りされたコーヒー豆は薄い褐色で、深煎りへと進行するにつれて黒褐色へと変化し表面に油がにじみ出てくる。浅煎りと深煎りの中間にあたるものを中煎りと呼ぶこともあるが、これらは相対的な呼び名であって明確に定められているものではなく、販売店舗などによっても異なる。また、日本では以下の8段階（浅煎り→深煎りの順）の焙煎度を用いる場合もある。

1. ライト (light)
2. シナモン (cinnamon)
3. ミディアム (medium)
4. ハイ (high)
5. シティ (city)
6. フルシティ (Full city)
7. フレンチ (French)
8. イタリアン (Italian)

一般に、浅煎りは香りや酸味に優れ深煎りは苦味に優れていると言われているが、嗜好の問題であるため、総合的に見てどちらかが優れているということは特にない。通常使われる焙煎度は、ミディアムからイタリアンである。

ブレンドとストレート

コーヒー豆はその消費目的に応じて数種類混合されることがある。これを**ブレンド**と呼ぶ。ブレンドされたコーヒーは**ブレンドコーヒー**と呼ばれ、これに対して一種類の焙煎豆のみからなるコーヒーを**ストレートコーヒー**と呼ぶ。

ブレンドは焙煎前に豆を混合する**プレミックス**と焙煎後に混合する**アフターミックス**がある。プレミックスは調和の取れた味になり大量生産にも向いている^[80]一方で、個々の豆の焙煎の加減を調整しづらい。それに対してアフターミックスは豆の焙煎状態を最良にしやすいが、別々に焙煎する分手間が掛かる^[81]。

ブレンドは複数の違った持ち味を持つコーヒーを混ぜることにより、ストレートコーヒー単品だけではなし得ない味を、提供者側の意図にあわせて作り上げるための工程である。しかしながらその法則には定まったものがあるわけではなく、各ロースターが独自に考案したブレンドの**レシピ**に従って行われる。インスタントコーヒーなど工業的生産の場合は、香味等の品質を保つため8つ以上のタイプの豆が混合される。

一方でストレートは使うコーヒー豆を生産国だけでなく、地域や農園単位で限定して、それを売り物にすることもある。産地ごとに異なるコーヒーの味や香りを、相性が良い**菓子**や**料理**と組み合わせて楽しむ「**フードペアリング**」という飲み方も行われている^[82]。

粉碎

焙煎されたコーヒー豆は、抽出される前に粉状に細かく挽かれる。この工程を**コーヒーの粉碎**（グラインド）という。粉碎には**コーヒーミル**あるいは**グライNDER**を用いる。場合によっては**乳鉢**や**石臼**などが用いられる。コーヒーは焙煎された豆のままで販売されるか、工場で粉碎された後で販売される。粉碎されると表面積の増加から空気酸化による品質低下が早まると言われているため、家庭用のコーヒーミルで抽出直前に挽いている人もいる。

粉碎されたコーヒーは粉の大きさに応じて、**細挽き**、**中挽き**、**粗挽き**と呼ばれる。粉碎粒子度合いと抽出法については、アメリカ商務省の推奨規格やそれを規定した専門書（具体的数値はコーヒーミルを参照）などがある。しかし多くの場合はそれらに直接従うことは少なく、当事者の経験や大まかな伝聞によって粒子度合いを決めていると考えられる。これらの挽き具合は、そのコーヒーがどのように抽出されるか、またどのような味にすることを望むかによって調整される。例えば**エスプレッソ**ではほとんど微粉に近い粉状になるよう極細挽きにして用いられる。このためエスプレッソ用のコーヒーミルは臼刃式が用いられる。



手動ミル

コーヒー飲料

コーヒーは、コーヒー生豆を焙煎した炒り豆とこれを挽いたものの両方を指す**レギュラーコーヒー**と、レギュラーコーヒーの抽出液を乾燥させた水溶性の固形物である**インスタントコーヒー**に大別できる。コーヒーの淹れ方や飲み方は地域によって多様であり、また個人の嗜好によっても大きく異なる。

レギュラーコーヒー

焙煎されて粉碎されたコーヒーの粉（レギュラーコーヒー）に、湯または水を加えることで中の成分を抽出し、飲用のコーヒーが出来上がる。この時の抽出方法、すなわちコーヒーの淹れ方には様々な方法や器材が存在する。それぞれの淹れ方は用いる器具の名前で呼ばれることが多い。

コーヒーの風味は、焙煎の度合いや挽き加減（細かく、粗く等）、淹れ方や用いる器具などにより異なる。それぞれの持ち味と嗜好の問題であるため、万人にとっての最善の方法は存在しない。ただし一般に、焙煎、挽いた粉の保管、抽出後のいずれの段階でも酸化が進むので、各段階での時間経過が短い方が香りも味わいも優れている。

濾過

ドリップ

ウォータードリップ（水出し）

専用の器材を用いて水でコーヒーを抽出する方法。点滴のように少しずつ水を落として抽出するため、1杯当たり8時間程度を目安とする。抽出する器具もインテリアとして活用される。近年、安価な器具が登場し、一般の家庭でも楽しめる。オランダ領時代のインドネシアで、ドリップ式では苦みが強く出てしまうロブスタ種のコーヒー豆から抽出するために考案されたことから「ダッチコーヒー」とも言う。現在ではアラビカ種の豆にも用いられており、繊細な風味を活かすための方法である。

ペーパードリップ

ドリッパー（一種の漏斗）にフィルタ（漉紙）をセットし、粉を入れ適量の湯を注ぎ、30秒程度蒸らした後に抽出を開始する。ドリッパーの湯が完全に切れる前に外すと雑味が抑えられたコーヒーとなる。

前述の手順さえ守れば誰でも一定水準のコーヒーが淹れられるのがこの方式の最大の利点である。湯の温度を上げることで苦味が、また温度を下げることで甘みが増えるなど、風味を調節できる。欠点としてフィルタは1回ごとに使い捨てとなる。またフィルタの匂いや成分が混ざること、油分が紙に吸われるためアロマが弱くなることがあるが、いずれも抽出前にペーパーを湯通しすることで軽減できる。

ペーパードリップの方法は、1908年にドイツ人のメリタ・ベンツが考案した。彼女はペーパードリップシステムの特許を取得し、メリタを創業した。

メリタ式（抽出穴1つ）とカリタ式（同3つ）が存在し、最適なメッシュ（挽き具合）が異なるとされているが、どの挽き方が最適かは様々な意見がある。抽出法の違いは、メリタ式が杯数分の湯を全量フィルタに投入し滴下するのを待つのに対し、カリタ式は湯を数回に分けて投入し続けるので、味がぶれる要素は大きい。



メリタのドリッパーとペーパーフィルタ

ドリッパーの形状はメリタが開発した台形が主流であるが、近年では円錐形も登場している。台形は腕に左右されず安定した味と香りが出せ^[83]、円錐形は粉の層が縦に厚くなりよりネルドリップに近くなるとされる。台形と円錐形ではフィルタの互換性が無く、HARIOは両方のドリッパーとフィルタを販売しているが円錐形の方が若干高価である。メリタとカリタは台形のみ、珈琲サイフォン株式会社は円錐形のみ販売している。

その他の抽出法として、松屋式やコーヒーバネット等の螺旋状の金属枠にペーパーをセットして抽出する方法や、湯とコーヒー粉を容器で混合し、浮いてくる灰汁を取り除いた後にペーパーで濾して飲む方法、あるいは一端にフィルタのセットされた外筒の中で湯とコーヒー粉を混合し、ゴムシールのついた内筒を押し込むことで空気圧をかけて過する（エアロプレス）もある。

ネルドリップ

フィルタとして布（フランネル）を使用する抽出法。布と紙の材質の違いからペーパードリップよりもコーヒーに含まれる油分がより抽出される。ペーパーでの抽出に比べてまろやかでボディ感のある味となる傾向があり、またペーパードリップのように紙の影響を受けない。味と香りは、湯の温度や注ぎ方などの抽出方法に大きく左右される。

ネルの取り扱いには注意を要する。使用後のネルはコーヒーの油膜の酸化を避けるため、直ちに洗浄し、冷水に浸けて保存する。臭いが移るのを避けるため、洗浄の際は洗剤の類を使用しない。新品のネルは抽出済みのコーヒー粉を入れた湯で煮沸し、洗浄後に使用する。

その他の濾過材

濾過材に水分透過性のある岩石（溶岩など）やセラミックス、合成繊維（ナイロンなど）や金属（ステンレス鋼など）の網など洗浄すれば再利用できる物も登場している。ペーパーフィルタ用のドリッパーにセットできる製品もあり、より経済的とされる。また濾過材の種類によって様々なドリップ法が考案されている。

エスプレッソ/マキネッタ

高温、高圧をもって一気に抽出するエスプレッソマシンと、飽和水蒸気による圧力使用する直火式のマキネッタがある。詳細はエスプレッソ項を参照のこと。イタリア、フランス、スペイン、ポルトガルといった南欧諸国では一般にコーヒーといえばこのエスプレッソを指す。一杯分の豆から30ml程度しか抽出せず極めて濃厚な風味と強い苦味を持ち、通常、砂糖を入れて飲む。また各種ミルク入りコーヒードリンクのベースともなっている。

煮沸後濾過

コーヒーサイフォン

サーバと漏斗から構成され、漏斗部にネルまたはペーパーフィルタをセットし、粉を入れる。サーバ部に水をいれ、加熱し、湯が漏斗部に上がったら頃合いを見計らって火から下ろす。

近年はアルコールランプやガスコンロ等を使用する直火式以外に電熱式も普及しつつある。

パーコレータ

コーヒー粉の入った籠状部分に湯を循環させ、抽出する。機材の構造が単純であるため、メンテナンスは非常に容易でキャンプ等で用いられるが、美味しく抽出するのには熟練を要する。

煮沸

トルココーヒー

ジェズヴェ（イブリック）という名の銅製または真鍮製の、柄杓のような形をした柄の深い小鍋に、深煎り細挽きの粉と水、砂糖を入れ直火にかける。かき混ぜながら煮沸し、煮立つ直前に火から離し落ち着いたら再度火にかける。これを2、3回繰り返し、表面の泡を消さないようにカップに注ぐ。

まず泡の味を楽しみ、粉の沈殿後に上澄みのみを飲用する。カップの底に粉が残ることから、この模様で運勢を占う「コーヒー占い」という習慣もある。

概ね深煎りの豆を、ターキッシュミルという専用のミルで微粉末状にしたものを使用する。砂糖以外にもカルダモンやクローブ、シナモン、コショウ等のスパイスを入れることもある。

ボイル

単純な煮沸法。粗挽きしたコーヒー粉と水を鍋・薬缶に入れて煮出し、上澄みだけを飲む。岩塩を加えることもある。スウェーデンの伝統的なコーヒー休憩（フィーカ）など北欧やアフリカ^[84]、ギリシャで見られる淹れ方。トルココーヒーに影響を受けたか、コーヒー専用の器材を持たない住民の淹れ方だと考えられる。

