

## 調査報告 5

# ベトナムにおけるコーヒー栽培と流通の現状 —ラムドン省バオロクの調査

中村学園大学 流通科学部

浅岡 柚美

### 1. はじめに

本稿は中村学園大学流通科学研究所が2011年8月に実施した共同研究調査の報告である。ベトナム中部高原地帯に位置するラムドン(Lam Dong)省バオロク(Bao Loc)での調査にもとづき、ベトナムにおけるコーヒー栽培と流通の現状について報告を行う。

### 2. コーヒーの栽培、収穫と精製、焙煎

最初に、コーヒーの栽培から焙煎までの過程について、ニーナら(2008)、辻村(2009)、小澤(2010)を参考に確認を行う。収穫、精製、焙煎は、コーヒーのおいしさを左右する3つの過程といわれている。

コーヒーノキはアカネ科のコフィア属に分類される多年生常緑樹木であり、2006年時点で70数か国、世界全体の約30%の国々で栽培されている。日照りや大雨による高温多湿、カビ類、アブラムシや白アリなどの害虫に弱いため、生産者は常に樹木の健康状態に注意しなければならない。

種の植えつけから3年ほどで実をつけ始め、4~5年後から大量に収穫できるようになる。6~15年間は収穫量が安定し、樹木の状態によっては30年にわたっての収穫も可能であるが、生産者は、この間、土地がやせないように肥料を施し、草取り、剪定など手をかける必要がある。また、樹木のローテーションに関する長期的な栽培計画を立て、樹木が弱ってくると幹を低く切り戻したり、新しい若木を植えたりしなければならない。

図1 コーヒーノキ(筆者撮影)



コーヒーノキには約80種類があるが、商品価値のあるコーヒー豆が収穫できるのは「コーヒー3原種」とされるアラビカ種、ロブスタ(カネフォーラ)種、リベリカ種にほぼ限定される。現在、リベリカ種は国際市場ではほとんど流通していない。

国際市場で70~80%の流通量を示すアラビカ種は、1年を通して摂氏17℃~25℃の気温が保たれ、年間降雨量が1,000~2,000mmの海拔500~2,000mの高地で栽培されることが多い。ブルーマウンテン、キリマンジャロ、モカ・マタリ、マンデリンなどの銘柄のほとんどはアラビカ種である。

ロブスタ種は、アラビカ種に比べると高い22℃~26℃程度が最適気温であり、1,800mm~2,000mm地域でよく生育するが、直射日光や強風からの保護などは必要である。味や香りはアラビカ種に劣り、日本国内ではレギュラーコー

ヒーとして飲用されることは少なく、アラビカ種とブレンドし、インスタントコーヒーや缶コーヒーに使用されている。

コーヒーノキに白い小さな花が咲き、自家受粉してから半年以上をかけて果実がふくらみ、緑色から黄色をへて鮮やかな赤色へと変色するとようやく摘みごろとなる。この完熟果実はサクランボに似ていることから「チェリー」と呼ばれる。

収穫には4つの方法がある。コーヒーの果実は、同じ枝上であってもそれぞれ成熟の早さが異なる。品質の高いコーヒー豆を作り出すには、味や香りを損ねる恐れのある未熟果実や干からびて茶褐色となった過熟果実を混入させてはならない。そのためには「手摘み・選別式」が最適である。枝や葉も必要以上に傷つけることもない。しかしながら、この方法には熟練した労働者が必要であり、コストを最も要する。

「手摘み・非選別式」では、選り分けずに豆を手でしごき取る。混入した不適格な果実や小枝などの異物を取り除くために時間とコストを要し、木へのダメージも少なくないが、やや安価なコーヒーを多く生産する場合に用いられている。

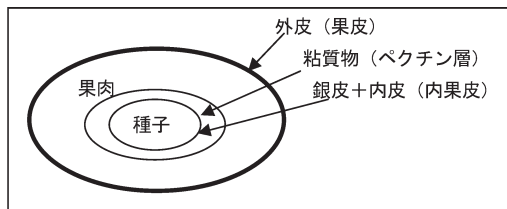
「落果」は、労働者が棒を用いて枝をはいたり、木を揺すったりして果実を地面に落下させてから広い集める方法である。コーヒー・チェリーは臭気に敏感に反応する性質があり、土の臭いを吸収する。風味や香りを損ねてしまうため、香り高いアラビカ種の収穫には不向きであり、ロブスタ種の収穫に用いられている。

「機械摘み」も、ロブスタ種や加工用のチェリーを大量に効率的に収穫する方法である。これらの方法は、農園の規模、木の本数、労働者の数や質、農園の経営戦略などにより適した方法が選択されるが、多数の季節労働者が国内外のコーヒー農園を渡り歩くことも珍しくない。

