



## ベトナムのコーヒー文化

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

日本でお茶が生活・文化の一部となっているように、ベトナムで生活する人々はコーヒーの飲み方・味わい方を熟知しており、コーヒーを単なる飲み物ではなく、文化として日常生活の一部に取り入れています。アジアでは、そのような国はベトナムを置いて他に見受けられません。



ベトナムコーヒー



ベトナムの人気コーヒーチェーン店のひとつ  
『The Coffee House』

### 2. ベトナムのコーヒー生産

20世紀に入ってから、コーヒー生産はベトナム経済の大きな収入の柱として貢献してきました。1990年代後半には、ベトナムのコーヒー生産量はブラジルに次いで世界第2位の規模になりました。生産は、安く大量生産できる味や苦みが強いロブスタ種が主流でしたが、近年、高品質なアラビカ種の栽培も盛んに行われています。なかでも「イタチコーヒー」（ベトナム語でGa Phe Chon）が有名です。イタチコーヒーは、ジャコウネコがコーヒーの実を食べて排泄した後の豆を使います。こう説明すると少し敬遠してしまいがちですが、イタチコーヒーには独特の香ばしい風味があり、ベトナム人だけでなく、世界中のコーヒー愛好家に支持されています。

ベトナムのコーヒー生産の中心は、広大な中央高原地帯になります。ここには数多くの大規模生産者がいますが、なかでもチュングエン(Trung nguyen)は有名です。1990年代の経済自由化以降、ネスレをはじめとする複数の外資企業がベトナムに進出しています。

### 3. ベトナム人のコーヒーの飲み方

ベトナムでは、コーヒーの入れ方、そして楽しみ方が他の国とは異なります。コーヒーマシンを使ってコーヒーを入れるのが一般的ですが、ベトナムではフィルターでコーヒーを入れます。そうすることでコーヒーメーカーよりも濃厚な味を楽しむことができます。ベトナムの伝統的なコーヒーであるカフェ・フィン(Ca Phe Phin)もこの方法で作られています。

ベトナム人がよく飲むコーヒーは、「練乳入りコーヒー(Ca Phe Nau)」と「ブラックコーヒー(Ca Phe Den)」の2種類です。一般的には「練乳入りアイスコーヒー(Ca Phe Nau Da)」や「アイスブラックコーヒー(Ca Phe Den Da)」が好まれています。ベトナム北部では、冬になると体を温めるために「練乳入りホットコーヒー(Ca Phe Nau Nong)」や「ホットブラックコーヒー(Ca Phe Den Nong)」【Nongは『熱い』という意味】をよく注文します。

練乳はこの国のコーヒー文化が発展していくなかで重要な役割を果たしています。19世紀後半にフランス人が初めてベトナムにコーヒーを持ち込んだとき、新鮮な牛乳が不足していたため、フランス人とベトナム人は、コーヒーに風味と甘みを加えるために、牛乳の代わりに加糖練乳を使うようになりました。それが次第にベトナムでのコーヒーの飲み方の習慣になっていきました。

### 4. ベトナムコーヒーの楽しみ方

ベトナムでコーヒーを飲んだことがない人は、その強い風味に驚くと思います。勇気のある人は「ブラックコーヒー(Ca Phe Den)」を、なめらかで香り豊かな味わいを楽しみたい人は「練乳入りコーヒー(Ca Phe Nau)」をお薦めします。また、エッグコーヒーやヨーグルトコーヒー、ココナッツコーヒー、アボカドコーヒーなど、ベトナムには変わり種のコーヒーがありますが、その味は想像以上に素晴らしいものです。ベトナムにお越しの際は、是非これらのコーヒーも試してみてください。

<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