浸漬（しんせき、しんし）

コーヒープレス

粉と湯をプランジャーポットと呼ばれる器具（他にもティーサーバー、カフェティエール、ボナポット、フレンチプレス、メリオールなど様々な呼称がある）に一緒に入れて抽出する。プランジャーと呼ばれる軸の先端には金属やナイロン製のフィルタが付いており、このプランジャーを押し下げて抽出済みのコーヒーかすを沈め、上澄み部分をカップに移す。イギリスではコーヒーを淹れるのにペーパーフィルタ式よりもこのプランジャーが普及している。スティーピングに近いものとなっている。



フレンチ・プレス

コールドブリュー

コールドブリューは、冷水抽出、コールドプレスとも呼ばれ、挽いたコーヒーを低温の水に長期間浸す手法である。粗挽きした豆を、約12～24時間水に浸す^{[85][86]}。コールドブリューコーヒーは日本発祥であり、数世紀にもわたって伝統的なコーヒー醸造法として親しまれてきた^[87]。スロードリップ式のコールドブリューは、京都式、または東アジアのダッチコーヒー（オランダ人がアジアに持ち込んだコーヒーエッセンスの名前に由

来^[88])とも呼ばれ、常温で何時間もかけてコーヒーの粉に水を滴下するプロセスである^[89]。コールドブリューに窒素を注入し、ニトロコールドブリューコーヒーを作ることにもできる。

スティーピング

単純な浸漬法。カップにコーヒーの粉と湯を加えてしばらく待ち、上澄みだけを飲む。コーヒーのテイスティングをする時にこの方法が用いられる。



スーパーに並んだコールドブリュー飲料

さまざまな飲み方

温度別

コーヒーは熱湯で抽出されることが多く、抽出されたそのままを、あるいは温め直されたものがホット・コーヒーとして飲まれる。夏場などには、専用に濃く抽出したコーヒーを冷やしてアイス・コーヒーとして飲まれることも多い。

ブラックコーヒー

抽出されたコーヒーに何も加えずそのまま飲むものをブラック・コーヒー^[90]、あるいは単にブラックと呼ぶ。多くの場合は、これに砂糖とクリームなどの乳製品を別に添えて出される。この場合、砂糖（グラニュー糖、白砂糖など）やクリームは飲む人が自分の好みに応じて加える。

英語で**black**とは砂糖の有無については問わずに乳製品を加えないコーヒーを指す^[91]が、日本と同様、何も加えないことを指すこともある^[92]。

バリエーション・コーヒー

また、上記した以外にも、牛乳やアルコール、香料などを加えて飲まれることがある。これらはバリエーション・コーヒー（アレンジ・コーヒー）と呼ばれる。エスプレッソやダッチ・コーヒーなど特殊な淹れ方をするコーヒーも、最も普及しているドリップ式のコーヒーと区別する目的でバリエーション・コーヒーに含めることが多い。

コーヒーのバリエーション

アイスコーヒー

冷やしたコーヒー。関西方面ではレーコーと呼ばれることもある。

カフェ・オ・レ

濃いコーヒーと牛乳を混ぜた飲料。

アイス・カフェ・オ・レ

カフェ・オ・レを冷やした飲料。

エスプレッソ

加圧状態でコーヒー豆を沸騰した水で濾した飲料。

カフェ・ラッテ

エスプレッソと牛乳を混ぜた飲料。

カプチーノ

エスプレッソに泡立てたクリーム状の牛乳を加えた飲料。

ウィンナ・コーヒー

コーヒーの上にホイップクリームを浮かべた飲料。

アイリッシュ・コーヒー

ウィスキー入りのコーヒー飲料。

ダッチ・コーヒー

水で抽出したコーヒー。

カフェ・ロワイヤル

ブランデーの香りと青い炎をたしなむ飲み方の一つ。

アラビア・コーヒー

浅煎りの豆を小鍋で煮出し、砂糖なしで飲む。

トルココーヒー

細かく挽いた豆を（好みによって砂糖とともに）濃く煮出し、濾さずにカップに注いだもののから上澄みだけを飲む。

ベトナムコーヒー

カップの底に練乳を入れた上にフレンチローストコーヒーを注いだもの。豆は深煎りしたロブスタ種を用いる。

コロンビア式コーヒー

ティントとも呼ばれる、黒砂糖を加えた沸騰した湯を用い、火を落してから粉を加え、数分静置して粉が沈んだところで上澄みだけ飲む。

インディアンコーヒー

南インドで好まれるインド風カフェ・オ・レ。インド製のコーヒー・フィルターを使う。鍋にミルクを入れて温め、ミルクが沸騰直前に深煎で入れたコーヒーと、砂糖、塩少々を入れる。2つのカップを行き来させて、泡立てて飲む。

アメリカン・コーヒー

湯で薄めたコーヒーとの認識が一般的であるためにバリエーション・コーヒーと言い難いが、本来は浅煎り豆から薄めに抽出したコーヒーのこと。アメリカで一時期コーヒー豆の高騰により少ない量でもおいしく飲めるように浅煎りを用いていたことが起源。

グリーン・コーヒー

焙煎する前の生豆の状態から成分を抽出したコーヒーで、加熱で壊れやすいクロロゲン酸が効率的に摂取できることから、2011年のインドMallya HospitalのM.V.Nagendranらによる研究結果以降、アメリカを中心にブームが起こる。研究結果では血糖値減少効果、ダイエットと体脂肪の平均15.8%、BMI10.3%の大幅減少などが確認された。これに伴い生豆成分を手軽に飲めるように商品化もされており、植物抽出技術を持つスマカフェなどの会社による販売も行われている^{[93][94]}。

サルタナコーヒー



グリーンコーヒーはコーヒー豆の焙煎前の生豆をさすが、近年スマカフェなどのメーカーが独自の手法で成分を抽出し商品化した。

コーヒー豆ではなく、コーヒーの実を乾燥させたものを少し焙ってから煮出したもの。
イエメンではギシルと呼ばれる。

コーヒーぜんざい

小豆の餡を加えたコーヒー。生クリームやアイスクリームを同時に添えることも多い。餡
コーヒー、あずきコーヒーとも。

鴛鴦茶（コーヒー紅茶）

香港式で、別途淹れた紅茶と混ぜて、砂糖、練乳を加え、ホットまたはアイスで飲む。

レモンコーヒー

レモンティーの様にレモンスライスを浮かべ、アイスまたはホットで飲む。イタリア南部
や香港で見られる。

フラッペ

ギリシャで飲まれているアイスコーヒーの一種で、グラスの中にインスタント・コーヒー
の粉と水、練乳を加え、シェイカーでかき混ぜてから、氷を入れて飲む。かき混ぜる段
階で泡がグラスの半分以上になるのが特徴。また練乳が入る為、かなり甘い。

塩コーヒー

通常のコーヒーに少量の塩を加えたもの。コーヒーに塩味を付けるのではなく、苦みや
酸味を抑えて口当たりをまるやかにするのが目的のため、塩の量はひとつまみ程度にとど
める。塩コーヒーはコーヒー発祥の地として知られるエチオピアにおける伝統的なコー
ヒーの飲み方の一つである。エチオピアだけでなく、他にもコーヒーに塩を入れる風習
のある国は多数ある^[95]。塩（食塩）を熱いコーヒーに加える事は、塩中の塩素の揮発を
発生させるとともにコーヒーの有機酸の中和をもたらし、口当たりがまるやかになると
ともに、塩中のミネラル分によってコーヒーがアルカリ性食品の性質を持つようになり体
のアシドーシス傾向の改善を図る事が出来るという理にかなった飲み方である。

海軍風コーヒー

アメリカ海軍に伝わる塩コーヒーの一種。通常の1.5倍量のレギュラーコーヒー粉に食塩
少々を混ぜ、ドリップする。

ドラフトコーヒー

アイスコーヒーを生（ドラフト）ビール用サーバーに通して窒素を入れて注ぎ、泡立たせ
て飲む。黒ビールのような見かけになる^[96]。

レギュラーコーヒー以外のコーヒー

抽出の手間を掛けずに手軽にコーヒーを飲むためのものとして、インスタントコーヒー、缶コ
ーヒー、リキッドコーヒーが工業的に生産されている。

日本における、缶コーヒー製品などの「コーヒー」表示は、「コーヒー飲料などの表示に関す
る公正競争規約」に基づく区分により、製品内容量100グラム中の生豆使用量によって、次の3
種類に区分される。

コーヒー

5グラム以上

コーヒー飲料

2.5グラム以上5グラム未満

コーヒー入り清涼飲料

1グラム以上2.5グラム未満

製品に乳固形分を3%以上を含むものは「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（乳等省令）」に基づき「乳飲料」となる（カフェ・オ・レ、カフェ・ラッテ、コーヒー牛乳など）。

インスタントコーヒー

→詳細は「インスタントコーヒー」を参照

お湯で溶かして飲むタイプのコーヒー。公正競争規約上は中にコーヒー豆を含まず、コーヒー抽出液のみを原料とする製品に限られる（中にコーヒー豆を含むと「レギュラーコーヒー」扱いになる）。このため、2010年代に入り中にコーヒー豆を含む製品を含んだ総称として（特にネスレが他社との差別化のため、2013年9月出荷分から）「ソリュブルコーヒー」という呼称も使われるようになった。「ソリュブル」とは“溶け易い”の意。

缶コーヒー

→詳細は「缶コーヒー」を参照

抽出・調味されたコーヒーを缶に充填したタイプのコーヒー。しばしば貯蔵中のコーヒーの劣化が問題となってきた^[97]。

リキッドコーヒー

ペットボトルや紙パックなどの容器に充填したタイプのコーヒー。ボトル入りのものはボトルコーヒーともいう。日本のデスクワークなどの場においては、蓋を閉めなおして数回に分けて飲めるペットボトル入りの需要が増えている^[98]。コーヒーを一杯分ずつ小分けにしたものとしてポーションコーヒーがある。

代用コーヒーとコーヒー類似飲料

→「たんぽぽコーヒー」、「どんぐりコーヒー」、「コーヒーチェリーティー」、「焙煎穀物飲料」、および「ヒヨコマメのコーヒー」も参照

代用コーヒー

→詳細は「en:Coffee substitute」を参照

代用コーヒーとは、コーヒー豆以外の原料を使って造られたコーヒーを模した飲料である。

代用コーヒーについての最古の記録はフリードリヒ2世統治下のプロイセンで見られる。コーヒー豆の輸入超過を抑制し、国内ビール産業の保護を目的とした1777年のビール・コーヒー条例によって、コーヒーに高い関税が掛けられることになった。その結果、庶民がコーヒーの代用品を飲む様になったと記されている。また、南北戦争中の米国や、第一次・第二次世界大戦の時にコーヒー豆の輸入が滞った地域（日本など）、冷戦時の東欧諸国でも代用コーヒーが飲まれた。

