|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 和名 | ロブスターコーヒー | 科名 | アカネ科 |
| 学名 | *Coffea robusta* |
| 英名 | Robusta coffee, Coffea canephora | インドネシア名 | Kopi robusta |
| 原産地 | アフリカ | 用途 | 食 |

高さは９～１２mに達する常緑樹。強靭を意味するRobustから命名。

発芽から3～5年で白い花を咲かせ、よい香りがします。その後50～60年に渡り、コーヒーチェリーと呼ばれる果実を付けます。

通常、赤または紫の核果で、黄色の品種もあります。果実が成熟するまでには約9か月かかり、熟した果肉は甘く食べられますが、量が僅かなので利用されていません。

病虫害に強く、高温多湿の気候にも適応するうえ成長が速く高収量で、生産量の2～3割を占めています。主にインスタントコーヒー用、あるいは廉価なレギュラーコーヒーの増量用として用いられています。カフェインやクロロゲン酸類の含量が高く、焦げた麦のような香味で苦みと渋みが強く、酸味がありません。

旧植民地と宗主国の関係からヨーロッパ（特にフランス）で多く消費されます。フレンチロースト、イタリアンローストなど深煎りしてミルクを合わせる飲み方が普及した背景と見られ、アラビカ種のようにストレートで飲まれることは稀です。ロブスタコーヒーはアラビカコーヒーの約2倍のカフェインを含んでいます。