

## ～ベトナムで楽しめるお酒～

ベトナム人は大のお酒好き。もち米を原料にした蒸留酒「ネップモイ」をはじめ、多くのローカル銘柄があります。日系酒造が日本酒や梅酒、焼酎なども作っています。アルコールに対しての宗教上の規制など全くありませんので、お酒を気軽に楽しめます。

ベトナム旅行のテーマとして、お酒好きな方には是非お勧めしたい「ベトナムでお酒を楽しもう」。  
ベトナムのアルコール類にはどのような銘柄があるのか、また、どこで買えるのかなどを紹介いたします。

### 【やっぱりビール】

2016年3月29日、キリン株式会社が昨年末に発表した「2014年 世界主要国のビール消費量」によると、ベトナムのビール消費量は、36億4000リットルで世界11位。アジアでは、中国(1位)、日本(7位)に次ぐ3位。東南アジアでは1位。



ベトナムはビール消費量の拡大にともない生産量も増加。また、同協会によると、現在ベトナム国内では129のビール工場が稼働しています。

このことから、ベトナム人のビール好きを十分にわかっていただけたと思います。

ベトナムでは地域によって料理や気候に合わせた様々な地ビールが造られています。

左の写真はホーチミン市内のコンビニ（ファミリーマート）の冷蔵庫内のビールコーナーで、専門店でもなくたくさんのビールが並べられています。



左写真はベトナム各地を代表する地ビール。写真では全国でも各地で有名なものをピックアップしていますが、ベトナム南部だけでも数えきれないほどのブランドが。

サッポロビールの工場もホーチミン郊外にあり、ベトナム国内だけでなくアジア各国へ輸出されています。その他外資系ではハイネケン、ベックス、タイガー、フォスター（コストコで売られているフォスターはベトナム製）、カールスバーグ、ツボルグなど、ベトナムでの顧客獲得に精を出しています。現在では「クラフトビール」の生産も盛んです。



ホーチミンで一番有名なビールは、「333（バー・バー・バー）」。醸造元は国内最大手のビールメーカー「サイゴンブルワリー（Sabeco）」です。数字の「3」が三つ並んでいるロゴが特徴で、コンビニや屋台とどこでも買うことができます。サイゴン社は他にも「Saigon Lager Beer」や「Saigon Export」など全国に発売していますが、南部ホーチミンエリアで最も人気のあるのは333。日本のビールよりもかなり薄味で泡立ちと香りがよく、すっきりとしたのどごしが特徴。その割にアルコール度数が高め

（5.3%）なのは、醸造に米が使われているからだそう。苦みが少ないので、ビールが苦手な方も、こちらは飲めるかもしれません。ベトナムではジョッキに氷を入れて飲むのが定番です。男性数人が集まれば、1ダースは簡単に空いてしまいます。



ダナの地ビール「LARUE（ラルー）」。フランス領インドシナ時代の1909年にフランス人 Victor Larue により作られました。中部最大の都市ダナのシンボリックビール。少し酸味のある口当たりと、すっきりとした喉越し。もちろんダナでは1番人気です。原料は水、モルト、五穀、ホップ。アルコール度：3.6%とやや低め。タイガービールに似せて作られた？！と思われがちなトレードマークですが、実はシンガポールの有名なタイガービールよりもこちらラルービールの方が歴史が長く、東洋一の歴史をもつビールと言われています。地元向けは青ラベル、輸出向けは赤ラベルで分けられ、輸出用は少しだけアルコールのパーセンテージが高く醸造されています。最近では「ライム味」が発売され、缶チューハイのような味になっています。



古都フエの地ビール。「BIA HUDA（フーダビール）」国際的なビールの品評会「ワールド・ビア・チャンピオンシップ2013」で、銀メダルを受賞しました。この賞は、米国のビバレッジ・テストング・インスティテュート（BTI）社が毎年主催している国際ビール品評会で、今年是世界の一流ビールメーカー約600社が参加し、1699点ものビールが出品され、「BIA HUDA」は、この品評会で100点満点中86点を獲得し、銀メダルを受賞しました。品評は、「薫り高く、印象的な色合い。アジア各国の料理との相性が抜群」とのこと。一口目は薄く感じられるが、フエで飲むとこれが格別な味わい（他の土地で飲むとその味わいの良さがわからない・・・）。



