



## ベンチエ省のココナツ栽培

北陸銀行 国際部  
ホーチミン駐在員事務所  
グエン・ゴク・ビン・アン

### 1. はじめに

ベトナム南部にあるホーチミンは熱帯性気候に属しており、一年を通して気温が高い日が続きます。そのため人々は昔から日中の暑さを和らげるための果物を栽培してきました。その果物がココナツです。暑い出先から家に帰って飲むココナツジュースは最高です。私にとってココナツジュースは万能薬です。日本に住んでいた時も夏になると暑さを癒すために新鮮なココナツジュースを飲みたくなりましたが、日本では簡単に入手できるものではなかったので我慢するしかありませんでした。今回はベトナム人が大好きなココナツについて紹介したいと思います。



【海辺のココヤシ:事務所撮影】

### 2. ココヤシの種類

世界では約80種類のココナツの品種が確認されており、ベトナムではそのうち14種類が栽培・収穫されています。ベトナムで栽培されるココナツはドワーフココヤシ、高木ココヤシ、ハイブリッドココヤシの3品種に分けられます。

#### (1) ドワーフココヤシ

ベトナムで最もよく見かける品種で、背の低い木に薄い緑色の実をつけます。植え付けから収穫までは約2年半~3年かかります。糖度が7~7.5%、1果実あたりの水量が250~350mlほどあるので、ココナツジュースとして市場で販売されています。



【ドワーフココヤシの一種:事務所撮影】

#### (2) 高木ココヤシ

最も人気のある品種です。高さが約30mあり、緑・黄・赤などカラフルな実をつけます。特に、赤みがかかったココナツは『火のココナツ』と呼ばれています。植え付けから収穫までは約4年半~5年かかります。コプラ(ココヤシの果実の完熟した胚乳を乾燥したもの)の厚さが11~13mm、油脂は63~65%あるので、ココナツオイルやココナツミルクの加工に適しています。

### (3) ハイブリッドココヤシ

ドワーフココヤシと高木ココヤシを交配して作られた品種で、栽培や収穫がしやすく、より美味しく品種改良されています。植え付けから収穫までが早く、灌漑や栄養管理など適切な生育条件を整えば高品質な製品の収穫が期待できます。

## 3. ココヤシの栽培と加工

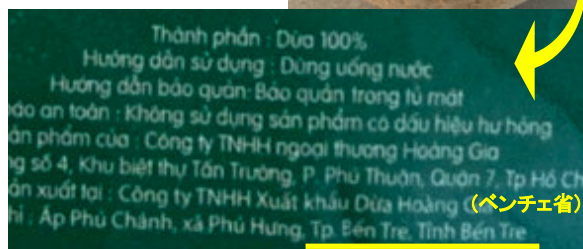
ベトナムのすべての地域でココヤシを収穫することができますが、最も有名なのはベトナム南部のベンチェ省です。ベンチェ省にはティエン川、バライ川、ハムルオン川、コーチェン川の4つの支流があり、ココヤシ栽培に非常に適した地域となっています。現在、ベンチェ省では20万世帯以上の住民がココヤシの栽培に従事しています。その数はベンチェ省総世帯数の約3分の2を占め、住民はココヤシの栽培で生計を立てています。

ココナッツの果実は繊維質の厚い殻に覆われていて、そのなかに固い外皮に包まれた大きな種子があります。種子の中は殻周縁部の白色の固形胚乳と中心部の液状胚乳に分かれています。未熟果実の液状胚乳はココナッツジュースとして広く飲用されています。

コプラはココナッツオイルの原料となるほか、洋菓子の材料やココナッツミルクとなり熱帯地域における様々な料理の素材として重宝されています。

また、外皮からはココナッツファイバーと呼ばれる強靱な天然繊維が得られます。ブラシ、フロアマット、ロープ、網、より糸等に広く使用されています。厚い殻も食器や工芸品に加工されるほか未加工のまま燃料として利用されています。

日本の皆さんも機会があれば、ベンチェ省に立ち寄って、ココヤシ王国の緑に浸ってみてはいかがでしょうか。



【コンビニエンスストアで販売されている  
ベンチェ省産のココナッツジュース：事務所撮影】



【ホーチミン市内のココナッツ販売店：事務所撮影】

＜ご注意＞文中意見は筆者の個人的見解であり、北陸銀行としての見解の反映ではありません。当レポートは作成時点の経済状況に基づき、情報提供のみを目的に作成したものです。  
記載内容については利用者の判断と責任のもと、ご利用くださいますようお願いいたします。

ほくりく長城会

長城メール

発行：北陸銀行 ほくりく長城会事務局  
〒920-0024 金沢市西念1-1-3 コンフィデンス4F  
((株)人材情報センター内)  
TEL: (076)254-6500 FAX: (076)254-6565  
E-mail: info@chojo-hokugin.jp