

## ベトナム視察レポート（2020年1月8日～11日）

### 【視察の概要】

- ① Dalat(ダラット)にてアラビカ生産農園訪問
- ② LDC (Louis Dreyfus Company) の工場見学
- ③ ロブスタ農園見学
- ④ LDC 最大の選別工場・倉庫の見学

### 【ベトナムのコーヒー栽培】

ベトナムは2019/20年度時点でブラジル(28.7%)に次ぐ世界第2位(21.8%、約150万トン=約2500万袋/60kg)のコーヒー豆輸出国である。コーヒーは主要農産物の1つで農業従事者の約2割がコーヒー栽培従事者と推定される。

ベトナムでは特にロブスタ種の栽培が盛んで国内生産量の95%、世界全体の40%を占めている。

ロブスタ種の根は側根で、横に広がることで広範囲から栄養を吸収し早く成長することができる。対してアラビカ種の根は主根で、地中深く下へ下へと根が伸びていくため長い時間栄養を吸収し続けることができる。

#### ① ダラットにてアラビカ生産農園訪問

ベトナムでは、アラビカ種のカチモール種（カトゥーラ種とサビ病に耐性のあるチモール（アラビカ種とロブスタ種の交配種）のハイブリッド）が栽培されており、土壌より上はアラビカ種の特徴を持ち根はロブスタ種のように側根で肥料から栄養を素早く吸収する。収量が高く低い標高でも育つことができる。樹高が低く収穫しやすいことも特徴である。

訪問したアラビカ生産農園では、松の木がシェードツリーとして使われている。松の木の葉っぱはその形から日光を細かく分散させる働きがあり、防風林や土壌を固定する役割もある。



### ● コーヒーチェリー収穫体験

実際に現地のピッカーさんと同じ格好でチェリーの収穫体験をさせていただきました。樹高が低いため収穫がしやすく、木の上部でできたものと下部でできたものの違いなど収穫の時点ではさほど考慮しないためチェリーの色（熟度）で判断し収穫していく。実が赤いものは黒の袋へ、そうでないものは赤い袋へと袋の色分けをして収穫していく。収穫時にかぶる笠はとても軽く、視野を妨げることがなく直射日光を防いでくれるため作業に欠かせない備品の1つだ。



### ② LDC の工場見学

2011年より FOB(Free On Board)=本船渡しでアラビカ種の取扱いをはじめ、2年後の2013年より建物をリースで所有、2016年に倉庫と水洗工場にリノベーションする。アラビカ種は年間約4千トン、ロブスタ種は約16万トン取り扱っている。港近くの倉庫でも保管は出来るが、湿度が高く品質が保てない。One Stopといわれる考え方で、集荷してから輸出に至るまでの加工処理を港ではなく産地で行うことが特徴である。

比重選別では振動と選別機の傾きが利用され、重いものは上に残り軽いものが下へ落ちていく。排出口となる部分の幅は等間隔ではなく、品質により区別されるようになっている。スペシャルティになりうるものは10センチ程度の幅の排出口を通るが、ベトナムのアラビカ種の中でも5%といわれている。

脱穀すると生豆がとれたパーチメントはハスクと呼ばれ、乾燥の工程で燃料として使われたり肥料として安価で売買されたりする。また、工場内で出た汚水は微生物や化学反応を利用して分解、洗浄され再利用されている。洗浄分解してでたものは肥料としても活用される。このように工場内では、環境に配慮した設備も整っておりそのどれもが確実に稼働していた。



### ③ ロブスタ農園見学

ロブスタ種は、アラビカ種と比べて葉っぱが大きく波打つような形をしている。収穫時期はおわっていたが、ロブスタ種のチェリーも甘みがあり花はアラビカ種と似た香りだった。

### ④ LDC 最大の選別工場・倉庫の見学

アジア最大級のロブスタ選別工場。天井を高くし通気性をよくすることで工場・倉庫内の温度・湿度の維持管理をしている。空気循環設備を導入しており外気より4~5℃下げることができる。



ベトナムでは零細農家が多く、仲介業者がトラックで農家に集荷にまわる。工場の入り口から出口までのルートを1つにしている。WEB申請後チェックが入り、

入館許可がおりたら、サンプル検査がある。運び込まれた生豆は1袋ずつサンプル採取され、重量を含めそのすべてが確認されるまでトラックは荷物をおろし出庫ができないようになっている。積み込まれたすべての袋からサンプルをとり、それを混ぜ、更にわけることで偏りができないよう均一化を図る。手動での作業だがこの工場ではこの作業が重要で効率的なのである。

#### ★ちなみに

ベトナムに初めて行ったが、人があらゆる方向から行き交い交通量も多いという最初の印象はそのままだった。「自分が通るぞ」という意味でクラクションが鳴らされ常にどこかからクラクションの音が聞こえていた。食べ物はパクチーやスパイス系のものなど独特なくせのあるものもあったが、オムレツや焼き肉、ヨーグルトなど比較的日本人にもなじみのある味付けのものも多く過ごしやすかった。気候は、ホーチミンは暑く汗ばむ気候だったが、農園のあるダラットは避暑地と呼ばれるだけあり比較的涼しく、朝晩は上着が必要なほどであった。ベトナムの人たちは紳士で真面目な印象を受けた。農園では特に皆が気になりそうな場所やものを積極的に見せて説明したり、収穫体験時にもやり方を丁寧に教えてくれたりした。一番印象的だったのは農園の人も、街の人も、目が合うと必ずにっこりと笑ってくれたことだ。

#### ●感想

チェリーからコンテナ（輸出準備）までの過程を実際に見て、イメージしていたものがより具体的になった。

農家と商社が直接つながっているものだと思っていたが、ベトナムは零細農家が多いことから間に仲介業者がはいり農家と商社をつなぐ役割を果たしている。私たち販売員、そして消費者にコーヒーが届くまでに多くの人が携わり、様々な設備を整えたり労働者の働く環境やコーヒーの木と他の植物が共存できる環境を整えたりと、皆が「品質」に精一杯こだわり抜くことでこの流れが組み立てられているのだと実感できた。

**Sustainable** をそれぞれの過程でもって実現していくことで私たちはおいしいコーヒーを飲み続けられるのだと思った。そこには私たち販売員ももちろん関わっており、お客様へコーヒーに関わる様々なことを伝えていくことが明確な役割であり、その行動を続けることが農家や工場、商社などで働く人々にとっても **Sustainable** を続けていく意味になるのかなとも思う。

このような貴重な経験をさせていただき、本当にありがとうございました。