

スターバックスコーヒージャパン元CEO岩田松雄氏推薦！

商談・カフェ打合せ・コーヒーを介する社交でも使える知見が満載

世界のビジネスエリートが身につけている

# コーヒーの教養

2025年  
4月15日発行

株式会社あさ出版(代表取締役:田賀井弘毅、所在地:東京都豊島区)は山本博文著『世界のビジネスエリートが身につけている コーヒーの教養』を2025年4月15日(火)に刊行いたします。

グローバルに仕事をするビジネスパーソンが気になるコーヒーのトピックを網羅

本書の著者である山本博文氏は、「海ノ向こうコーヒー」でコーヒー生豆の輸入事業に携わりながら、世界各国のコーヒー産地を調査し、農家への技術支援や環境保護活動を行っています。

エチオピアやインドネシアなどの有名産地からフィリピン、ミャンマーといった知られざるコーヒー生産国を訪ね、コーヒーの生産者育成に従事する著者ならではの視点で、コーヒーを切り口に世界の政治や経済の動向を紐解きます。

コーヒーを日常的に楽しむ方はもちろん、ビジネスシーンでコーヒーから話題を広げたい方、コーヒーを究めたい方にぴったりの一冊です。味の違いが一目でわかる、**フレーバーマップ**など付録多数。

タイトル:世界のビジネスエリートが身につけている コーヒーの教養

著者:山本博文

ページ数:304ページ ISBN:978-4-86667-747-7

価格:1,815円(10%税込) 発行日:2025年4月15日

## 【目次】

### 第1部 コーヒーで世界を広げる

第1章 世界で活躍するビジネスパーソンにコーヒーが選ばれる理由

第2章 意外と知らない、コーヒーの基礎知識

第3章 産地ごとの味わいに学ぶ、コーヒーと政治経済の関係

### 第2部 一杯のコーヒーを深く知る

第4章 コーヒーの味の違いを楽しむプロの飲み方

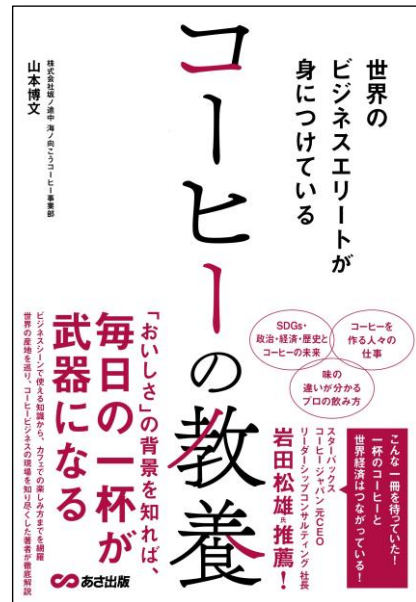
第5章 サプライチェーンから見る、コーヒーの味の作り方

### 第3部 日常のコーヒーをもっと楽しむ

第6章 ～淹れ方、選び方、歴史～

いつものコーヒーが違って見える、知識と楽しみ方

第7章 コーヒーの未来を作る仕事



## 【著者プロフィール】 山本博文(やまもと・ひろふみ)



株式会社坂ノ途中 執行役員 海ノ向こうコーヒー事業部所属。

2013年から2年間、フィリピンのベンゲット州立大学に留学し、アグロフォレストリー研究所(Institute of Highland Farming Systems and Agroforestry)でコーヒー栽培について研究。現地NGO「コーディリエラ・グリーン・ネットワーク(CGN)」と協力し、農家への栽培指導や植林活動を行う。帰国後は東ティモールやミャンマーでコーヒー生産向上事業に従事した後、2020年より現職。コーヒー生豆商社としての活動だけでなく、生産地への訪問や技術指導を通してフェアトレードや環境保護など持続可能なコーヒー生産のための事業を立ち上げるなど第一線で活躍。世界各国のコーヒー産地と日本市場をつなぐ活動を行っている。

