



## 伝統を守りながら進化する コピティアム (Kopitiam)

コピティアムは伝統的なマレーシアの喫茶店であり、地域社会の交流の場としてコーヒー文化の変遷とともに世代を超えて愛され続けています。ベビーブーマー世代（1946～1964年生）やX世代（1965年～1980年生）は社交のための飲酒を楽しみます。ミレニアル世代（1981年～1996年生）はクラフト飲料や健康志向を、Z世代（1997年～2012年生）は紅茶ベースのドリンクやノンアルコール飲料を好みます。その中で、すべての世代に愛されているのがコーヒーです。ベビーブーマーとX世代は濃く伝統的なコーヒーを好み、ミレニアル世代は高級コーヒーを、Z世代は手軽に飲める缶入りやペットボトルのコーヒーを好みます。

近代的なカフェやフランチャイズのコーヒーチェーン店は高級コーヒーの需要に応え、地元産の豆や独自の抽出方法、洗練された空間づくりで、愛好家はもちろん、多くの顧客を惹きつけています。そんな中、ここマレーシアには「コピティアム (kopitiam)」と呼ばれる、地域の文化と歴史に深く根ざした伝統的な喫茶店があります。コピティアムは、マレー語で「コーヒー」を意味する「コピ (kopi)」と、中国の方言で「店」を意味する「ティアム (tiam)」を組み合わせた造語で、19世紀後半に海南島からの移民が手頃な値段でコーヒーを提供した屋台が起源です。この地元のコーヒー店は手頃な価格で食事を提供し、人々が集う馴染みの空間として親しまれてきました。食事や喫茶をしながらの気軽な会話、日々の交流の場として、コピティアムは地域社会に欠かせない重要な空間なのです。



伝統的なコピティアムの外観

(出典：[https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g298298-d1959026-i74247461-Thean\\_Chun-Ipoh\\_Kinta\\_District\\_Perak.html](https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g298298-d1959026-i74247461-Thean_Chun-Ipoh_Kinta_District_Perak.html))

欧米のカフェでは、アラビカ種をドライ（乾煎り）に焙煎してすっきりとしたフルーティーな味わいで酸味が際立ったコーヒーを提供しています。それに対してコピティアムのコーヒー（コピ）にはロブスタ種の豆が使われます。バターやマーガリンで油焙煎して深みのあるキャラメルのような風味とやや油分を含め粘り気のある独特の舌触りと苦の強い味が特徴です。砂糖や加糖練乳入りが定番であり、コピ・オー (Kopi O: 砂糖入りコピ)、コピ・シー (Kopi C: 加糖練乳入りコピ) を抑えておくと注文しやすいでしょう。無糖が欲しくなったら、コソン (Kosong) を付け加えてください。

コピティアム文化における「テー (teh)」は、砂糖や練乳を加えて濃厚でクリーミーに仕上げる紅茶系の飲み物を指します。テー・オー (Teh O: 砂糖入り紅茶)、テー・シー (Teh C: 加糖練乳入り紅茶) に加え、テータリック (Teh Tarik)」を覚えておくによ

いです。テータリックは、練乳入りの紅茶を空中で注ぎ泡立たせたふわふわの触感が楽しめる飲み物で、コピティウムを代表する飲み物の一つです。ミルクや甘味を入れないストレートティーもあり、ウーロン茶、緑茶、ハーブティーなどがあります。



クラシックなコピティウムカップ

コピティウムの料理にはマレーシアの多彩な料理が揃います。人気はカリカリに焼いたトーストにココナッツジャムとバターをたっぷり塗ったカヤトーストと半熟卵のセットです。半熟卵は、カヤトーストに付けて食べます。ナシレマ（ココナッツライスとおかずが添えられた料理）、チキンライス、ラクサ、ホッケン・ミー（焼きそば）、カレーミー（カレースープ麺）など、マレーシアを代表する料理が提供されます。



カレーミー

従来の伝統的な屋台スタイルとは異なり、現代のコピティウムは、エアコン、大理石のテーブルやタイル張りの床を備えた洗練され

たモダンな空間です。その一方でレトロな看板などの伝統的要素も大切に守られています。陶器のカップで提供される飲み物などの昔ながらのスタイルを踏襲しつつ、新旧のバランスを保つことで、馴染み年配の顧客から、伝統を大切にする若い世代まで幅広く支持されています。

近代的なコピティウムはフランチャイズ、デジタル注文システムなどのプレミアムブランド戦略を取り入れた大規模な事業体へと進化しています。マレーシア国内外に急成長を遂げた「オリエンタル・コピ (Oriental Kopi)」は、伝統と現代ビジネスモデルを融合させながら繁華街を中心に展開し、マレーシアの上場企業に成長しました。経済発展の著しいマレーシアの中で、コピティウムは、伝統と文化を守りながらも世代を超えた嗜好に对应しているマレーシアの文化遺産と言えるでしょう。マレーシアに来られた際にはぜひコピティウム文化を楽しんでください。

#### 著者紹介



Lee Jia Ee  
(ジャー・リー)

マレーシア弁理士。メルボルン大学でバイオメカニクスを専攻し、生物医学工学修士号を取得。機械、電気、バイオ分野が専門。英語、中国語が母国語。日本企業のマレーシア、シンガポールの現地法人における発明発掘、権利化が主な担当業務。東南アジアの多国籍企業、上場企業、大学での知的財産セミナー講師としても活躍。



【参考】 [www.unitedgips.com](http://www.unitedgips.com)

#### 編集者紹介



魯 佳瑛 (ノ・カヨン)

日本弁理士、弁理士法人 新樹グローバル・アイピー所属。1981年韓国ソウル生まれ。ソウルの成均館大学卒業。2006年よりソウルの特許事務所での知的財産分野のキャリアをスタート。結婚をきっかけに来日。2014年日本弁理士試験合格。専門は、商標・意匠。