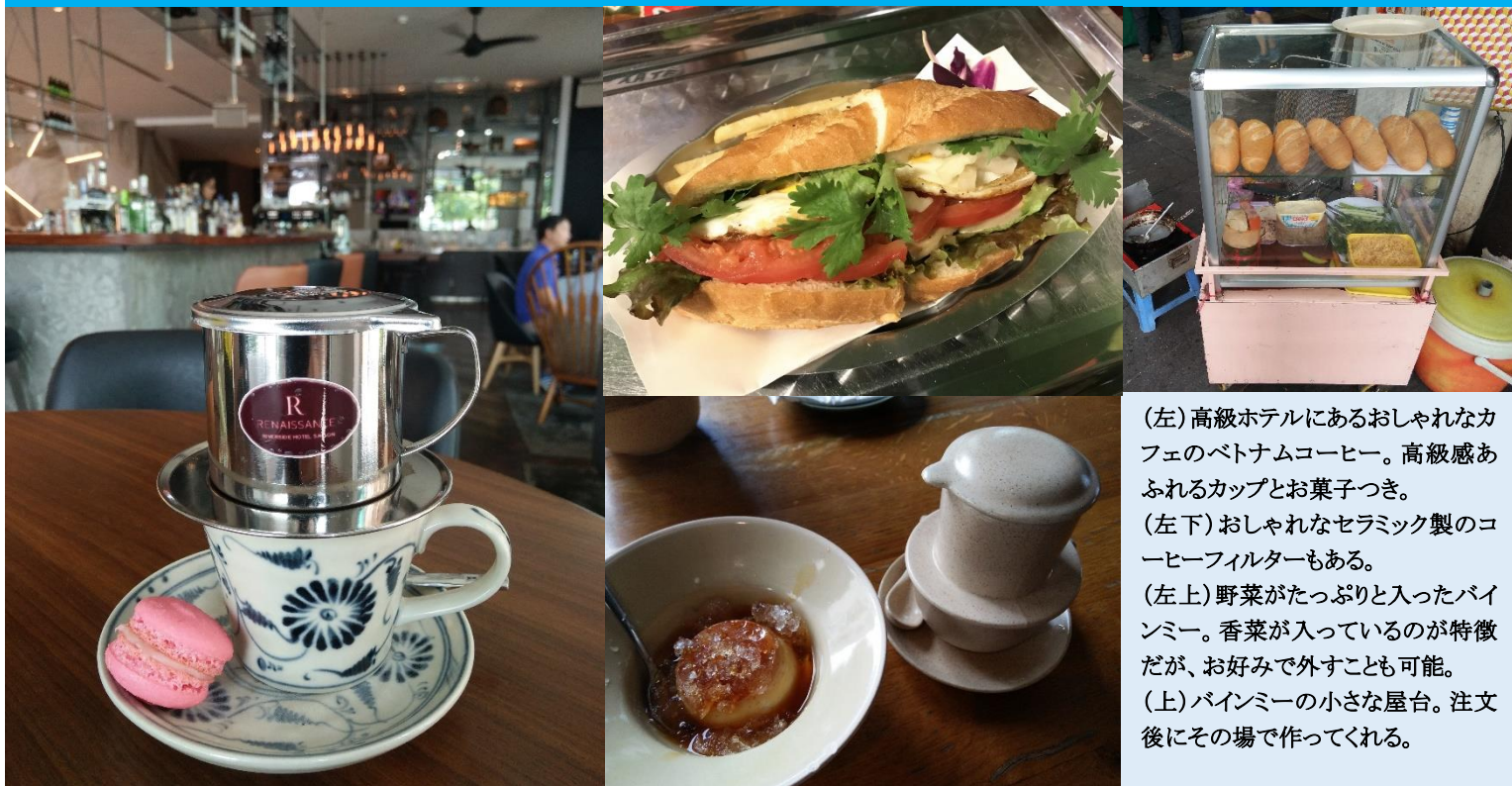


ベトナム編

フランスが生んだ美味しいコーヒーとパンの国



(左) 高級ホテルにあるおしゃれなカフェのベトナムコーヒー。高級感あふれるカップとお菓子つき。
 (左下) おしゃれなセラミック製のコーヒーフィルターもある。
 (左上) 野菜がたっぷりに入ったバインミー。香菜が入っているのが特徴だが、お好みで外すことも可能。
 (上) バインミーの小さな屋台。注文後にその場で作ってくれる。

ベトナムの食べ物といえば、「フォー」と言う方は多いのですが、コーヒーとパンも絶品です。

ベトナムコーヒーといえば、アルミ製のフィルターにコーヒーパウダーを入れ、ゆっくりとコップに滴り落ちた後に飲むのが有名です。ベトナムでは甘いコンデンスミルクを入れて飲むのが一般的。

ベトナムでのコーヒーの栽培はフランス植民地下の 1857 年にフランス人宣教師がアラビカ種の木を植えたことが始まりといわれています。その後は苦味の強いロブスタ種の栽培が主流となり、今ではブラジルに次ぐ世界第 2 位のコーヒー生産量(2017 年で約 154 万トン)を誇ります。

コーヒーの輸出は 1986 年のドイモイ政策の導入以降に始まり、それまではほとんどが国内消費。国内消費が盛んであったためか、ベトナム国内にはどこにでもカフェがあります。小さな通りにもカフェは必ずあるのが驚きです。レストランでもベトナムコーヒーが提供されるので、コーヒーを飲めないところはないと言ってもいいでしょう。

また、パンと言ったらベトナム版サンドイッチ「バインミー」(Bánh mì)。パンは 1860 年代にやはりフランス人が持ち込んだフランスパンのバゲット。以来、ベトナム人もフランスパンの作り方を熟知しており、アジアのなかでは珍しく、フランス植民地のラオスとカンボジアと同様に、フランスパンをいつでもどこでもおいしく食べることができるのです。

パンのなかにはきゅうりや玉ねぎ、香草といった野菜のほか、ベーコンやサラミ、チキンなどをお好みで挟んで食べます。注文してからその場で包んでくれるので、作り置きは一切ありません。地元の人には朝食や昼食で食べるのが多く、たいがいは屋台で売られています。

パンはどれも 20 センチほどの長さで、パリパリ感がたまりません。朝には焼きたてのフランスパンに出会うこともあり、これがなかなかおいしい。

ベトナムに行ったら、フォーもいいですが、コーヒー片手にバインミーも試してみましょう。