収穫された完熟果実は果皮や果肉が取り除かれ、そのなかの種子だけが取りだされて市場で

取引できるコーヒー生豆となる。コーヒー・チェリーの精製は「水洗式」と「乾燥式」に大別される。

図2 コーヒー果実の構造



「水洗式」は、水流を利用した人工的なコンピュータ制御装置で種子を取り出す方法である。完熟チェリーのみを発酵槽へ送り込み、2～3日間、発酵させる。これを強烈な水流にさらして種子を取り出す。水洗システムには設備投資と機器を操作する専門的技術者が必要であるが、品質の高いコーヒーを安定して精製するのに適した方法である。

「乾燥式」は、コーヒー・チェリーを天日に3～4週間干して乾燥させ、果皮や果肉の水分をとばして干からびさせてから脱穀機にかけ、中の種子を取り出す方式である。日干しの期間は生産者の勘や経験にもとづいて決定され、日干しの間に雨が降ってしまうとチェリーが腐敗してしまうことや野外にさらされていると周辺の水分や臭いの影響を受け、異物が混入する恐れもある。一般的にはあまり品質の高くないコーヒーを低コストで大量に精製するのに向いているといわれている。しかしながら、乾燥式によって得られる独特の風味が持ち味のサントス、モカ・マタリ、マンデリンなどの銘柄もあり、一概に低級品向けというわけではない。精製をへて取りだされた生豆は、薄い緑色をしていることから「グリーン・コーヒー（グリーン・ビーン）」と呼ばれている。

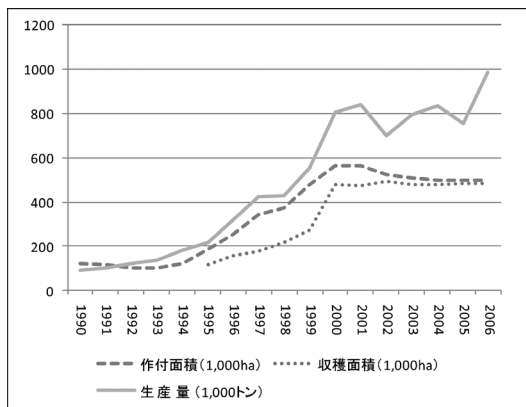
最後の工程が焙煎（ロースト）である。コーヒーは焙煎後に品質の劣化が加速されるため、生産国よりも消費国側のコーヒー輸入業者や焙

煎専門業者がこの作業を行うことが多い。焙煎は、生豆をおよそ摂氏200℃で15～20分程度過熱することで、生豆から炭酸ガスと水分をとばして炭化させる。一般に、コーヒーは浅く煎れば酸味が生じ、深く煎れば苦みが出る。その豆の味や香りなどの特色を生かして、その豆に合うように焙煎される。

### 3. ベトナムのコーヒー生産

ベトナム・コーヒー・ココア協会 (Vietnam Coffee and Cocoa Association) によると、ベトナムでは1870年ごろからコーヒーの栽培が開始され、1930年代になり労働者を活用するためにコーヒー農場が作られた。1980年代に入り、ロブスタ種の農場がダクラク省に開設されたことや、1986年のドイモイの開始、1993年の農地法の制定<sup>1</sup> などにより生産量が増大した。1996年には316.9千トンを生産してアジア最大の生産・輸出国であったインドネシアを追い越し、1999年にはコロンビアをも抜き、ブラジルに次ぐ世界第2位の生産国となった。世界市場において1990年代後半にコーヒー価格が暴騰したことも多くの農民がコーヒー生産に携わる強い動機となった。

図3 ベトナムにおけるコーヒーの作付面積、収穫面積、生産量の推移



(出所：ベトナム・コーヒー・ココア協会をもとに筆者作成)

短期間で生産量を増大させることができたのは、多くの生産者が資金や技術力に乏しい小・零細農家であるために農地を開墾、拡大するしか生産量を増やす方法がなかったこと、当初、1 ha あたり 2 トンという厳しい生産ノルマが国から課せられており、その目標に達しないと農地を失う恐れがあり、生産性の向上に努めたことによる (小澤, 2010)。

表1は2010年の国別コーヒー生産量と日本のコーヒー生豆の国別輸入量を整理したものである。2010年に100万袋以上を生産した国を上位から並べ、それぞれの国からわが国への輸入量を記載した。

ベトナム産ロブスタ種の生豆の単価は1 Kgあたり143円とアラビカ種に比べて非常に安価である<sup>2</sup>が、日本は、ブラジル、コロンビア、インドネシアに次いで、ベトナムから多くの生豆を輸入している。

