

ベトナム研修レポート

2020.1

製造部 中原巧

●期間 1月8日(火)～1月11日(土)

●訪問先 ベトナム国

ダラット LDC提携農園、工場(アラビカ栽培農園・ロブスタ栽培農園・精製工場)

ホーチミン 輸出商社MOLENBERGNATIE カフェ2か所

<ベトナムのコーヒーについて>

ベトナムのコーヒー生産量は世界第2位である。これはコーヒー業界では常識のことではあるが、一般消費者にはなかなか知られてはいない。理由はベトナムでは我々が普段口にするコーヒーとは別の種を主に栽培しているからであろう。

2000年初め頃から当時世界2位の生産量であったコロンビアを抜き、ブラジルに続く世界2位の生産国になった。日本のコーヒーの輸入量もブラジルに次ぐ2位であるが、これはアラビカ種ではなく主にロブスタ種である。

ベトナムで栽培されているコーヒーの約95%はロブスタ種であり、この種は主にインスタントコーヒーや缶コーヒーの原料に使用される。ロブスタ種のコーヒーをアラビカ種のコーヒーと同じような淹れ方で飲むとお茶のような味わい、渋みが強いなどの特徴があり、現地では深く焙煎した豆とコンデンスミルクを組み合わせる飲み方が一般的。露店ではアラビカ種・ロブスタ種というざっくりした分類分けで販売されており、チョコレートやバターのフレーバーを後で付け加えたようなコーヒーも多く販売されていた。

<アラビカ種と比べたロブスタ種の特徴>

- ・比較的低地で栽培できる 雨量も多く必要とされる
- ・栽培の手間が圧倒的に楽
- ・病気に強い
- ・糖度が低くカフェイン含有率が高い
- ・値段が安価でインスタントコーヒー等加工品に向いている

栽培に適した条件がおおよそそろっており、外資も積極的に投資を行った結果、世界第2位の生産国に成長したのである。

<ダラット訪問>

まず最初の訪問先はベトナムでも珍しいアラビカ種を栽培している農園。主な品種カチモール。ロブスタの遺伝子が入っているため根が浅く広く、上の実はアラビカ病気に強く(特にさび病)収量もそこそこ多い。

広大な農園ではないのでピッカーが手摘みをおこなっていた。シェードツリーに松を使っており、これは松の葉が大きくないので日照加減がちょうど良くなるのだった。

農園内の建物は西欧風。ここだけではなくベトナムには西欧風の建物は多い。フランス植民地時代の名残だろう。

2番目の農園では乾燥風景を見ることができた。ウオッシュ、ハニーと分けられておりベトナムでもハニーの精製を行っているのは新たな発見だった。

その後は精製工場で見学とカップングを行った。精製や巨大なドライヤー、精製で使用した排水を再利用するシステムを見学したが、ベトナムでも環境保全における取り組みは積極的に行われていた。排水の再利用、剥いたチェリーの肥料への転嫁はブラジルでも行われていたが、さすがにアジア最大の生産国ベトナムでもこのようなシステムは確立されているようだった。

アラビカ種のカップングも行い、わりと高い点数のコーヒーも何種類もあった。

最後にロブスタ種の農園。珍しく花が咲いている木もあった。アラビカ種の実の付き方とは異なり、一房のぶどうのような見た目、実の味はアラビカと変わらなく感じた。木の高さはかなり高く上のほうは梯子がないと届かないと思われる。



松の木のシェードツリー



乾燥風景 手前:ハニー 奥:ウオッシュ



ロブスタ種の実



ロブスタ種の花



カップング風景

<ホーチミン訪問>

ホーチミンでは輸出商社MOLENBERGNATIE訪問。ここはアジア最大規模のドライミル工場であり、ブラジルで見たセラードの工場も大きく衝撃的だったが、ここもそれに匹敵するくらい大規模の工場だった。天井が高く建てられており、空気循環をさせ外気より5°Cほど低い定温の倉庫で生豆を保管してある。温度推移表も工場内にあったが27-28°Cで推移していた。人力で生豆を積み上げ、1日約500トンの選別を行う。工場としての労務管理、消防訓練もしっかり行われているとのことだった。

カフェ訪問は2件。メニューにはベトナム語、英語の表記。1件目のお店はベトナムのアラビカスペシャルティ精製違い、モカなどがあり淹れ方を5種から選ぶ。日本でも流行りの浅煎りで提供していた。2件目ではアイスコーヒー、アイスカプチーノ等で使用する豆は1杯分ずつ凍らした豆を使用していた。両店とも階段をかなり上り、立地は良くないと思われるが店内は混む時間もあり、オーダーするときもかなり待たせたと思うが店員の接客は良かった。



アジア最大の定温倉庫



倉庫内作業風景

<まとめ>

今回ベトナムを訪れ感じたのは、工場の設備はコーヒー先進国そのもの、農園はまだまだという印象でした。農園に関しては大規模なロブスタの農園へは行っていませんので断言はできませんが、やはりブラジルやインドネシアの大規模農園と比べると物足りない感があります。精製工場への取り組み、設備などは素晴らしいと思います。アラビカ種はまだ日本で流通は少ないと思いますが、インドネシアのように主流ロブスタ特定銘柄マンデリンという風になる日も遠くないと思います。

ロブスタの流通は整っているので、アラビカでも希少種やマイクロロットなどの繊細な種を手間をかけて栽培できる環境が整えば、ベトナムのコーヒーはさらに広がるでしょう。

今回はアジア最大の生産国、ベトナム研修の機会を与您いただきありがとうございました。