日本における代用コーヒーの登場は日中戦争が激化していた1939年頃であり、輸入量が減ったコーヒーを増量するために広まった。日本では代用コーヒー（コーヒーに増量するためにコーヒー以外の原料を追加したもの）とイミテーションコーヒー（コーヒー以外の原料を主材料としてコーヒーに似せて作られたもの）を区別することがある^[99]。

代用コーヒーは、各種食用植物を煎って粉末にして、湯で抽出したものが主に飲まれた。原料はタンポポの根、ゴボウ、ジャガイモ、サツマイモ、百合根、サクラの根、カボチャの種、ブドウの種、ピーナッツ、大豆、ドングリ、アーモンド、大麦、トウモロコシ、チコリ、玄米、根セロリ、パンの耳、綿やオクラの種子などが挙げられる。

代用コーヒーはあくまで代用品として考案されたものなので、コーヒーの安定供給が続いている地域・時代ではその消費量は少ない。しかし、代用コーヒーのほとんどはカフェインを含んでいないため、カフェインの摂取を避けている人がコーヒーの代わりに飲む場合がある。また大豆コーヒーなどは大豆の栄養価が評価され、健康食品として販売されている。価格については、代用食品ではあるものの、本物のコーヒーよりもかなり高額な場合が多い。

コーヒー豆を容易に入手できる地域・時代であっても、コーヒー豆を使わない類似の飲料を楽しむ食文化も存在する。例としては、大麦を原料とするカッフェ・ドルゾなどがある。現代の日本でも、大豆コーヒーやスペイン風のコーヒー風大麦飲料^[100]などが商品化されている。

人工コーヒー

2020年代からは、合成生物学によりコーヒーと同じ分子組成を持つ人工コーヒーの開発プロジェクトが進行している^[101]。

コーヒーノキを培養しコーヒーを製造するプロジェクトもある^[102]。

飲料以外の用途

コーヒーには飲む以外に様々な用途がある。

→「[コーヒー料理一覧](#)」も参照

- [コーヒーソース](#)
 - [レッドアイグレービー](#) – コーヒーソースの一種で色合いは薄め。一から作る際にブラックコーヒーを使用することがあり、このソースはアメリカ合衆国の[南部料理](#)で用いられる。

食品原料

- コーヒー豆から抽出したエキスを香り付けや味付けのために用いたもの
 - [ういろう](#)などの和菓子
 - [ビスケット](#)、[パン](#)、[ケーキ](#)などの焼き菓子
 - [ガム](#)、[チョコレート](#)などの洋菓子

- コーヒーゼリーなどのチルドデザート類
- コーヒー牛乳などの清涼飲料・乳飲料
- カルーア - コーヒー豆を使ったリキュール

その他

- 染料
- 脱臭剤 - コーヒー豆の出し殻を使う。
- 成形木炭 - コーヒー豆の出し殻を木炭化し成形したもの。ハイカロ炭などの商品名で流通している。
- コーヒー風呂 - 焙煎した豆を荒挽きにして酵素を用いて自然発熱させた砂風呂形式の風呂、または抽出した飲用コーヒーをそのまま用いる風呂。家庭用にコーヒー粉末をティーバッグ状にして浴槽に入れる製品がある。
- カタツムリ・ナメクジよけ - これらの種にはカフェイン成分が微量でも毒性として働く^[103]ため、コーヒーならびにコーヒー殻は有効である。
- コーヒー浣腸 - コーヒーを成分とする溶液を肛門から注入、直腸洗浄する事で「肌が改善」などと謳う健康療法があるが医学的な根拠は無い。



ハイカロ炭

この他、コーヒーの実自体をスープに入れたり、粥のようにしたりして食べるという行為が、10世紀頃には行われていたことがある。この方法でコーヒーを摂取しても眠気覚ましなどに効果があったと言われている。

経済

コーヒーの世界市場規模は2018年の小売金額で880億ドルと推計されている（イギリスの調査会社ユーロモニターインターナショナルによる）。ネスレが24.9%のシェアを持つ最大手で、オランダのヤコブ・ダウ・エグバーツ（10.2%）などが続く^[104]。

日本の丸紅（総合商社）の予測では、2021～2022年度は世界生産量1億6681万袋（60キログラム入り）を消費量（1億7849万袋）が上回る。コーヒー豆相場の下落期に中米などに多い手摘み農家がキャッサバ、果実、コカなどに転作した影響が出つつある。また気候変動（地球温暖化）で2050年頃にアラビカ種の生産地が半減する懸念がある「2050年問題」が指摘される一方で、現在は気温が低い高地などでコーヒー栽培が可能になる面もある^[105]。

→「コーヒー輸出国の一覧」も参照

生産量

2019年現在、全世界ではコーヒー豆が世界70か国以上で1000万トン近く生産されている^[15]。1990年から2019年にかけて、コーヒー生産量は約450万トン増えた^[15]。しかし、2050年には環境や人的な問題もあり、世界コーヒー研究所（WCR）によると約1090万トン生産が減る見通

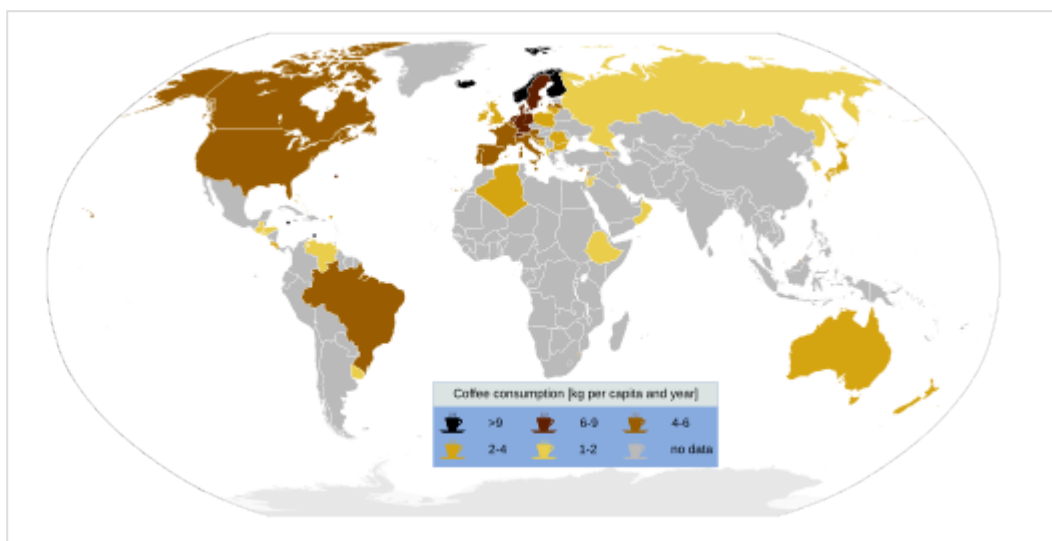
し^[15]。2009年から2012年にかけて、エチオピアやウガンダ、タンザニアなどのアフリカ地域でのコーヒー生産が増加している^[106]。2020年現在のコーヒー豆生産量上位10か国を以下に示す^[107]。

1. ブラジル – 370万トン
2. ベトナム – 176万トン
3. コロンビア – 83万トン
4. インドネシア – 77万トン
5. エチオピア – 58万トン
6. ペルー – 38万トン
7. ホンジュラス – 36万トン
8. インド – 30万トン
9. ウガンダ – 29万トン
10. グアテマラ – 23万トン

消費量

2010年代半ば以降、新興国の所得向上や食生活の欧米化により世界のコーヒー豆消費量は右肩上がりである。今後も増加傾向が続くと予想されている^[105]。北欧諸国はコーヒー消費量の多い国であり、フィンランドの消費量は世界最大で、10位のカナダの2倍に迫り、アメリカの3倍に迫る^[108]。一人当たり年間消費トップ10を以下に示す^[109]。

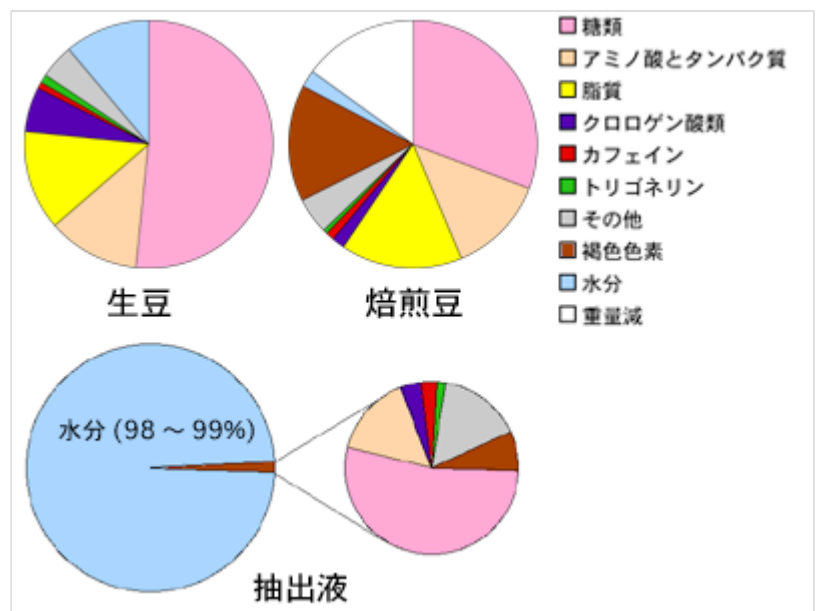
1. フィンランド
– 12 kg
(26 lb)
2. ノルウェー –
9.9 kg (21 lb
13 oz)
3. アイスランド
– 9 kg (20 lb)
4. デンマーク –
8.7 kg (19 lb
3 oz)
5. オランダ –
8.4 kg (18 lb
8 oz)
6. スウェーデン
– 8.2 kg (18 lb 1 oz)
7. スイス – 7.9 kg (17 lb 7 oz)
8. ベルギー – 6.8 kg (15 lb 0 oz)
9. ルクセンブルク – 6.5 kg (14 lb 5 oz)
10. カナダ – 6.5 kg (14 lb 5 oz)



人口当たりの年間コーヒー消費量（kg、2007年）

成分

コーヒーの生豆には多糖を中心とする糖類、アミノ酸やタンパク質、脂質の他、コーヒーに含まれるポリフェノールであるクロロゲン酸、アルカロイドであるカフェイン（豆重量の1%程度）やトリゴネリン、ジテルペンであるカフェストールやカーウェオールなど、特徴的な成分が含まれている。コーヒーの脂質の75%は中性脂肪で、結合している脂肪酸の種類はリノール酸、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸などが主成分であり、他の植物との大きな違いはない。