ベトナムが安価なロブスタ種を生産せざる得ない理由は、この地域の自然環境による。ベトナムの高度ではアラビカ種を栽培するには気温が高すぎるうえ、雨期が11月上旬まで続き、病害も発生しやすく収穫したチェリーの天日乾燥も困難であるからである。しかしながら、少しずつではあるが、アラビカ種の栽培の拡大も図られている。

### 4. ベトナムのコーヒーの品質向上

アラビカ種を生産する南米諸国に比べ、ベトナムのコーヒーの品質は高くないとされていたが、ベトナム・コーヒー・ココア協会のホームページには、育種技術、種子処理と播種、移植、植生、施肥、灌漑、害虫予防、農薬散布、収穫などに関する手順書が詳細に掲載されている。特に、アラビカ種の収穫、精製については、細かな処理手順が明記されている。

これによると、精製過程では、水洗式を用いることとし、次工程の乾燥過程において、石炭、ガス、石油を燃料とする直接熱源を用いるべき

表1 2010年の国別コーヒー生産量と日本のコーヒー生豆の国別輸入量

	国名	品種	月	生産量 (単位：1,000 袋)	生豆輸入量 (単位：トン)	生豆の単価 (円/Kg)
1	ブラジル	A/R	4-3	48,095	123,073	266
2	ベトナム	R	10-9	18,000	54,737	143
3	インドネシア	R/A	4-3	9,500	59,086	182
4	コロンビア	A	10-9	9,000	79,060	390
5	エチオピア	A	10-9	7,450	10,245	325
6	インド	A/R	10-9	5,000	772	239
7	メキシコ	A	10-9	4,500	2,865	327
8	グアテマラ	A/R	10-9	4,000	34,180	323
9	ホンジュラス	A	10-9	3,850	6,333	304
10	ペルー	A	4-3	3,718	3,323	342
11	ウガンダ	R/A	10-9	3,200	記載なし	
12	コートジボアール	R	10-9	2,200	記載なし	
13	ニカラグア	A	10-9	1,800	3,058	339
14	コスタリカ	A	10-9	1,414	3,960	411
15	エルサルバドル	A	10-9	1,365	5,758	329
16	パプアニューギニア	A/R	4-3	1,100	7,643	329
17	タンザニア	A/R	7-6	1,083	10,486	350
18	その他			9,223	記載なし	
	合計			134,498	410,530	280

出所：社団法人全日本コーヒー協会をもとに筆者作成

注) 品種欄 (A) アラビカ生産国 (R) ロブスタ生産国 (A/R) アラビカを主とする両品種生産国 (R/A) ロブスタを主とする両品種生産国

ではないことが注記されている。ロブスタ種については、水洗式、乾燥式両方の精製方法が記されているが、乾燥式ではセメント、プラスチックシート上に重ならないように配置して乾燥させるよう注意を促している。

同協会は、環境保全や生産者支援などの社会貢献を意図した「サステナブルコーヒー」を2020年までに開発し、ISO、HACCPなど国際規格をクリアすることを目標に掲げているほか、ベトナムコーヒーのブランド力を向上させるためにコーヒー輸出業者を認可制とすることが検討されている<sup>3)</sup> (2011. 10. 18付 DVT)。

## 5. ラムドン省バオロクでの調査

2011年8月下旬、ベトナム中部高原地帯の山間部の町、ラムドン省バオロクを訪ねた。中部高原地帯には、コントゥム、ザライ、ダクラク、ダクノン、ラムドンの5省があるが、ラムドン省は最も南部に位置する。

ホーチミンから国道1号線を北東に向かった。途中で1号線から左に分岐する国道20号線に入る。ホーチミンから160Km離れたバオロクまでは絶え間なく、道路の半分が多数の無秩序なバイクに占領され、熟練したドライバーであったが、休憩と食事時間を除いて4時間ほどを要した。

図4 ベトナム中部高原地帯（筆者撮影）



5-1 CONG CHINH IMPORT- EXPORT CORPORATION

CONG CHINH IMPORT- EXPORT CORPORATION を訪問し、同社の社長、PHAN THA'NH CHINH 氏へのおよそ30分間のインタビュー調査、続いて工場見学の機会を得た。同社はバオロクに本社を構える。同社の概要を表2に示す。

氏は、お茶、建材、肥料などのビジネスを経験した後、コーヒー会社の経営に転じた。当初、コーヒー以外のビジネスも行っていましたが、コーヒーは他のビジネスよりも利益を上げることができるため、現在はコーヒーを専業とし、2010年はおよそ100億円を売り上げている。