# ＼コーヒーというレンズを通して世界を見ると、 毎日のコーヒーが普段の仕事に楽しさをもたらす／

※以下、本書より  
一部抜粋編集

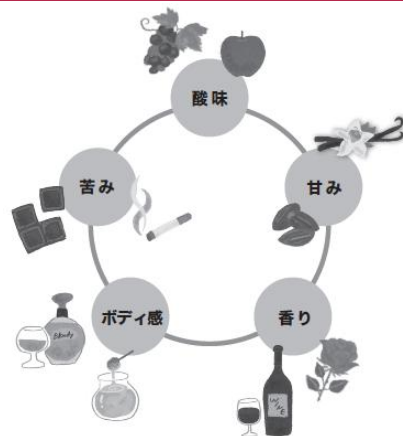
社交シーンで“このコーヒー美味しい”をもっと言語化できる！コーヒー生産技術の  
専門家が伝授する「プロの楽しみ方」

## コーヒーの味を表現する「5つの言葉」を知る

コーヒーの味わいを言葉で表現する時、よく使われるのは、「**甘み**」「**酸味**」「**苦み**」「**ボディ感**」「**香り**」の5つです。

ここでは「**酸味**」についてご紹介します。**コーヒー生豆にはクエン酸、リンゴ酸といった成分に由来する酸味があります。**

クエン酸の酸味は、オレンジやレモンなど柑橘系の果物に感じられるようなシトラス系の酸味、リンゴ酸はその名の通りリンゴを食べた時に感じる酸味です。



## コーヒーの「産地を知り、消費を知る」ことで、ビジネスの感度が上がる

### 【生産国】コーヒーチェリーから生豆(コーヒーの原料)になるまでの過程をたどる

コーヒーチェリーが生豆に至るまでには、コーヒー栽培と収穫を行う**生産者**、収穫された実を集め選定する**集荷業者**、コーヒーの味づくりに不可欠な精選処理を行う**加工業者**が関わっています。



品質の高いコーヒーを作り出すためにはただ大量に収穫すればいいというわけではなく、完熟になったコーヒーチェリーを選んで摘んでいく必要があるため、高度なスキルが必要となります。



### 【消費国】焙煎豆から飲み物として提供されるまでの過程をたどる

消費国に入港したコーヒー生豆が焙煎され、カフェで提供されるまでには、生豆に向き合い様々な焙煎方法で香味を表現する**焙煎業者(ロースター)**、コーヒー豆のポテンシャルを捉え消費者に最高のコーヒーを提供する**バリスタ**などが関わっています。

## 毎日のコーヒータイムが豊かになる！ビジネスパーソンの好奇心を満たす知識とトリビア

### 代表的なコーヒーの銘柄の味わい・個性を知る

**モカ**は、イエメンに昔あった港の名前から来ています。アラビア半島に位置するモカ港は、16～17世紀にはコーヒー貿易の拠点でした。イエメンだけでなく、エチオピアのコーヒーもモカ港から輸出されていたため、両者とも「モカ」という名前と呼ばれるようになったようです。

**イエメン・モカ**は、ヨーグルトや乳酸のような酸味があり、ローストナッツのような香ばしさが特徴的です。

一方、**エチオピア・モカ**はスパイシーなハーブ系の香りとフローラルさを感じるコーヒーです。

#### コーヒーの代表銘柄

※本書では他にも  
世界各国の銘柄を紹介

|                          |                                                                                              |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| モカ<br>(イエメンまたは<br>エチオピア) | イエメン・モカは、「イエメン・モカ ハラズ」や「イエメン・モカ マタリ」などの銘柄、エチオピア・モカは、「エチオピア・モカ ハラー」などの銘柄がある。                  |
| マンデリン<br>(インドネシア)        | インドネシアのスマトラ島北部で採れたコーヒーのみを指す。土っぽさとジューシーな完熟フルーツの香りと甘みを持っており、深煎りにすると独特の苦みを持つため、アイスコーヒーによく使用される。 |