コーヒーの成分

これらの成分は焙煎により化学変化を起こし、その結果数百種類にのぼる成分が焙煎豆に含まれる。焙煎の初期にまず生豆中の水分が蒸発し、その後一連の**焙焦反応**と呼ばれる反応が起きる。多糖やタンパク質はこの過程で加熱分解され、それぞれ低分子の糖類やアミノ酸を生じ、様々なコーヒーの味と香りを生み出す。クロロゲン酸がこれらの分子と共に加熱されることで褐色色素が生じ、コーヒーの色を生み出す。この他、糖類のみの加熱により生じる**カラメル**や、糖類とアミノ酸による**メイラード反応**なども色素の生成に関与する。これらの色素は**コーヒーメラノイジン**と総称される。コーヒーの揮発性成分としては約900種類の化合物が同定されており、苦みを与える成分となる**フェニルインダン**は焙煎済のコーヒー内に含まれるその他のどの化合物よりも、**アミロイドβ**と**タウ**の脳への蓄積を阻害する働きを持つことが判明している。

中でもコーヒーの香りに大きな寄与をしている成分としては以下のものが知られている。甘い蜜様の香りを持つ**β-ダマセノン**、コーヒーの特徴的な香りを持つ**2-フリルメタンチオール**、トロピカルフルーツ的な香りを持つ**ギ酸3-メチル-3-スルファニルブチル**、カラメル様の香気を持つ**フラネオール**、**ホモフラネオール**、**ソトロロン**、**ホモソトロロン**、**木クレオソート**様の香りを持つ**グアイアコール**、**4-ビニルグアイアコール**、**4-エチルグアイアコール**、**醤油**様の香りを持つ**メチオナール**、**ナッツ**様のロースト香を持つ**2-エチル-3,5-ジメチルピラジン**、**2,3-ジエチル-5-メチルピラジン**、**バニラ**様の香りを持つ**バニリン**などである。**ダマセノン**は**カロチノイド**の分解により、**グアイアコール**類と**バニリン**は**リグニン**の分解により、**カラメル**様の香りの化合物は糖類の分解により、**ピラジン**などその他の化合物は糖類とアミノ酸から**メイラード反応**で生じるとされている。これらの分子はすべて、苦味や酸味、甘味などのコーヒーの味を決定する上でも重要である。

最終的に飲み物であるコーヒーの抽出液には、これらのうち水溶性の比較的高い成分が溶出される。抽出されたコーヒーは0.04%程度のカフェインを含むが、それ以外の多くの成分については詳細が不明なため研究が行われている^[101]。

これらの成分はコーヒーの複雑な味と香りを生み出すだけでなく、覚醒作用に代表されるようなコーヒーのさまざまな作用の原因にもなる。

過剰摂取

コーヒーを摂取後、数分から数時間に出てくる代表的な作用として次のものが挙げられる。これらの急性作用は遅くとも一日以内には消失するものであり、健常時には特に健康上の問題を引き起こすことはないと考えられている。しかしながら過度に摂取した場合やそのときの体調によっては、一過性に問題を起こすことがある。また、特に消化器疾患、高血圧、パニック障害などの疾患がある場合など、特定の患者や病態によっては、これらの通常は無害な作用が有害に働くことがある。

- 中枢神経興奮作用（精神の高揚・眠気防止/不安・不眠）
- 骨格筋運動亢進作用（筋肉の疲労を取る/ふるえ）
- 血圧上昇
- 利尿作用
- 胃液分泌促進（消化促進/胃炎を悪化させる）
- 血中コレステロール（LDL, TC）増加
- 大腸ぜん動運動の亢進（緩下作用/下痢）

健康な一般成人の場合、カフェインを1日当たり400mg以上を摂取しないようカナダ保健省は勧告している^[110]。

過剰摂取による認知症

2021年6月24日に Nutritional Neuroscience (<https://www.tandfonline.com/toc/ynns20/current>) によって発表された研究では、コーヒーを飲みすぎると（カフェインの有無にかかわらず）認知症のリスクが高まる可能性があることがわかった。ハーバード大学医学部では、1日あたり最大1.2リットルで停止することを推奨している。1.4リットル以上飲むと脳に害を及ぼす可能性がある。研究者たちは、コレステロールを増加させる可能性のあるカフェストールが原因である可能性がある^[111]と指摘している。

精神への作用

→ 「カフェイン」および「カフェイン依存」も参照

コーヒーは発見当初から眠気防止や眠気覚まし、疲労回復などの作用を持つことに注目されてきた薬用植物、精神刺激薬である^[注3]。一方で、コーヒーが過度の刺激剤や興奮剤として働く可能性を指摘し、敬遠する人も存在している。

コーヒーには軽度の習慣性があるとされる。これはカフェインによる作用だと言われている。カフェインにはその苦みに対する感受性が高い人間に軽い依存症を引き起こす働きがあるという。ノースウェスタン大学の研究チームによれば、苦味成分の一種であるキニーネやプロピルチオウラシルに対する感受性が高い遺伝子を持つ人々には、コーヒーの摂取量が少ない傾向がみられており、研究チームは「コーヒーを飲む人たちは、カフェインによって引き起こされる肯定的な影響（刺激）を学習し、カフェインを好む（検知できる）ようになったと考えられ

る」と説明している^[注 4]。そして研究チームはその習慣性が**心理現象**である可能性が含まれていることを指摘している^[113]。加えて同大学の遺伝科学者チームは「カフェインに対する人の好みはその味によるものではなく、摂取後の感覚から生じている」可能性があると述べている^{[注 5][114]}。

また一日に300mg以上（コーヒー3杯に相当）のカフェインを常用する人には、**カフェイン禁断頭痛**と呼ばれる一種の禁断症状が現れることがある。これは最後のカフェイン摂取から24時間以上経過すると偏頭痛様の症状が現れるものである。このカフェイン禁断頭痛は症状が現れてから、カフェインを摂取することで30分以内に消失するが、カフェインを摂取しない場合は2日程度継続する。ただし、これらの症状は麻薬類やニコチン、アルコールと比較して、きわめて軽微なものだと考えられており、規制や年齢制限などは必要ないと考えられている。

健康増進

コーヒーを長期間に亘って飲用した場合についても、多くの疫学的研究が古くから数多く行われてきた。1980年までには「コーヒーが体に悪い」という視点からの報告が多かったが、それらの研究の多くは1990年代に、より精度を高めた追試によって否定されている。一方、1990年代からは「コーヒーが体に良い」という視点からの研究もなされている^[115]。

- 発症リスク低下（ほぼ確証）：パーキンソン病・大腸がん・直腸がん・2型糖尿病
- リスク低下の報告あるが論争中：アルツハイマー病・肝細胞がん・胆石
- リスク上昇の報告あったが後に否定された：高脂血症・膵臓がん・心不全・十二指腸潰瘍
- リスク上昇の報告あるが論争中：関節リウマチ・高血圧・死産リスク・骨粗鬆症・膀胱がん
- 発症リスク上昇（ほぼ確証）：（今のところ特になし）

コーヒーに含まれるクロロゲン酸にマルトースをグルコースに分解する**酵素**であるα-グルコシダーゼの阻害活性が認められ、ラットで食後の**血糖上昇**の抑制作用が認められた。カフェインにはα-グルコシダーゼ阻害活性は認められなかった^[116]。コーヒーをよく飲む人たちでは**糖尿病発症**のリスクが低くなる傾向が見られた^[117]。

2015年5月7日、日本の国立がん研究センターなどの研究チームがコーヒーおよび緑茶を日常的に摂取する人が、そうでない人に比較し病気などで死亡する**リスク**が大幅に低減するとする調査結果をまとめた。調査は19年間にわたる追跡で日本全国の40-69歳の男女約9万人に対し行われ、他の生活習慣などと合わせ質問し、コーヒーおよび緑茶を1日にどれだけ摂取するか、というものであったが、その結果コーヒーを1日に3 - 4杯飲む者はほとんど飲まない者に対し、死亡リスクが24%低かった（緑茶=1日1杯未満の者に対し、1日5杯以上飲む男性で13%、女性で17%低減。死亡リスクにかかわる年齢及び運動習慣などは影響を与えないよう統計学的に調整済み）。19年間では約13,000人が死亡していた。同チームは、調査結果の原因をコーヒーに含まれるポリフェノール、緑茶に含まれるカテキンによる血圧降下作用、両方に含有されるカフェインが血管や呼吸器の働きを高めている可能性を指摘した^{[118][119][120]}。

制癌作用

IARCは、従来コーヒー酸とコーヒー（膀胱癌のみ）を「グループ2B：発がん性があるかもしれないもの」としていた^[121]が、2016年6月に発がん性を示す決定的な証拠はないとの発表を行った。またそれと同時に、65℃以上の熱い飲み物自体が食道癌の観点から「グループ2A：恐らく発がん性があるもの」に分類された^{[122][123][124]}。これにより「コーヒー（飲用）」は、「グループ3：発がん性を分類できない」に分類された。評価文書は準備中である。コーヒー酸の評価は2Bのままである^[122]。

国立がんセンターがん予防・検診研究センター予防研究部（津金昌一郎、田島和雄ら）の調査により、肺ガン抑制効果が確認された。これは約10年間にわたる40 - 60歳代の男女約9万人に対する追跡調査で、計334人が肝細胞がんと診断され、コーヒーの摂取と肝細胞がんになるリスクの関係を統計的に分析した。日常的にコーヒーを飲む人が肝臓がんになる率は10万人当たり約214人で、ほとんど飲まない人の場合は約547人。1日に1～2杯の人よりも、3～4杯の人の方がリスクが減ったとされ、研究チームはコーヒーに含まれる抗酸化作用をもつ成分の影響かとしている^[125]。ただし、津金昌一郎研究部長は2008年、「いずれにせよまだ研究途上」と語っている^[126]。

- 2009年、同研究部が実施したコーヒー摂取と肝がんとの関連に関する調査（対象者18815人、13年の追跡調査）では、「コーヒーをほとんど飲まない」人が肝がんを発生する割合を1とした場合、「1日1杯未満」の集団では0.67、「1日1～2杯飲む」集団は0.49、「1日3杯以上」は0.54となり、癌になる割合がおおよそ半減するというデータが得られた。クロロゲン酸やカフェインなどの成分が肝機能酵素活性を改善したり、肝細胞炎症を軽減させたりしたのではないかと、という考えが示されている^[127]。
- 東京農工大学の研究グループは、試験管内の実験にてコーヒーに含まれるクロロゲンにガン細胞の転移を抑制する働きを発見した。
- スウェーデンのカロリンスカ（Karolinska）研究所が、複数の研究成果のメタ解析で、毎日2杯のコーヒーの摂取により、肝がんの発症リスクを約4割減少させることを明らかにした。この予防効果は、肝臓関連の既往症がある場合でも同等であった^[128]。
- 和歌山県立医科大学化学教室（当時）の岩橋秀夫教授らは実験により、コーヒーに含まれるクロロゲン酸がフリーラジカルの生成を阻害する仕組みを解明した。これはフリーラジカルの生成の阻害および、酸化の予防という二重の防御壁により、ガンを防ぐものと考えられている。
- コーヒーは女性の浸潤結腸がんのリスクを低下させる^[129]。
- 非喫煙者でコーヒー、カフェイン摂取量が高いほど膀胱癌のリスクが高くなるとの報告あり^[130]。

