

ブラジルとベトナムのコーヒー

ハローフレンド通信別冊 Hello from Fukuroi Vol.46



Photo by PhotoAC



赤道を中心にした熱帯地方（北回帰線と南回帰線との間）は、コーヒー栽培の適地「コーヒーベルト（Coffee Belt）」と呼ばれています。

袋井市と関わりの多いブラジルとベトナムは、どちらもこの「コーヒーベルト」の上であり、コーヒーの生産国・輸出国として有名です。

また、生産・輸出だけでなく、コーヒーを愛飲する方が多いブラジル・ベトナム両国は、それぞれにコーヒーの飲み方の特長があるので、ご紹介します。

ブラジルコーヒー



Photo by PhotoAC

ブラジルはコーヒー生産量世界第1位、輸出国一人当たりの消費量第1位(2020年 出典:全日本コーヒー協会)というコーヒー大国です。

日本が最も多く輸入しているのもブラジル産のコーヒーですので、みなさんも実はよく目にしています。

ブラジルで生産するコーヒーの7割は「アラビカ種」、3割が「ロブスタ種」という種類です。

ブラジルではコーヒーを「Café(カフェ)」といいます。

ブラジルのお店で飲むコーヒースタイルの主流はエスプレッソです。

小さなカップに、熱くて濃いエスプレッソと、砂糖をたっぷり入れ、一気に飲みます。

家で飲むコーヒーはネル(布)ドリップ式が多いですが、やはり砂糖をたっぷり入れるのが主流です。

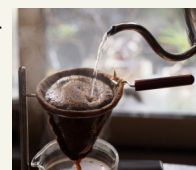


Photo by PhotoAC

ベトナムコーヒー



Photo by PhotoAC

ベトナムはコーヒー生産量世界第2位(2020年 出典:全日本コーヒー協会)で、日本への輸入量も増えています。2020年の日本の国別コーヒー輸入量はブラジルに次いでベトナムが2番目でした。

ベトナムのコーヒーは、砂糖ではなく練乳を入れた「カフェスアダー」が主流です。コーヒーに練乳を入れるようになったのは、ベトナムは苦みの強い「ロブスタ種」の栽培に適していたのと、ミルクが手に入りにくかったということもあり、砂糖よりも甘みの強い練乳を入れるようになったといわれています。

左の写真を見ていただくと、下に白い層になっているのが練乳です。よく混ぜて飲むと全体が甘くなって飲みやすくなります。

また、写真でカップの上に乗っているのが、ベトナム独自のフィルター「カフェ・フィン」です。「カフェ・フィン」をカップの上に乗せて、ゆっくりとコーヒーを抽出します。

他には、アイスコーヒーとヨーグルトと練乳を合わせた「ヨーグルトコーヒー」や、卵黄と練乳を泡立ててコーヒーの上に乗せた「ベトナムエッグコーヒー」なども近年有名になっています。



エッグコーヒー
Photo by PhotoAC