

ベトナムのお茶とコーヒー文化

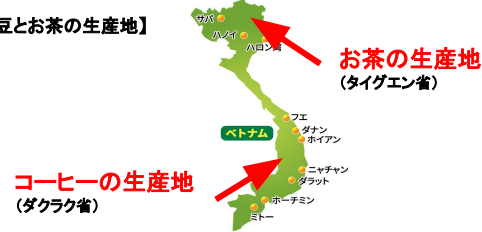
背景

ベトナムのお茶とコーヒーについて調べていると、お茶の生産量は、ベトナムが186,000トン、日本は69,800トンでベトナムの生産量は日本の約2.7倍！！また、意外にもベトナムはコーヒーの生産量は世界第2位であり、ブラジルに次ぐコーヒー生産大国であることを知った。そして、11月に実際にベトナムに行き、直接ベトナムの飲み物文化に触れ合うことができた。

ベトナムの街は、細い道が多く人も車もバイクもぎゅうぎゅうになりながら通っていた。そんな中、せまい道の端に小さな椅子を置いて、楽しそうにお茶をしている人をたくさん見かけた。路上にイスを並べお茶を飲む様子は日本では見ない光景なので、とても驚いた。他の東南アジアでは見られない喫茶・カフェ文化がベトナムに根付いたきっかけはなにか。

このような理由から、ベトナムのコーヒー・お茶文化を調べることにした。

【コーヒー豆とお茶の生産地】



疑問

- ①なぜ、ベトナムではお茶とコーヒーが盛んになったのか。
- ②ベトナムのコーヒー・お茶は、日本で飲まれているものとどんなところが違うのか。

	お茶 	コーヒー 																					
気候	<p>○お茶づくりに適する生育条件</p> <ul style="list-style-type: none"> ・年平均気温14℃～16℃ ・年降水量1500ミリ 	<p>○ベトナムで作られるロブスタ種の生育条件</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平均気温22℃～26℃ ・年降水量2000ミリ 																					
	<p>ベトナムの気候区分は、北部がCw(温暖冬季少雨気候)、中部はAm、南部はAwに属している。 年平均気温は23.5(ハノイ)～27.3℃(ホーチミン)(理科年表2019) 年降水量は1700mm～2400mm</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">どちらも条件が合致</p>																						
歴史	<p>お茶の栽培が盛んになった理由</p> <ol style="list-style-type: none"> ①原産地である雲南省(中国)近辺から距離的に近い。 ②中国からの喫茶文化が入った。 	<p>コーヒーの栽培が盛んになった理由</p> <ol style="list-style-type: none"> ①19世紀のフランス植民地時代にカフェ文化が入ったことで、プランテーション栽培が始まった。 ②独立後、コーヒーはベトナムの主要輸出品目の一つになった。 <table border="1" style="font-size: 0.8em;"> <caption>○農産物輸出入上位5品目(2019年) <輸出> (単位:百万USドル、%)</caption> <thead> <tr> <th>品目名</th> <th>輸出額</th> <th>シェア</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>殻つきおこめ</td> <td>2,942</td> <td>15.8</td> </tr> <tr> <td>コメ(精米)</td> <td>2,434</td> <td>13.1</td> </tr> <tr> <td>コーヒー(生豆)</td> <td>2,183</td> <td>11.7</td> </tr> <tr> <td>生鮮果実</td> <td>1,549</td> <td>8.3</td> </tr> <tr> <td>キャッサバでんぷん</td> <td>870</td> <td>4.7</td> </tr> <tr> <td>総額</td> <td>18,581</td> <td>100.0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: 0.7em;">資料: FAO統計 注: 林・水産物を除く。</p>	品目名	輸出額	シェア	殻つきおこめ	2,942	15.8	コメ(精米)	2,434	13.1	コーヒー(生豆)	2,183	11.7	生鮮果実	1,549	8.3	キャッサバでんぷん	870	4.7	総額	18,581	100.0
品目名	輸出額	シェア																					
殻つきおこめ	2,942	15.8																					
コメ(精米)	2,434	13.1																					
コーヒー(生豆)	2,183	11.7																					
生鮮果実	1,549	8.3																					
キャッサバでんぷん	870	4.7																					
総額	18,581	100.0																					
特徴	<p>①ベトナム茶のほうが日本茶よりも苦味が強いなぜ??</p> <p>→(緑茶の作り方)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○日本...蒸す ○ベトナム...釜で炒る <p>②菊茶・ハス茶・ジャスミン茶が人気!!</p> <p>なぜ??</p> <p>→</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p>味...</p> <p>→お茶が苦いため、甘みを付ける必要があったのでは?</p> <p>=「五味・五彩・二香」という考え方。 ...お茶の場合、花の香りを甘みとした</p>	<p>(飲み方の違い)</p> <p>ベトナム</p> <p>①底に穴が空いた金属フィルターを通して濾す。</p>  <p>②練乳をいれる or 練乳+卵黄(エッグコーヒー)</p>  <p>日本</p> <p>①ペーパードリップ式</p>  <p>なぜ、このような飲み方の違いが生まれたのか?</p> <p>→ロブスタ種(ベトナムでは主)は苦味が強く、甘みを付ける必要があったのではないかと?</p> <p>=「五味・五彩・二香」という考え方</p>																					

まとめ

ベトナムでコーヒー・お茶文化が盛んになった理由は、ベトナムのお茶とコーヒー気候条件がベトナムの気候にあっていること、フランスと中国による植民地支配によって、直接的に文化が取り入れられたことが挙げられる。また、作り方や種類からベトナムの茶葉・コーヒー豆自体が日本で飲まれるものよりも苦いことがわかる。日本人からしたら苦味と感じるものも、ベトナム人からしたらコクや香ばしさ(二香)の一部であると、捉えているのではないかと推測した。この理由として、ベトナムの食文化の中で大事にされている「五味・五彩・二香」という考え方が影響しているのではないかと考えた。五味は、「塩味、酸味、辛味、甘味、こく」の5つである。二香は、よい香り、香ばしさを表す。これが苦味となるのではないかと。また、このような苦味を求める文化の中からお茶は花で香りをつけ、コーヒーには練乳を加えるなどの現在主流となる甘みをつける文化が生まれたと考えられる。