その他

この他にも、経験的に言われている効用、さらには風説の類いまで含め、多くのコーヒーの作用が語られている。これらの中には、研究結果を誤解したもの、商用の宣伝目的と考えられるものなども含まれているため、他の健康ブームに乗った情報と同様、活用にあたっては注意が必要である。

- 麻薬中毒者やタバコをやめたい人などが、コーヒーを飲用することにより禁断症状がやや緩和されるという。
- 近年の研究では低血圧症、高血圧症の場合、血圧値を正常値に戻す働きがある事が指摘されている。また、善玉コレステロールを増やすなど心筋梗塞の予防にも役立つ他に、「酒皰（しゅさ）」と呼ばれる炎症性皮膚疾患の予防に有用な可能性がある^[131]とも指摘されている^[注 6]。
- カナダ・トロントの研究所であるクレンビル・ブレイン・インスティテュート(Krembil Brain Institute)のドナルド・ウィーバー博士率いる研究チームによれば、アルツハイマー病患者の脳内に見られるアミロイドβの異常な塊の形成をコーヒーに含まれる化合物が抑制し、それによって神経を保護する効果がもたらされている可能性があるとしている^[132]。
- 2007年にChoi Hyon K.らは^[133]コーヒーを飲む習慣が「痛風の発症リスクを低減する可能性を指摘していた。その後、コーヒーを飲む習慣が「痛風の発症リスク」を低減しているのは、尿酸値ではない何かが影響していると報道された^[134]。
- コーヒーは「アルカリ性飲料」だとする主張。これは日本のコーヒーの業界団体である全日本コーヒー協会 (<http://coffee.ajca.or.jp/>) が昭和63年頃から行っていたキャンペーンの影響だと思われる。当時はコーヒーは健康に悪いと考える風潮があり、それに対抗するために喫茶店経営者などに配布した「コーヒー&ヘルス」という小冊子にこの記述があった。コーヒーはアルカリ性ではなく酸性（pH 5 - 6）を示す（梅干しは酸性を示すがアルカリ性食品であると表現するのと同様の理由と思われる）。
- 「酸化したコーヒーは体に悪い」という主張をする人がいる。コーヒー豆を保存するとき成分の酸化（特に脂質の酸敗）による品質低下が問題になること、抽出したコーヒーを保温しつづけると色素の酸化重合や過酸化水素などのフリーラジカルの生成がおきることが知られているが、健康との関係についての研究報告はまだ行われていない^[注 7]。
- コーヒーにはポリフェノールの一種であるクロロゲン酸類を始め、豊富な抗酸化物質が含まれており、肌の張りをよくし老化を防止する効果があるといわれている^[135]。
- マウス、ラット実験では、コーヒーにはストレス緩和作用があると考えられる^{[136][137]}。

環境問題

コーヒーの生産で排出される温室効果ガスは多く、コーヒー1kg生産すると温室効果ガスが28.53kg排出される計算になる。肉生産と比較した場合、牛肉99.48kg、豚肉12.31kg、鶏肉9.87kgと豚肉と鶏肉より多く牛肉に次いで多くの温室効果ガスを排出している^[138]。

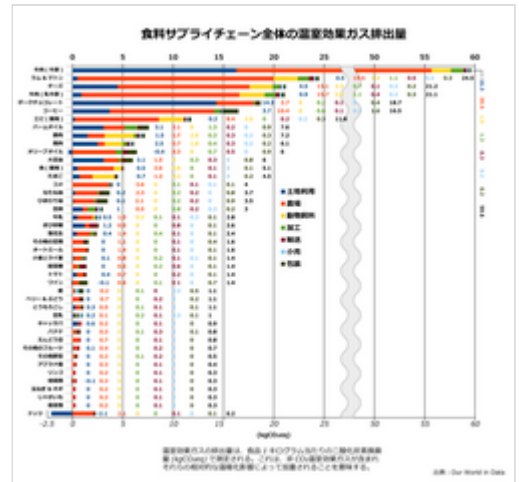
文化

→ 詳細は「[コーヒー文化](#)」を参照

- [コーヒーカップ](#)
- [コーヒーとドーナツ](#) - アメリカではコーヒーとドーナツの組み合わせが一般的である。
- [コーヒー切手](#) - コーヒーをテーマにした切手。

コーヒーにまつわる名言

- 「良いコーヒーとは、悪魔のように黒く、地獄のように熱く、天使のように純粋で、愛のように甘い」 - フランスの政治家、タレーラン=ペリゴール
- 「コーヒーは地獄のように黒く、死のように濃く、恋のように甘くなければならない」 - トルコの諺
- 「数学者はコーヒとは何かの問いで、コーヒーを定理に変える機械だ」 - ハンガリーの数学者、レーニ・アルフレード^[注 8]
- 「私は自分の人生をコーヒースプーンで計り尽くした」 - 詩人、T・S・エリオット『J.アルフレッド・プルーフロックの恋歌』



食料1Kgを生産するのに食料生産サプライチェーン全体から排出される温室効果ガス（GHG）

コーヒーを題材にした作品

音楽

コーヒーは歌曲の中で取り上げられることも多く、コーヒーそのものを題名に入れた曲も少なくない。

コーヒー・カンタータ（作曲：ヨハン・ゼバスティアン・バッハ BWV211 「そっと黙って、おしゃべりめさるな」 1732年）

J.S.バッハによる世俗カンタータの一つで、コーヒー・マニアの娘とコーヒー嫌いの父親との争いを歌うコミカルな作品。J.S.バッハ自身もコーヒー愛飲家であった。

一杯のコーヒーから（歌：霧島昇+ミス・コロムビア、作詞：藤浦洸、作曲：服部良一 1939年）

日本の懐メロの曲。戦前から日本に喫茶店文化が根付いていたことを物語る曲でもある。

ブラック・コーヒー（*Black coffee* 作詞：ポール・フランシス・ウェブスター 作曲：ソニー・バーク 1948年）

コーヒーと煙草に浸る失恋の倦怠と絶望を歌ったブルージーなジャズ・スタンダード。1949年にサラ・ヴォーンが初録音してヒットした。日本では1954年デッカ録音のペギー・リー版が名唱として知られる。

コーヒールンバ（*Moliendo Café*（英語版） 作詞・作曲：Jose Manzo Perroni 1958年、日本語詞作詞：中沢清二）

ベネズエラのアルパ奏者ウーゴ・ブランコが録音し世界的にヒット（1961年）、日本でもエキゾチックさが好まれて何度もリバイバルしている。曲のリズムは実際にはルンバではない。歌：西田佐知子（1961年）、国実百合（1991年 國實唯理名義）、荻野目洋子（1992年）、井上陽水（2001年）、工藤静香（2002年）

コーヒーはいかが（ドイツ民謡、作詞：花岡恵）

教育芸術社の音楽の教科書に掲載された。

映画

- ドキュメンタリー映画『おいしいコーヒーの真実』ではエチオピアのコーヒー農家の実情を描いている。

コーヒーに関する風習・思想など

- エチオピアにはコーヒー・セレモニー（カリオモン）と呼ばれる風習がある。主催者が客に対してその場で焙煎・粉碎・抽出したコーヒーを振る舞い、みんなで回し飲みをするなど、日本の茶道と共通した部分も多い。
- トルコやドイツでは、コーヒーを飲んだ後の残滓がカップの底に作る模様で運勢を占う、コーヒー占いを行うことがある。
- 会議などの合間にとる5分から15分程度の小休止をコーヒーブレイクと呼ぶ。会議の参加者らがコーヒーなどのソフトドリンクを飲みながら談笑することで気分転換を図る習慣から生まれた呼び名である。
- 「一緒に夜明けのコーヒー（あるいはモーニングコーヒー）を飲む」という言葉は、男女が深い関係になることの暗喩として用いられることがある。
- アメリカでは、コーヒーのことをカップオブジョー（英語: cup of Joe）と呼ぶことがある。由来として、第一次世界大戦中の海軍長官であり、アルコールを禁止したジョセファス・ダニエルズから来たという説が語られる^[139]。
- モルモン教ではコーヒーは禁止されている^[140]。
- 朝鮮民主主義人民共和国では、コーヒーは資本主義社会の飲み物として排除されてきた。一方、2020年のテレビ映像では、金正恩委員長のテーブルの上にアイスコーヒーらしき飲み物が置かれているなど変化の兆しも見られる^[141]。
- 十六進数のC0FFEEはCOFFEE（コーヒー）に見えることから、プログラミングにおけるマジックナンバーとして使われることがある。
- 高温のコーヒーにクリームを入れると、コーヒーに含まれる酸によってミルクの蛋白質が凝固し、かきたま汁のようになることがある。これをフェザーリング現象という^[142]。

脚注

注釈


1. [△] 蜀山人として知られる。「本業は幕府の実直な役人...大阪の銅座や長崎奉行所にも転勤した。長崎には...外国船が近海に現れ始めたところで、ロシア帝国の特使ニコライ・レザノフと会見している。オランダ船でコーヒーを飲み、日本初の体験記を残した。ただ、感想は「焦げ臭くして味ふるに堪ず」と素っ気なかった。
2. [△] 説明として示した味に関する評価は、焙煎や抽出の状態や、生産地における栽培品種のトレンドの変化により大きく変わる。
3. [△] 一例を挙げると、コーヒーを含む飲料を販売するダイドードリンコは、自社の昼休みにコーヒーを飲んでから短時間の昼寝をして、睡眠とそこから目覚める頃から発揮されるコーヒーの作用で、午後の業務を効率化する取り組みを導入し、他社にも薦めている^[112]。
4. [△] ちなみに、この研究結果は科学誌のサイエンティフィック・リポート(Scientific Reports)に掲載されている。
5. [△] この研究論文は学術誌のヒューマン・モレキュラー・ジェネティクス(Human Molecular Genetics)に掲載されている。
6. [△] この研究の詳細は医学誌のジャマ・ダーマトロジー(JAMA Dermatology)オンライン版(10月17日付)に掲載されている。
7. [△] なお、コーヒーの酸化と「コーヒーはアルカリ性飲料」とを結びつけて「新しいコーヒー=アルカリ性で体にいい」「古いコーヒー=酸化=『酸』化=体に悪い」という図式から健康との関係を説明しようとする人もいる。
8. [△] 同じくハンガリーの数学者であるポール・エルデシュがこの言葉を気に入り、多用していた。そのため、エルデシュがこの言葉を"考えた"との誤解が根強い。