30軒ほどのサプライヤー（集荷代理店）と個別の小農からコーヒー・チェリーを購入し、精製を行い、EU、アメリカ、日本などに輸出している。自社の直接輸出と商社を使った委託輸出を併用している。常時10名ほどの従業員を正社員として雇用し、コーヒー豆の収穫を迎える9月下旬から翌年1月初旬までの繁忙期には40名の季節労働者を雇い入れている。メコンデル

図5 CONG CHINH IMPORT - EXPORT CORPORATION と PHAN THA'NH CHINH 氏



タから来る季節労働者もいるが、その労賃は安価であるという。

バオロクでは、コーヒーとお茶を同時に栽培する農家が多い。ほぼ、コーヒーが70%、お茶が30%という割合であるが、コーヒーが利益を上げやすいという理由から、バオロクよりもコーヒーの大きな収穫地であるラムドン省の省都ダラットではコーヒー専業農家がほとんどである。ラムドン省での年間300,000トンの取扱量のうち、同社は40,000トンを占めている。同社が取り扱うコーヒー豆はロブスタ種が90%、アラビカ種が10%である。

表2 CONG CHINH IMPORT- EXPORT CORPORATION 概要

1. 所在地	199 Tran Phu Str., loc Nga Hamlet, Bao Loc Town, Lam Dog
2. 設立	1997年
3. 事業内容	コーヒー豆の買い付け、および、精製までの加工、輸出
4. 主な輸出国	EU アメリカ 日本 中東 韓国 中国など

図6 CONG CHINH IMPORT- EXPORT CORPORATION 社の機械設備 (筆者撮影)



以前は、手摘み・非選別式で収穫を行っていたが、最近では高い品質が求められており、手摘み・選別式に移行している。精製方法は、バオロクでも水洗式を取り入れているところもあるが、同社は乾燥式を用いている。

ベトナムがコーヒー生産国としてのプレゼンスを維持するには、①コーヒー豆の品質向上と品質管理を徹底し、安心・安全なコーヒーを収穫し、各種認定をクリアすること、②技術の向上を図り、安定した収穫量を確保すること、③市場のニーズに合致した付加価値の高い製品を作り出すこと、の3点であると氏は述べた。同社は、ベトナム・コーヒー・カカオ協会に未加入であるが、政府が派遣するコンサルタントによる技術指導を定期的に受け、品質向上、品質管理、技術の向上を図っている。

氏は、コーヒー豆の収穫の不作時の対応策として他の作物を栽培する必要はないという。収穫量の変動を品種改良を含む技術向上によって克服しようとしている。利益を生むコーヒーの栽培に専念することによって、投資の対象となり、その資金を利用して栽培面積を拡大、収穫量の増大を図るという考えであるという。

5-2 The Tam Chau Responsibility of Limited  
事前に調査依頼をしていなかったが、通訳のHOANG NGOC ANH氏の計らいにより、バオロクに本社を構えるThe Tam Chau Responsibility of Limitedのマネージャーに同社のTea & Coffee Centerにおいてインタビュー調査を行うことができた。

図7 Tea & Coffee Center (筆者撮影)



同社は200ヘクタールを超える2つの農場を所有し、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶、コーヒーなどの栽培と加工を行い、ベトナム国内の業者、および一般消費者への販売、アメリカ、日本、台湾へ向けて輸出を行っている。お茶に関しては、国内の各賞を受賞するなど高い評価を得ている。コーヒーは、コーヒー豆の栽培と

表3 The Tam Chau Responsibility of Limited 概要

1. 所在地	11Kim Dong street, Ward 2 <sup>nd</sup> – Bao Loc Town, Lam Dog
2. 設立	1999年
3. 事業内容	お茶、コーヒーの栽培と加工、販売、食料品の販売、お茶、コーヒーの機械の販売、レストラン、エコツーリズムの企画など
4. 主な輸出国	アメリカ、日本、台湾など

買い付けを行い、精製を行った豆を輸出し、最終工程の焙煎まで行った豆はベトナム国内で販売しているが、表3に示すとおり、お茶、コーヒーに関連する多様な事業を営んでいる。Tea & Coffee Centerの広大な敷地には観光バスが乗り入れ、コーヒーやお茶のほか、酒、ワイン、菓子、ジャム、ベトナムの雑貨、美術工芸品などが販売されていた。レストランでは結婚式の披露宴が開かれていた。

同社の取り扱うコーヒー豆は、ロブスタ種70%、アラビカ種30%であり、今後はアラビカ種の拡大を予定しているという。同地には開墾されていない高地が残されており、技術改善が功を奏したこともあって、アラビカ種を栽培することが可能であるという。

