



ベトナムのお酒「ルー・ネップ」

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

ベトナムの伝統的なお酒「Ruou Nep」（以下、ルー・ネップ）をご存じでしょうか。ベトナムの古代史に登場するお酒で、霊薬としても重宝されたと言われています。

もともとは、ベトナム北部発祥のお酒だと伝えられていますが、現在では広くベトナム全土で飲まれています。今回はこのルー・ネップについてご紹介いたします。

2. ルー・ネップについて

ルー・ネップは無色透明が一般的ですが、なかには薬草などを漬け込んだ黄色い色味のものもあります。アルコール度数は45度前後で、独特な香りがするお酒です。

製造方法は、もち米と酵母を混ぜ合わせて口の広い壺で密封し、直射日光を避け涼しい場所で10日～15日間発酵させます。この過程でもち米がアルコールと二酸化炭素に変化します。次に、アルコールを分離させます。最後に鉄製の鍋を使い、アルコールの蒸気を冷水で凝縮させルー・ネップを抽出します。

ベトナムの地方へ行くと、自宅で自家製のルー・ネップを作る風景をみることができますが、ホーチミン市などの都市部ではあまり目にすることがありません。

ルー・ネップは通常、小さめのショットグラスで味わい、祝い事や祭りの宴席で乾杯用のドリンクとしてよく提供されています。

また、ベトナム料理との相性もよく、料理の味、風味を引き立てる役目を果たしている上、医療の面でもその効能が認められています。



【ベトナムのお酒「ルー・ネップ」】



【「ルー・ネップ」とショットグラス】

3. ベトナム人のお酒の飲み方

ここでベトナム人のお酒の飲み方についても触れたいと思います。

まず、日本と違う点で驚くことは、ベトナムでは18歳以上の方が飲酒できる点です。(ちなみにタバコも18歳以上です。)ベトナムの成人年齢は18歳なので当然かもしれません。

次に、ビールやお酒に氷を入れる人が多いことです。日本では冷えたグラスに冷えたビールを注ぐのが当たり前になっていますが、ベトナムでは常温のグラスに氷を入れ、そこに常温のビールやお酒を注ぎます。最初は慣れなくて違和感があるかも知れませんが、氷を入れることに慣れると、かえってその方が美味しく感じるようになります。

最後に、食事中に乾杯する機会が多いことです。日本では、まず最初に1回乾杯をして、乾杯後は自分のペースでお酒を飲むことが多いですが、ベトナムではお酒を飲みながら何度も何度も乾杯するのが一般的です。

ベトナムで乾杯する時の代表的な掛け声は「Mot、Hai、Ba、Dzo (1、2、3、さあ飲もう!)」です。「モッ、ハイ、バー、ヨー」のヨーで元気よく大きな声を出すのがポイントです。

そのほか飲み会の席では、「Khong say Khong ve」(酔っぱらうまで飲みなさい)や、「Mot tram phan tram」(100%=一気飲みしてください)といった声掛けがあちらこちらから聞こえてきます。

4. おわりに

皆さまがベトナムに来てお酒を飲む時は、是非「モッ、ハイ、バー、ヨー」の掛け声で乾杯されることをお勧めします。きっと周りのベトナム人から歓迎され、すぐに打ち解けることができると思います。

<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