出典


1. [△] Ukers, William Harrison (1922). *All About Coffee (revised 1935)* (https://books.google.com/books?id=4O_RAAAAMAAJ). Tea and Coffee Trade Journal Company
2. [△] Johns Hopkins University Studies in Historical and Political Science (<https://books.google.com/books?id=GSw7AAAAIAAJ>). Baltimore: Johns Hopkins University Press. (1967). p. 25
3. [△] Elzebroek, A. T. G. (2008). *Guide to Cultivated Plants* (<https://books.google.com/books?id=YvU1XnUVxFQC>). Wallingford, UK: CABI. p. 7. ISBN 978-1-84593-356-2
4. [△] 文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」 (https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuinseibun/1365297.htm)
5. [△] **a b** 伊藤博『コーヒー事典』保育社、1994年、ISBN 978-4-586-50869-3
6. [△] **a b** フリーランス雑学ライダーズ編『あて字のおもしろ雑学』 p.125 1988年 永岡書店
7. [△] **a b** “世界の国別一人当たり消費量 (<https://web.archive.org/web/20230131001336/https://ajca.or.jp/pdf/data09-20221212.pdf>)” (PDF). 全日本コーヒー協会 (2022年7月). 2023年1月31日時点のオリジナル (<https://ajca.or.jp/pdf/data09-20221212.pdf>)よりアーカイブ。2023年2月2日閲覧。

8. [^]_a [^]_b “世界と日本のコーヒー豆事情 (<https://www.agf.co.jp/enjoy/cyclopedia/zatugaku/circumstances.html>)”. 味の素AGF. 2023年2月2日閲覧。
9. [^] “コーヒー飲用の理由やシーンに関する調査 (<https://myvoice.weblogs.jp/research/2014/10/%E3%82%B3%E3%83%BC%E3%83%92%E3%83%BC%E9%A3%B2%E7%94%A8%E3%81%AE%E7%90%86%E7%94%B1%E3%82%84%E3%82%B7%E3%83%BC%E3%83%B3%E3%81%AB%E9%96%A2%E3%81%99%E3%82%8B%E8%AA%BF%E6%9F%BB.html>)”. ネットリサーチの世界. 2023年3月25日閲覧。
10. [^] 鈴木梅太郎『栄養読本』日本評論社、1936年7月5日、226頁。
11. [^] “【クックドア】喫茶店が日本に登場してから130年！時代の移り変わりと共に歩んできた歴史をご紹介 (https://www.cookdoor.jp/cafe/dictionary/22304_cafe_004/)”. www.cookdoor.jp. 2023年3月25日閲覧。
12. [^] “コーヒーの健康効果とは | 健康長寿ネット (<https://www.tyojyu.or.jp/net/kenkou-tyoju/koureisha-shokuji/coffe-kenkokoka.html>)”. www.tyojyu.or.jp. 2023年3月25日閲覧。
13. [^] [^]_a [^]_b “コーヒー栽培が世界に広まる (<https://plus.chunichi.co.jp/blog/imai/article/297/9260/>)”. plus.chunichi.co.jp. 2022年9月3日閲覧。
14. [^] “コーヒー危機の原因とコーヒー収入の安定・向上策をめぐる神話と現実 -国際コーヒー協定 (ICA)とフェア・トレード中心に- (https://opac.ll.chiba-u.jp/da/curator/900066951/13482084_57_203.pdf)” (PDF). 千葉大学 教育学部. p. 1. 2022年9月4日閲覧。
15. [^] [^]_a [^]_b [^]_c [^]_d [^]_e “コーヒーの2050年問題 食を通じてSDGsを考える (https://miraimedia.asahi.com/terrace_03/)”. 朝日新聞 2030 SDGs (2022年6月20日). 2023年3月19日閲覧。
16. [^] [^]_a [^]_b [^]_c [^]_d [^]_e [^]_f “コーヒーができるまで | コーヒータイムス (<https://coffee.ajca.or.jp/webmagazine/library/process/>)” (jp). 全日本コーヒー協会. 2023年3月25日閲覧。
17. [^] “コラム一覧 パンとドリンク (<https://www.tsuji.ac.jp/oishii/recipe/pain/cafemania/hakken02.html>)”. www.tsuji.ac.jp. 辻調グループ. 2022年9月4日閲覧。
18. [^] 日経ビジネス電子版. “コーヒー原産国・エチオピアの新時代と強まる“自我”の行方 (<https://business.nikkei.com/atcl/plus/00020/022100012/>)”. 日経ビジネス電子版. 2023年3月17日閲覧。
19. [^] [^]_a [^]_b 河野『水・飲料』真珠書院、160頁。
20. [^] 伊藤博『コーヒー博物誌』八坂書房、2001年、13-14頁。
21. [^] 河野『水・飲料』、160頁
22. [^] 飯森嘉助「コーヒー」『新イスラム事典』収録（平凡社、2002年3月）、225頁
23. [^] 臼井『コーヒーが廻り世界史が廻る』、30頁
24. [^] [^]_a [^]_b Weinberg, Bennett Alan; Bealer, Bonnie K. (2001). *The world of caffeine* (<https://archive.org/details/worldofcaffenes00benn>). Routledge. pp. 3 (<https://archive.org/details/worldofcaffenes00benn/page/n380>)–4. ISBN 978-0-415-92723-9. "coffee goat ethiopia Kaldi."
25. [^] 河野『水・飲料』、159頁
26. [^] 臼井『コーヒーが廻り世界史が廻る』、37頁
27. [^] 河野『水・飲料』、161頁
28. [^] 河野『水・飲料』、162頁

29. ^ 「春秋」『日本経済新聞』2014年9月8日、朝刊。
30. ^ 河野『水・飲料』、162頁
31. ^ 伊藤『コーヒー博物誌』、48頁
32. ^ 『ケンブリッジ世界の食物史大百科事典』3、40頁
33. ^ 伊藤『コーヒー博物誌』、45-46頁
34. ^ ワインバーグ、ビーラー『カフェイン大全』、145頁
35. ^ “イタリアのエスプレッソは世界で有名です！～イタリアのコーヒー文化についてのお話～ | KAMIYA MAGAZINE (<https://www.fullheight-door.com/magazine/20467/>)”. www.fullheight-door.com. 2023年3月19日閲覧。
36. ^ ワインバーグ、ビーラー『カフェイン大全』、55頁
37. ^ “研究員ブログ「TMRI Column No.13」 | 東京海上研究所 (<https://www.tmresearch.co.jp/research/research013/>)”. www.tmresearch.co.jp. 2023年3月19日閲覧。
38. ^ 臼井『コーヒーが廻り世界史が廻る』、78,86-87頁
39. ^ ^a ^b ^c ^d 編集局, 食品新聞社 (2021年9月15日). ““コーヒーをたしなんでいた渋沢栄一 徳川昭武の随員として渡欧 「航西日記」に体験記” (<https://shokuhin.net/47128/2021/09/15/inryou/inryou-inryou/嗜好飲料/>)”. 食品新聞 WEB版 (食品新聞社) . 2021年9月15日閲覧。
40. ^ ワイルド『コーヒーの真実』、69-71頁
41. ^ 臼井『コーヒーが廻り世界史が廻る』、26-27頁
42. ^ 臼井『コーヒーが廻り世界史が廻る』、27,30頁
43. ^ 『コーヒーが廻り世界史が廻る』中公新書、1992年10月15日、27-29頁。
44. ^ 飯森嘉助「コーヒー」『新イスラム事典』収録 (平凡社, 2002年3月)、225頁
45. ^ ドールマン『ヨーロッパのカフェ文化』、16-19頁
46. ^ 臼井『コーヒーが廻り世界史が廻る』、59-60頁
47. ^ ^a ^b “藩士の珈琲物語 (<http://www.naritasenzo.co.jp/iinkai/hanshi-story.html>)”. 弘前は珈琲の街です委員会. 2023年2月2日閲覧。
48. ^ 河野『水・飲料』、163頁
49. ^ 総合研究所, 日経BP. “形成されつつある中国独自のコーヒー文化 | 日経BP 総合研究所 (<https://project.nikkeibp.co.jp/bpi/atcl/column/19/062600398/>)”. 日経BP 総合研究所. 2023年7月7日閲覧。
50. ^ “アフリカ産コーヒー、「お茶の国」中国で人気高まる (<https://www.afpbb.com/articles/-/3470411>)”. www.afpbb.com (2023年7月1日). 2023年7月7日閲覧。
51. ^ “コーヒーは人類の生存に「不可欠ではない」 スイス、食料備蓄から除外へ (<https://www.bbc.com/japanese/47905465>)”. BBC NEWS JAPAN (2019年4月12日). 2023年2月2日閲覧。
52. ^ “コーヒーの日 (<https://ajca.or.jp/about/day/>)”. 全日本コーヒー協会. 2023年2月2日閲覧。
53. ^ 百科事典マイペディア, 飲み物がわかる辞典. “トルココーヒーとは (<https://kotobank.jp/word/%E3%83%88%E3%83%AB%E3%82%B3%E3%82%B3%E3%83%BC%E3%83%92%E3%83%BC-344450>)”. コトバンク. 2022年9月3日閲覧。


54. ^ “「コーヒー」の語源とも言われる産地は？ (<https://plus.chunichi.co.jp/blog/odachuu/article/496/5833/>)”. *plus.chunichi.co.jp*. 2023年3月25日閲覧。
55. ^ a b c d e 田野村忠温「音訳語「珈琲」の歴史 (<https://hdl.handle.net/11094/81237>)」『阪大日本語研究』第33巻、2021年、33-60頁。
56. ^ The Semantic Loanwords and Phonemic Loanwords in Chinese Language (<http://www.lingviko.net/feng/loanword-zwfeng.pdf>)  (PDF) Feng Zhiwei
57. ^ 第3版, 中日辞典. “咖啡(中国語)の日本語訳、読み方は - コトバンク 中日辞典 (<https://kotobank.jp/zhjaword/%E5%92%96%E5%95%A1>)”. コトバンク. 2022年9月15日閲覧。
58. ^ 田野村忠温「コーヒーを表す中国語名称の変遷 (<http://www2.ipcku.kansai-u.ac.jp/~shkky/wakumon/no-37/04TANOMURA.pdf>)」『或問』第37号、2020年、41-60頁。
59. ^ “[博物語彙] / [宇田川榕菴] [編] (https://www.wul.waseda.ac.jp/kotenseki/html/bunko08/bunko08_c0510/index.html)”. 早稲田大学古典籍データベース. 2023年2月1日閲覧。 10枚目の写真の右側頁。
60. ^ 奥山儀八郎「かうひい異名熟字一覧（木版画）」『珈琲遍歴』四季社、1957年
61. ^ “レギュラーコーヒーについて知ろう | コーヒータイムス (<https://coffee.ajca.or.jp/webmagazine/library/regular/>)” (jp). 全日本コーヒー協会. 2023年3月26日閲覧。
62. ^ 国産コーヒーを沖縄から (<http://coffee.okinawa>) 沖縄コーヒー生産組合、2022年9月11日閲覧
63. ^ “沖縄のコーヒーはどんな味? (<https://cafelte.com/coffee-beans/4518/>)”. カフェルテ. 2022年9月11日閲覧。
64. ^ 小笠原コーヒー (<http://www.caffeappassionato.jp/ogasawara.html>) カフェアパシヨナート東京、2022年9月11日閲覧
65. ^ ssnp (2022年7月1日). “沖縄で国産コーヒーの大規模栽培実現へ、世界の知見と現場の工夫で初収穫目前に、沖縄SVとネスレ日本の挑戦 (<https://www.ssnpc.co.jp/beverage/182900/>)”. 食品産業新聞社ニュースWEB. 2023年3月26日閲覧。
66. ^ “コーヒー豆の種類と特徴 | 産地で変わる味の違いや豆の選び方 | コーヒーと、暮らそう。UCC COFFEE MAGAZINE (https://mystyle.ucc.co.jp/magazine/a_2166/)”. *mystyle.ucc.co.jp* (2022年8月2日). 2023年6月18日閲覧。
67. ^ “スペシャルティコーヒーの定義 « SCAJについて | 一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会 (<https://scaj.org/about/specialty-coffee>)”. 2023年7月4日閲覧。
68. ^ “スペシャルティコーヒーとは (<https://www.nikkei.com/article/DGKKZO79009990W2A100C2QM8000/>)”. 日本経済新聞 (2022年1月7日). 2023年7月4日閲覧。
69. ^ “コーヒー豆には3種に分類される（コーヒーの三原種） (<https://smithcorp.jp/coffee/2014/04/583/>)”. *Smith Corporation* インドネシア専門のタバコとコーヒー豆の輸入卸売業者です。 (2014年4月3日). 2023年6月15日閲覧。
70. ^ a b 広瀬幸雄・圓尾修三・星田宏司『コーヒー学入門』人間の科学社、2007年、p.30-33
71. ^ “私たちが当たり前に「コーヒーを飲めなくなる日」 (<https://toyokeizai.net/articles/-/661436>)”. 東洋経済オンライン (2023年4月4日). 2023年6月15日閲覧。

