

ベトナム研修レポート

2020年1月8日～1月11日（2泊4日）

阪急うめだ本店

大橋 良美

ベトナムについて

ベトナムは、東南アジアのインドシナ半島の東部に位置しており、首都はハノイです。

今回はホーチミン、ダラッドを視察しました。この国を代表する共産主義指導者ホーチミンを称えて都市に名前が付いたホーチミン市（旧サイゴン）は、フランス領時代の西洋系の建築物が多く、気候は雨季と乾季に分かれています。年間平均 30℃で高温多湿な地域です。

一方、ダラッドは欧州に気候が似ており、年間平均 22℃前後。標高約 1200m～1500mで、非常に過ごしやすい気候で避暑地として国内外問わず、観光地としても有名な地域です。別名「フラワータウン」と呼ばれており、様々な花が栽培されています。



ベトナムは現在ブラジルに次ぎ、世界第2位のコーヒー生産量に達しています。

人口の約2割の人々がコーヒーの関係者として農業なので働いているコーヒー大国です。ロブスタ種の生産が大半で、7年程前からアラビカ種の生産が始まりました。ベトナムの土壌は湿地帯で全体的に標高が低く、アラビカ種を栽培するには適さなかったのですが、ダラッドは標高が高いことからアラビカ種の栽培のために開拓されました。アラビカ市場が低迷する中、ロブスタ種のほうが栽培や管理が楽であり、ベトナムに限らず発展途上国では「高級品を作って、高い値段で売る」というよりも「低級品を2、3倍作って、安い値段で売る」という傾向があります。そうすることで最終収益は上がると共に、病虫害にも強くて低い標高でも栽培できるため、栽培においてのリスクも低いです。また、各国でロブスタ種の中でもトップスペシャルティを作ろうという動きもありますが、アラビカ種と品質を比べられてしまうことから、需要と供給はマッチせず、メインで流通するのはやはりロブスタ種となっています。



アラビカ種の生産農園

収穫中に訪問でき、収穫風景を見ることができました。農園は、シェードツリーがあるところとないところに分かれており、シェードツリーがあるかないかで育ち方に大きな違いはあり、驚きました。

シェードツリーがないと、木があまり伸びず、射日光が強すぎるため、葉や茎も枯れていました。

シェードツリーがあると、日光を分散して適度な日陰を作り、強風なども防ぐことができます。また、シェードツリーの落ち葉は良質な肥料となり、力強い土壌を作ってくれる役割も担っています。ベトナムはシェードツリーに松の木が使われていました。



シェードツリーがある



シェードツリーがない



産地では収穫方法の指導などの教育レベルや農家のコーヒーに対する理解度などで収穫するチェリーの色も異なり、「ベストよりもベターな選択を選ぶ」ことが多いそうです。右の写真では同じスペシャルティでも、国によって黄色っぽい色が入っていてもいいという国もあれば、ボルドー色のみしか取引しない国もあるそうです。



少し離れたところにイエローカツーラ種も栽培されていました。

イエローカツーラ種は実が熟しているかの選別が難しく、一般的なコーヒーチェリーは緑色→黄色→赤色に変化していくので完熟しているかどうかは色で判別しやすい反面、イエローカツーラ種は緑色→黄緑色→黄色となるので見分けがつきにくく、積むときの感覚や柔らかさなど丁寧さが求められます。土壌のアルカリ性が強いとイエローカツーラ種になりやすいと言われています。実が大粒で主根が細く、葉にウェーブがついているのが特徴的です。



カティモール種も栽培されていました。

カティモール種はカツーラ種とティモール種のハイブリッドです。光合成を効率的に行うために葉が大きく、簡単に言えば根っこの部分はロブスタ種、上の部分はアラビカ種のような品種で、アラビカ種でありながら側根が長いのが特徴的です。

低い標高でも育ちやすく収量が高いことからティピカ種の2倍、カツーラ種の1.5倍の収量と言われています。その分、栄養分が分散されてしまい、例えばティピカ種の2倍の収量がありますが、少なくとも同じような栄養分にしようとするとティピカの2倍以上の肥料を与える必要があります。



ロブスタ種の生産農園

収穫時期はアラビカ種よりも遅いく、幹の太さ、葉や実のサイズが大きいです。最大の特徴としては、**側根**と言って根っこが横に広がっています。アラビカ種は**主根**と言って根っこが下に深く伸びるのが特徴です。



側根 (ロブスタ種) のメリット→地表に肥料撒いたりしても広い範囲から栄養を吸収するので成長が早かったり、肥料の吸収率が高く即効性がある。

主根 (アラビカ種) のメリット→地中深くまで根を伸ばすので、即効性はないながらも長く栽培でき、何年経っても土壌深くから栄養を吸収していることでチェリーがついて甘くなる。



乾燥工程

グリーンハウスで乾燥させており、直射日光のため急な温度変化により外側と内側の体積が変わり、パーチメントが割れてしまっている、直射日光を避けるため、一番日が当たる時間帯はカバーをかけ、攪拌は1日4、5回、濡れているときは1日7、8回行います。



LDC(Louis Deryfus Company)工場見学

この工場では約9年前からアラビカ種を取り扱っており、アラビカ種は年間4万トン、ロブスタ種は18万トンを取り扱っています。



一つ一つの工程の整備が充実しており、チェリーの選別する機械や傾けて比重選別をする機械など使用して効率的に行っています。

チェリーの完熟度合を選別する機械



傾きと振動を利用して比重選別する機械



パーチメントの乾燥にはハスクと呼ばれる脱殻したパーチメントを燃料として使用し、その際に出る排気は水蒸気のフィルターを通して綺麗な空気に戻して排出しています。

窯の近くにはハスクの山があり、燃料にして乾燥

水蒸気のフィルターがついている

廃棄処理装置



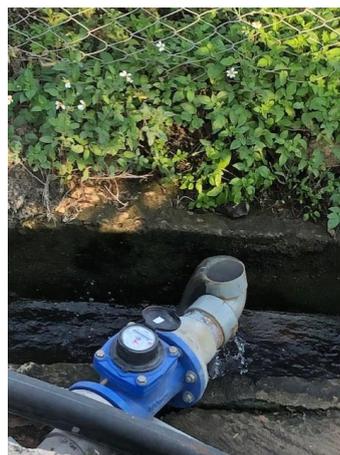
工場内で使用する水は再利用しており、排水処理場を設け、プール内で微生物が不純物を分解する工程があり、再利用できない排水は乾燥させ肥料として処理されるなどが行われています。

汚染水をバクテリアなどで分解処理するプール



工場で使用できないが基準値内の

汚染レベルの排水



まとめ

この研修を通して、ベトナムの農園や工場設備の充実さを見て、世界第2位の生産量というところに納得しました。ホーチミンは特に発展しており、ベトナム経済の伸びの勢いと、コーヒー産業の規模の大きさを痛感しました。ダラッドの土地と気候は素晴らしく、今後のベトナム産アラビカ種の生産量や品質も向上していくと思いました。ホーチミンではおしゃれなカフェに行きましたが、伝統的なベトナムコーヒーではなく、フレンチプレスやハンドドリップなどで提供するサードウェーブ系のコーヒーショップで利用者も多く、サードウェーブが浸透していることに驚きました。

「原材料」としてではなく「シングルオリジン」として今以上に市場に出回り、私たちの『ベトナムコーヒー』というイメージも変わる日が来るは、そう遠くないと感じました。

貴重な経験をさせていただき、ありがとうございました。