

ホーチミン、コーヒー事情

ホーチミンの街には、カフェがとても多いです。

ベトナムはフランス植民地だった時代が長く、フランスから多くの文化や食習慣が流入しました。街にはフランス風の建物がたくさんあり、名物バイン・ミーはフランスパンのサンドイッチ、コーヒー文化もフランスの影響で根付いたと言われています。



基本の朝食～アイスコーヒーとバイン・ミーで
こここの店(路面店)では 280 円ほど

熱帯モンスーン気候のベトナムは、コーヒー豆の栽培に適した環境です。

フランス植民地時代、フランスが自国にコーヒー豆を供給する目的で、ベトナムでのコーヒー栽培が始まりました。その後も生産は続き、1986年以降の経済改革(ドイモイ政策←いつかこの紙面でも触れたいと思います)により農業や輸出業が活性化、コーヒー豆の栽培も拡大しました。



「ベトナムのスタバ」ハーランズコーヒーのアイスミルクコーヒーと細いバイン・ミー、320 円

現在ベトナムは年間約 200 万トンのコーヒーを生産しており、世界の生産量の 17.7% のシェアを誇っています。[1 位はブラジルで約 340 万トン・世界の生産量の 31%～2025 年 1 月国際連合食糧農業機関発表](#)

ベトナムでは、ロブスタ種のコーヒーが多く栽培されています。ロブスタ種は、日本で一般的に飲まれているアラビカ種よりも苦味や苦みが強いのが特徴で、

主流は、なんと言っても「アイスミルクコーヒー([Cà phê sữa đá](#))」です(暑いからね)。「ミルクコーヒー」といっても牛乳やクリームではなく練乳を入れるのが普通で、ストロングスタイルのロブスタ種コーヒーを練乳がマイルドで飲みやすくしてくれます。

私は、どちらかというと「アイスブラックコーヒー([Cà phê đen đá](#))」の方が好きなのですが、注文するときに「砂糖は入れないでね」と言っておかないと甘くされることが多いので注意(お店の人が「砂糖はどうしますか?」と尋ねてくれることもあります)。「塩コーヒー([Cà phê muối](#))」や「エッグコーヒー([Cà phê trứng](#))」な



ホットコーヒーを頼んだら、ドトールのエスプレッソの 2 倍ぐらい濃いのがでてきた(……)。注文意図と違うものが提供される場合、だいたいこちらが悪い。セット 360 円

ど、独特なものもあります。「エッグコーヒー」は卵黄、砂糖、練乳を使ったクリーミーで甘い飲み物で、上方にできるクリームのような層がポイント。私はけっこう好きなのですが、周りの人は「生臭くて気持ち悪い」「食感が無理」「エッグコーヒーを『おいしい』と言う人は初めて見た」など、あまりよく言いません。

大きなカフェでは抽出機でコーヒーを淹れますが、たまに「phin(Phin)」で淹れたり、phinのままもってきてくれるお店もあります。



ここちでは、コーヒーをphinのまま提供してくれる。妻と二男に取材を頼みました。

そのまま買っていく(「ライドスルー」?)人も多いです。また、カフェはベトナムコミュニティの重要な場所で、道路に面したオープンエアのカフェや屋内の涼しい高級店など、曜日や時間を問わずどこも多くの人が集まって、雑談したりカフェワークしたりにぎわっています。

ベトナムの主要都市では(いきなり話が変わる)大気汚染が深刻な問題です。ベトナム政府は、街にあふれるバイクの排気ガスによる大気汚染を防ぐため、「2026年7月から、ハノイ市内の主要道路や中心部ではガソリンエンジンのバイクの乗り入れを制限し、電動バイクのみ走行を許可する」という方針を示しています。

現在、ホーチミン市内でもビンファスト社(ベトナムの自動車＆バイクメーカー)製の電気自動車やスクーターはたくさん走っていますが、もし「電動オートバイ以外乗り入れ禁止」となってさらに電動車が増えるとなったら、心配なのは充電インフラ。一説では「カフェが充電スペースを作ったり、バッテリーカートリッジの交換サービスをしたりするのでは」とも言われています。ホントかな?



エッグコーヒーとクロワッサン～クリーム状のとこをパンにつけて食べるうまい、470円

「phin」は、ベトナム特有のコーヒー抽出器具。金属製や焼き物、プラスチックなどでできたプレート・フィルター・カップ・ふたで構成されています。粗めに挽いたコーヒー豆をphinでじっくり抽出してできたコーヒーは、ロブスタ種の力強さが際立つ深い味わいです。

コーヒースタンドやカフェは、ホーチミンの街の至る所にあります。コーヒースタンドにバイクを横付けして



学校のそばのコーヒースタンド～アイスブラックコーヒー75円

