

170. ハノイでカフェ

福島再生プロジェクト推進室長 藤本 裕之

今年度の出張と言えば福島なのですが、昨年度は出張と言えばベトナムでした。と言うことで、ベトナムの話題から・・・。

ベトナム語では、コーヒーを「カフェ」と言います。ベトナムは、コーヒーの産地です。栽培を始めたのは比較的最近だと思っていたのですが、現在ではブラジルに次ぐ生産量・輸出量共に世界第二位のコーヒー豆大国となっています。

ベトナムでは、街の至る所に喫茶店（こちら「カフェ」）があります。店の中はもちろん、店の外にも机・椅子を並べて営業しています。店の外（歩道上）の方が、客の数は多いようです。歩道は、椅子で占拠されます。人の歩くスペースはありません。仕方がないので、人は車道を歩くことになります。

ベトナムコーヒーは、「非常に濃く」入れます。コーヒーカップに、まずはコンデンスミルクを入れ、カップの上に金属製のフィルター付き容器（フィンと呼ばれています）を置きます。フィンの中に挽いたコーヒーとお湯が入っていて、コンデンスミルクの上に濃いコーヒーが落ちてきます。抽出終了後は、フィンを外し、好みの甘さになるよう、コーヒーの下にあるコンデンスミルクを好みの量だけコーヒーと混ぜます。量は少ないので、少しずつ味わいながら、ゆったりと時間を過ごすのがベトナム式のようなようです。話をしながらくつろぐ人、スマートフォンに夢中の人など。朝から夜まで、カフェはコーヒーを楽しむ人で満員です。ベトナムコーヒーは、バニラのような独特の風味があります。ベトナムに行く機会があれば、是非カフェでコーヒーを飲んでみることをお勧めします。

コーヒーの友にお勧めなのが、フランスパンのサンドイッチ「バイン・ミー」です。ベトナムのフランスパンは柔らかく、ふわふわ感（スカスカ感）があります。このフランスパンに、ハム、レバーなどの肉類や、青パパイヤ、胡瓜、人参などの野菜の細切りをヌックマム（魚醤）で味付けしたものを挟みます。欠かせないのが、パクチーです。目玉焼き入りや、ビーフステーキ入りのバイン・ミーも有ります。

コーヒーの話でした。そう言えば、タイのコーヒーも非常に濃く、コンデンスミルクで甘～くなっていました。ホットコーヒー「カフェ・ロ～ン」は、濃く・甘～いコーヒーです。タイは熱い国ですので、アイスコーヒー「カフェ・イエ～ン」を良く飲みました。ホテルのレストランでは氷の入ったグラスで出てきますが、屋台では、金魚すくいの金魚を入

れるようなビニール袋に氷とストロー付きで入っています。ビニール袋の紐を持って、歩きながら、ストローでコーヒーを飲みます。

また、シンガポールで喫茶店に入った時、「コピ」というメニューを見つけて、多分コーヒーだろうと想像して注文したところ、非常に濃いコーヒーにコンデンスミルクが付いて来ました。東南アジアでは、どこも濃いコーヒー+コンデンスミルクが好みようです。ちなみに、「コピ」はマレー語ですので、マレーシアのコーヒーもきっと濃く甘いのだろうと想像しています。(マレーシア好きの職員に聞いてみます。) マレー語はインドネシア語とほぼ同じなので、きっとインドネシアでも・・・、と想像は膨らみます。

セルビアのベオグラードに行った時には、トルココーヒーを飲みました。挽いたコーヒー豆をカップに入れ、お湯を注ぎ、コーヒー豆がカップの底に沈んでから上澄みを飲みます。沈殿池方式です。ベオグラードは、かつてオスマン・トルコ帝国に占領されていた地域にあるとのことで、トルコの影響が残っています。コーヒー一杯にも、その土地の歴史を感じます。

おまけ：タイ北部では、換金作物として「ケシ」が栽培されていました。この状況を変えようと、王室プロジェクトとしてコーヒー栽培が奨励されています。この地域で栽培されたコーヒー豆は日本にも輸入されており、コーヒーを始めとする輸入食材のチェーン店で「ドイツンコーヒー」の名前で販売されています。コーヒーには、人々の生活を変える力もあるようです。