72. [^]_^^a_^^b_^^c_^^d_^^e_^^f_^^g_^^h_^ⁱ “コーヒーをもっと知ろう | コーヒータイムス (<https://coffee.ajca.or.jp/webmagazine/library/more/>)” (jp). 全日本コーヒー協会. 2023年6月15日閲覧。
73. [^] “コーヒー豆の世界需要、割安種へブレンド比率も増加 (<https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUB05CED0V00C23A6000000/>)”. 日本経済新聞 (2023年6月7日). 2023年6月15日閲覧。
74. [^] “エスプレッソの酸味と苦みの秘密 (<https://www.daiichi-mottainai.com/blog/%e3%82%a8%e3%82%b9%e3%83%97%e3%83%ac%e3%83%83%e3%82%bd%e3%81%ae%e9%85%b8%e5%91%b3%e3%81%a8%e8%8b%a6%e3%81%bf/>)”. www.daiichi-mottainai.com (2013年6月24日). 2021年11月7日閲覧。
75. [^]_^^a_^^b Nast, Condé (2023年2月26日). “温暖化がコーヒー豆の栽培にも影響、19世紀に飲まれていた「リベリカ種」は農園の“救世主”になるか (<https://wired.jp/article/iberica-coffee-plant-s/>)”. WIRED.jp. 2023年6月15日閲覧。
76. [^] “モロカイコーヒーの紹介 [エスプレッソ (<https://mahalohanahawaii.com/mahalohana-coffee-molokai/>)] [ミュールスキナー] COFFEES OF HAWAII Molokai Coffee 100% | ハワイアンパルケ”. ハワイアンパルケ (2019年1月21日). 2023年6月18日閲覧。
77. [^] “コーヒー豆の産地と特徴 | 日本安全食料料理協会【JFSCA】 (<https://www.asc-jp.com/drink/cafe/%E3%82%B3%E3%83%BC%E3%83%92%E3%83%BC%E8%B1%86%E3%81%AE%E7%94%A3%E5%9C%B0%E3%81%A8%E7%89%B9%E5%BE%B4/>)”. 日本安全食料料理協会【JFSCA】 | 日本安全食料料理協会は、食育におけるコーヒーアドバイザー、カフェマイスター、ハーブライフインストラクター、紅茶アドバイザー、紅茶マイスター、ワインコンシェルジュ資格を認定しています (2023年6月5日). 2023年6月18日閲覧。
78. [^] “日本産のコーヒー、一体日本のどこで生産されてるの? (https://beans-express.com/article/detail.php?article_id=10029#2)”. 珈琲特急便 (2018年12月12日). 2020年3月5日閲覧。
79. [^] 神奈川新聞, カナロコ by (2023年6月28日). “横浜港、30年超連続シェア首位 コーヒー生豆輸入支える 「おうちカフェ」 ブームも重なる | カナロコ by 神奈川新聞 (<https://nordot.app/1046624118710469075?c=65699763097731077>)”. カナロコ by 神奈川新聞. 2023年6月28日閲覧。
80. [^] “味を生み出す | 品質へのこだわり | 会社情報 | 株式会社ドトールコーヒー (https://www.doutor.co.jp/about_us/quality/taste.html)”. www.doutor.co.jp. 2018年9月30日閲覧。
81. [^] エキストラコーヒーが守りつづけるこだわり (<http://www.extra-coffee.com/policy/index.html>)
82. [^] 「コーヒー豆の個性、楽しむ 食べ物との相性で変わる風味」 (<https://www.asahi.com/articles/DA3S13381318.html>) 『朝日新聞』 朝刊2018年3月1日 (生活面)
83. [^] V60円すい形ドリッパー (https://www.hario.com/sp_v60series.html) - HARIO
84. [^] 俺のワイルド珈琲道／煮るだけ 待つだけ 注ぐだけ (<https://www.nikkei.com/article/DGXMZO32356380Y8A620C1HF0A00/>) 『日経MJ』 2018年6月29日 (トレンド面) 2018年7月15日閲覧
85. [^] “Cold Brew Coffee Brewing Guide - How To Brew Coffee - Blue Bottle Coffee (<https://bluebottlecoffee.com/preparation-guides/cold-brew/>)”. bluebottlecoffee.com. 2018年11月14日閲覧。

86. ^ “The Beginner's Guide to Immersion Cold Brew Coffee (<https://handground.com/grind/beginners-guide-immersion-cold-brew-coffee>)”. *handground.com*. 2018年11月14日閲覧。
87. ^ Callow, Chloë (2017). *Cold Brew Coffee: Techniques, Recipes & Cocktails for Coffee's Hottest Trend*. Octopus Books. ISBN 978-1-78472-368-2
88. ^ Hof, Karina (2015年8月13日). “Dutch Coffee: Batavia's Slow-Dripped, Cooled Down Take On A Classic (<http://sprudge.com/dutch-coffee-batavias-slow-dripped-cooled-down-take-on-a-classic-82709.html>)”. *Sprudge*. 2015年8月閲覧。 エラー: 閲覧日は年・月・日のすべてを記入してください。(説明)
89. ^ Strand, Oliver (2010年7月29日). “Ristretto | Kyoto to Stay” (<https://tmagazine.blogs.nytimes.com/2010/07/29/ristretto-kyoto-to-stay/>). *T Magazine*
90. ^ “ブラックコーヒーとは コトバンク (<https://kotobank.jp/word/ブラックコーヒー-760362>)”. 2020年12月26日閲覧。
91. ^
- 

英語版ウィクショナリーに関連辞書項目があります。
black coffee
92. ^ https://www.reddit.com/r/Coffee/comments/dmgdyp/black_coffee_means_no_cream_or_sugar/
93. ^ “グリーンコーヒーのエキスを血糖コントロール改善の可能性 (<https://medical.nikkeibp.co.jp/leaf/all/gakkai/wdc2011/201112/522721.html>)”. *日経メディカル* (2011年12月7日). 2020年12月28日閲覧。
94. ^ Summa cafe (日本語) (<http://summa-cafe.com/>)
95. ^ 川股一城 「<フィールドワーク便り>嗜好品の原産地と世界市場のあいだ --エチオピアでは味わえないエチオピア産のコーヒー (<https://hdl.handle.net/2433/217659>)」『アジア・アフリカ地域研究』第16巻第1号、京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科、2016年、115-119頁、hdl:2433/217659 (<https://hdl.handle.net/2433%2F217659>)、ISSN 1346-2466 (<https://search.worldcat.org/ja/search?fq=x0:jrn1&q=n2:1346-2466>)。
96. ^ 「ドラフト(生)コーヒー 残暑にグイッ／黒ビールそっくり／軽い味わい、試してみる？」『日経MJ』2016年8月29日（トレンド面）。
97. ^ ホット缶コーヒーにおける化学変化 ～分析とその応用例～ (http://www.tms-soc.jp/journal/2012_1TMS_Kirin.pdf)
98. ^ コーヒー変身、働く人に合わせ ペットボトル人気／デスクで一息「ちびだら飲み」 (<http://www.nikkei.com/article/DGKKZO27046080W8A210C1MM0000/>) 『日本経済新聞』夕刊 2018年2月17日
99. ^ 日本コーヒー文化学会 『コーヒーの事典』柴田書店、2001年、p. 126
100. ^ 「まるでコーヒー キリンビバ、激戦区に麦由来の飲料」 (<https://www.nikkei.com/article/DGXMZO30250730Z00C18A5XQH000/>) 『日本経済新聞』ニュースサイト (2018年5月9日) 2018年5月16日閲覧。