## 6. おわりに

十数年前、日本国内のベトナム料理店でベトナムコーヒーを初めて飲んだ。コンデンスミルクが大量に入れられた、その液体は味も香りもふだん飲んでいるレギュラーコーヒーとは全くの別物であった。ベトナム人の店主は「ベトナムのコーヒーは、このようにしないと、まずくて飲めない」と言っていた。

この夏、久しぶりに日本国内でベトナムコーヒーを口にした。やはりコンデンスミルクが入っていたが、以前に比べるとその量は少なく、とてもおいしかった。

今回のベトナム滞在中、毎日のようにコンデンスミルクを入れないベトナムの熱いコーヒー

「カフェ・デン」を飲み続けた。もともと筆者は濃いコーヒーを好むが、どこで飲んだコーヒーもおいしかった。

フランス統治下にあったベトナムでは、カフェ文化が強く残っており、都市部においても農村部においても至るところにカフェがあり、だれもお茶やコーヒーを楽しんでいる。独特のフィルターを用いて淹れるベトナムコーヒーには旅情もそそられる。

図8 ベトナムコーヒー  
(カフェ・デン, 筆者撮影)



しかしながら、ホーチミン市内では、ベトナム資本のハイランドコーヒー、チェングエンコーヒーなどのコーヒーチェーン店に加えて、オーストラリア資本のグロリア・ジーンズ・カフェ、イタリアのエスプレッソ illy cafe、韓国のAngel-in-us coffeeの店舗が出店していた。少し歩いただけで、これらの店舗を見つけること

ができた。スターバックスも2013年にはベトナムへの進出を計画中である。ハイランドコーヒーではベトナムブレンドのほか、アラビカ種のコーヒーやカフェ・ラ・テなどを飲むことができた。グロリア・ジーンズ・カフェでは、ブレンドコーヒーはアラビカ種が用いられており、袋入りの挽いてあるコーヒー豆もすべてアラビカ種であった。それらの産地を尋ねると「ブラジル、コロンビア…」であり、ロブスタ種の豆は店頭で挽いてもらわなければならなかった。

これらのカフェで、伝統的なベトナムのカフェに比べると高価な、それもベトナムの伝統的な淹れ方ではないラテやエスプレッソを飲みながらノートパソコンに向かったり談笑したりしているホーチミンのワーキング・パーソンや若者の姿は日本のそれとまったく変りなかった。

ロブスタ種の品質改良を行い、世界第2位のコーヒー豆を産出しながら、一部ではあろうが、高価なアラビカ種を輸入している現状を目の当たりにした。急速な経済発展と都市化はベトナムの伝統的なコーヒー文化をどのように変化させるのであろうか。

#### 【引用・参考文献】

- 小澤卓也 (2010) 『コーヒーのグローバル・ヒストリー―赤いダイヤか、黒い悪魔か―』ミネルヴァ書房。
- 辻村英之 (2009) 『おいしいコーヒーの経済論「キリマンジャロ」の苦い現実』太田出版。
- ニーナ・ラティンジャー, グレゴリー・ディカム, 辻村英之監訳 (2008) 『コーヒー学の

すすめ―豆の栽培からカップ一杯まで』世界思想社。

社団法人全日本コーヒー協会

<http://ojca.or.jp>

ベトナム・コーヒー・カカオ協会

<http://www.vicofa.org.vn/a/home>

- i 個人的な農地の利用権をコメ、サトウキビ、トウモロコシなどの通常作物では20年、コーヒーやゴムなどの樹園地の永年作物などでは50年間にわたって承認し、その農地の交換、譲渡、賃貸借などを公認する内容。かつて農協が管理していた農地は各農民に平等に分配され、農機具も農民に売却され、多くの小農が生まれた (小澤, 2010, P. 112)。
- ii 後述の Tam Chau 社の売店での焙煎済みのコーヒー豆の販売価格は、アラビカ種が1 Kgあたり220,000ドン (約880円) であるのに対し、アラビカ種とロブスタ種のブレンドは180,000ドン (約720円)、ロブスタ種は140,000ドン (約560円) であった (1,000ドンを4円として換算, 2011年8月)。
- iii DVT (DOANH NHAN VIET NAM TOAN CAU, 海外事業のためのベトナム協会) によると、ベトナム・コーヒー・カカオ協会がコーヒー輸出業者に対して認可制を導入する可能性があることが示唆されている。認可制が導入された場合、過去2年間の年間平均輸出量が5,000トン以上の企業のみがコーヒーの輸出を認められることになる。