101. ^a ^b Hall, Christine. “「豆のないコーヒー」を分子合成技術で生み出すCompound Foods、環境や生産農家にも配慮 (<https://web.archive.org/web/20211016144518/https://jp.techcrunch.com/2021/09/01/2021-08-31-compounds-foods-brews-up-4-5m-to-make-coffee-without-beans/>)” (英語). *TechCrunch Japan*. 2021年10月16日時点のオリジナル (<https://jp.techcrunch.com/2021/09/01/2021-08-31-compounds-foods-brews-up-4-5m-to-make-coffee-without-beans/>)よりアーカイブ。2021年11月14日閲覧。
102. ^a “コーヒーも細胞培養で「持続可能」に フィンランドで開発 (<https://www.afpbb.com/articles/-/3374044?pid=23884564>)”. *www.afpbb.com*. 2021年11月14日閲覧。
103. ^a J. W. Armstrong and Earl Campbell, "Caffeine as a repellent for slugs and snails R.G.Hollingsworth" 『ネイチャー』 2002年6月27日号 915ページ
104. ^a 【点検 世界シェア】 コーヒー／ネスレ伸長、独走続く 『日経産業新聞』 2019年8月5日（食品・日用品・サービス面）。
105. ^a ^b 「コーヒー、需給逆転の足音／長引く安値で生産減懸念」 (https://www.nikkei.com/nkd/industry/article/?DisplayType=1&n_m_code=091&ng=DGKKZO45139560S9A520C1QM8000) 『日本経済新聞』 朝刊2019年5月23日（マーケット商品面） 2019年5月24日閲覧。
106. ^a “アフリカ産コーヒーとの新たな出会い (https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/africafro ntline/support/export_promotion/pdf/project_02_coffee.pdf)” (PDF). ジェトロ. 2023年6月15日閲覧。
107. ^a 『今が分かる 時代が分かる 2023年版 世界地図』 成美堂出版、2023年1月10日、118頁。ISBN 978-4-415-11338-8。
108. ^a “Top 10 Coffee Consuming Nations (<https://www.worldatlas.com/articles/top-10-coffee-consuming-nations.html>)”. *WorldAtlas* (2018年1月5日). 2019年1月27日閲覧。
109. ^a “Top 10 Coffee Consuming Nations (<https://www.worldatlas.com/articles/top-10-coffee-consuming-nations.html>)” (英語). *Worldatlas.com*. Quebec, Canada: World Atlas (2018年1月5日). 2019年10月29日閲覧。
110. ^a “It's Your Health – Caffeine (<https://hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/caf/food-caf-aliments-eng.php>)”. *Health Canada* (2010年3月). 2010年11月8日閲覧。
111. ^a Solan, Matthew (2021年11月1日). “Too much coffee may raise dementia risk (<https://www.health.harvard.edu/mind-and-mood/too-much-coffee-may-raise-dementia-risk>)” (英語). *Harvard Health*. 2021年10月20日閲覧。
112. ^a 「コーヒー」×「昼寝」ダイドードリンコ（2017年12月29日） (https://www.dydo.co.jp/corporate/news/2017/171229/pdf/20171229_01.pdf)
113. ^a “コーヒーが好まれるのはなぜ？ 興味深い「心理的」影響が明らかに (<https://forbesjapan.com/articles/detail/23957#>)”. *Forbes JAPAN* (2018年11月17日). 2018年11月18日閲覧。
114. ^a “コーヒーやビール、愛飲の理由は味でなく「気分の高揚」 米研究 (<https://www.afpbb.com/articles/-/3223487>)”. *AFPBB News* (2019年5月3日). 2019年5月4日閲覧。
115. ^a 野田-光彦「コーヒーの医（からだの科学primary選書1）」日本評論社（2010）

116. ^ 立石絵美, 韓立坤, 奥田拓道「ラットにおける食後の血糖値に及ぼすコーヒー豆の熱水抽出物の影響 (<https://doi.org/10.5264/eiyogakuzashi.62.323>)」『栄養学雑誌』第62巻第6号、2004年、323-327頁、doi:10.5264/eiyogakuzashi.62.323 (<https://doi.org/10.5264%2Feiyogakuzashi.62.323>)、ISSN 0021-5147 (<https://search.worldcat.org/ja/search?fq=x0:jrn1&q=n2:0021-5147>)。
117. ^ 精神的要因、コーヒーと糖尿病との関連について (<https://epi.ncc.go.jp/jphc/outcome/352.html>)、独立行政法人 国立がん研究センター がん予防・検診研究センター 予防研究部
118. ^ “国立がん研究センター、コーヒーと緑茶摂取で死亡リスク低減と発表 (<https://news.mynavi.jp/article/20150507-a376/>)”。マイナビニュース. 2022年9月24日閲覧。
119. ^ コーヒー摂取と全死亡・主要死因死亡との関連について (<https://epi.ncc.go.jp/jphc/outcome/3527.html>)、独立行政法人 国立がん研究センター 予防研究部
120. ^ 緑茶摂取と全死亡・主要死因死亡との関連について (<https://epi.ncc.go.jp/jphc/outcome/3526.html>)、独立行政法人 国立がん研究センター 予防研究部
121. ^ CAFFEIC ACID (Group 2B) (<https://incchem.org/documents/iarc/vol56/03-caff.html>) (Report). International Agency for Research on Cancer (IARC) . 21 August 1997. Summaries & Evaluations.
122. ^ ^a ^b Agents Classified by the IARC Monographs, Volumes 1–106 (<http://monographs.iarc.fr/ENG/Classification/ClassificationsAlphaOrder.pdf>)、IARC、2016年7月18日閲覧
123. ^ “コーヒー発がん性「証拠なし」 WHO、でも熱い飲み物には可能性” (<https://web.archive.org/web/20160616180859/http://www.sankei.com/life/news/160615/lif1606150038-n1.html>)。産経ニュース. (2016年6月16日) 2016年6月19日閲覧。
124. ^ IARC Monographs evaluate drinking coffee, maté, and very hot beverages (http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2016/pdfs/pr244_E.pdf) 15 June 2016
125. ^ 米国がん専門誌JNCI16日号、2005年 (<http://www.asahi.com/health/life/TKY200502160331.html>) 朝日新聞 平成17年2月17日記事。
126. ^ 市民公開講座質疑応答集 がんの予防 (https://web.archive.org/web/20130106175323/http://www.ncc.go.jp/jp/ncce/division/seminar/pdf/lec_3-2.pdf)  (PDF)
127. ^ 「肝がん」に罹るリスク コーヒー飲むと減る (J-CASTニュース) (<https://news.livedoor.com/article/detail/4286694/>) livedoor ニュース 2009年08月06日19時26分
128. ^ Gastroenterology誌2007年5月号
129. ^ コーヒー摂取と大腸がんとの関連について (<https://epi.ncc.go.jp/jphc/outcome/302.html>) 独立行政法人 国立がん研究センター がん予防・検診研究センター 予防研究部
130. ^ 国立研究開発法人 国立がん研究センター 社会と健康研究センター 予防研究グループ、「喫煙、コーヒー、緑茶、カフェイン摂取と膀胱がん発生率との関係について (<https://epi.ncc.go.jp/jphc/outcome/339.html>)」、2016年7月13日閲覧
131. ^ “コーヒーを飲むと「酒さ」予防につながる? (<https://mainichi.jp/premier/health/articles/20181116/med/00m/010/005000c>)”。毎日新聞 (2018年11月17日). 2018年11月18日閲覧。
132. ^ “脳の健康に役立つコーヒー、焙煎度で効果が異なる可能性 (<https://forbesjapan.com/articles/detail/24168>)”。ForbesJapan (2018年11月30日). 2018年12月1日閲覧。

133. ^ Choi, Hyon K. and Willett, Walter and Curhan, Gary (2007). “Coffee consumption and risk of iNCiDent gout in men: A prospective study” (<https://doi.org/10.1002/art.22712>). *Arthritis & Rheumatism* **56** (6): 2049-2055. doi:10.1002/art.22712 (<https://doi.org/10.1002%2Fart.22712>).
134. ^ コーヒーを飲む習慣が“痛風の発症リスク”を軽減...何が影響? 想定される要因を研究チームに聞いた (<https://web.archive.org/web/20220414132409/https://news.yahoo.co.jp/articles/13b894ef33267f85009a353afc96a15f13c7735a?page=1>)、2022.4.14
135. ^ コーヒーポリフェノール、血管に好影響 内皮機能改善 (<https://business.nikkei.com/atcl/gen/19/00283/032800095/>) 日経ビジネス
136. ^ 林泰資, 曾我部咲, 服部幸雄 「マウス行動分析によるコーヒー揮発性成分のストレス緩和作用 (<https://doi.org/10.4327/jsnfs.64.323>)」『日本栄養・食糧学会誌』第64巻第5号、2011年、323-327頁、doi:10.4327/jsnfs.64.323 (<https://doi.org/10.4327%2Fjsnfs.64.323>)。
137. ^ 大和孝子, 紀麻有子, 小畑俊男, 太田英明, 青峰正裕 「ラットにおける拘束ストレスに伴う神経伝達物質放出に対するコーヒーの抑制作用 (<https://doi.org/10.4327/jsnfs.55.85>)」『日本栄養・食糧学会誌』第55巻第2号、2002年、85-91頁、doi:10.4327/jsnfs.55.85 (<https://doi.org/10.4327%2Fjsnfs.55.85>)。
138. ^ Hannah Ritchie, Pablo Rosado, Max Roser. “Environmental Impacts of Food Production (<https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>)”. Our World in Data. 2024年8月21日閲覧。
139. ^ Nelson, Brooke Nelson (2019年7月9日). “Why Is Coffee Called a Cup of Joe? (<https://www.rd.com/article/reason-coffee-called-cup-of-joe/>)” (英語). *Reader's Digest*. 2023年7月4日閲覧。
140. ^ “外国人おもてなしポイント 宗教・信念 (<https://www.menu-tokyo.jp/menu/hospitality/religion.php>)”. 東京都. 2021年10月8日閲覧。
141. ^ “異例 台風報道に金正恩氏も... 積極的登場の背景に三重苦 (<https://this.kiji.is/676027246331298913?c=62479058578587648>)”. FNN プライムオンライン (2020年9月8日). 2020年9月7日閲覧。
142. ^ “商品のご質問と答え コーヒー一般 (<http://www.agf.co.jp/customer/faq/ippan.html>)”. 味の素AGF. 2017年11月11日閲覧。

参考文献

- 田口 護 『プロが教えるこだわりの珈琲』 NHK出版、2000年1月。ISBN 4-14-187790-5
- アントニー・ワイルド 『コーヒーの真実』 三角和代訳、白揚社、2007年5月。ISBN 978-4-8269-9041-7。
- 旦部幸博 『コーヒーの科学』 講談社、ブルーバックス、2016年2月。ISBN 978-4-06-257956-8

関連文献

- 武田淳『コーヒー2050年問題』東京書籍、2025年7月10日。ISBN 978-4-487-81862-4。（電子版あり）

関連項目

- ホットコーヒー事件
- コーヒーショップ
- デカフェ
- カフワ・アラビーヤ（アラビアコーヒー）
 - ダッラー - アラビアコーヒーの伝統的なポット。コーヒーのカスが流れ込まないようにヒョウタン形状となっている。
- デス・ウィッシュ・コーヒー - アメリカで販売されているコーヒーの銘柄。直訳は「**死の願望のコーヒー**」。カフェイン含有量が通常のコーヒー豆の2倍であることから『**世界最強のコーヒー**』の異名を持つといわれている。
- サッカーコロンビア代表 - 愛称は「Los Cafeteros（コーヒーを作る男達）」
- カフェ・ソスペーゾ
- コーヒーカップping、カップ・オブ・エクセレンス - コーヒーの品評。
- コーヒー嗅ぎ - 18世紀ドイツでコーヒー焙煎税を取り立てていた職業。

外部リンク

- コーヒー (<https://pi.oregonstate.edu/jp/mic/food-beverages/coffee>) - （オレゴン州大学・ライナス・ポーリング研究所）
- 全日本コーヒー協会 (<https://coffee.ajca.or.jp/>)
- International Coffee Organization (<http://www.ico.org/>)（英語）
- “20年ぶりに更新された、コーヒーの味を定義する「共通言語」” (<https://wired.jp/2016/02/25/taste-coffee-like-a-pro/>)”. WIRED (2016年2月26日). 2016年6月20日閲覧。
- 『コーヒー (<https://kotobank.jp/word/%E3%82%B3%E3%83%BC%E3%83%92%E3%83%BC>)』 - コトバンク

「<https://ja.wikipedia.org/w/index.php?title=コーヒー&oldid=107002228>」から取得