100年以上の歴史を持つ「国営ハノイビール会社」で造られている首都ハノイで最も有名なビール。ベトナム食品展覧会で金賞を5回も受賞している喉ごしスッキリなのにコクのある、ビール通にはたまらなく美味しいと感じるビールと言われています。アルコール度数は4.0%と標準より低め。まったりと甘い風味があり、日本人にも根強いファンが多いのも特徴です。ハノイでは地元生ビール「ビアホイ」で飲むのも主流で、瓶ビールの半額くらいの値段でビールを楽しめます。アルコール度数は4%前後で瓶のビールと比べると薄くてコクがないなど多少味は落ちますが、それでもこの格安プライスで生ビールを飲むことができます。バックパッカーや肉体労働者の喉を潤します。

## 【意外?にもワイン】

ベトナムでもワインが生産されているのをご存知ですか。ベトナム中部高原「Dalat（ダラット）」産のワインを紹介します。ベトナムには19世紀後半にフランス領インドシナとして植民地化された時期があり、この時期に初めてブドウ栽培が持ち込まれました。ベトナムの熱帯気候は、フランス人統治者がフランス本国で摂取していたワインに使用されているヨーロッパブドウのようなブドウ品種を育てるには気候が適しておらず、ベトナムのワイン産業はフルーツワインの製造に重きを置くようになりました。20世紀後半にはオーストラリアのような近い地域のワインメーカーから援助を受けることにより、ベトナム国内でもヨーロッパブドウの開発に改めて焦点が当てられるようになりました。1995年、オーストラリアのワインメーカーとのジョイントベンチャー企業がカベルネ・ソーヴィニオンやシャルドネのような国際的なブドウ品種を再導入するため、近年までベトナム戦争で遺された地雷が埋められていた地域で栽培を行う大胆な栽培法を開始したのが、今のベトナムワインの始まりです。



### ～ダラット産ワインのおいしい飲み方～

渋みを出すためにマルベリー（桑の実）が入っているダラット産ワインは、苦味と酸味が強いのが特徴。美味しく飲むためのコツをご紹介します。

①赤ワインは18～20℃、白ワインは14℃程度に冷やすのがオススメ。冷やす時は飲む前に冷蔵庫または氷で冷やすこと。冷凍庫や、冷蔵庫での長期保存は味が落ちるので要注意。

②赤ワインは、牛肉、山羊肉、羊肉など「赤い肉」で作られた食べ物に。

③白ワインは、サラダやシーフードの他、トリ肉、豚肉など「白い肉」で作られた食べ物に。

④飲み残したワインは冷蔵庫で保存。48時間以内に飲むのが理想。買ってすぐに飲まない場合は、涼しい場所にボトルを寝かせて保管しましょう。

### ～ベトナム人とワイン～

最近ベトナム人にも人気のワイン。



### ～ベトナムワインをベトナム風フレンチと共に～

ビールと同じく、ワイングラスに氷を入れてワインを注ぐ・・・これぞベトナム風のワインの楽しみ方です！また、ベトナム漆で作られたワインホルダーも人気のあるお土産品です。



## 【豊富な種類の地酒】

ベトナム人は、とにかくお酒をよく飲みます。最初の1〜2杯はビールで乾杯（乾杯するのも最初だけでなく、何回も繰り返します）。その後だんだん強いお酒に切り変えて宴会を楽しみますが、その強いお酒の代表格が「ベトナムウォッカ」。ベトナム戦争時にハノイに駐在していたソビエト軍事顧問団が飲んでいたので広まったと言われています。



Lua Moi（ルア モイ）。うるち米を原料とした、ベトナムを代表するスピリッツです。商品名は、【初穂】を意味します（“Lua”は『稲』、“Moi”は『新しい』）。また、ベトナムのことで『貴方は幸せ者だ』という意味のことを“co nep co te”と言いますが、これは『もち米もうるち米も両方持っている』というのがもとの意味です。幸福の象徴であるお米を、大切に仕込んだこのお酒は、古来よりベトナム人に愛されてきました。旧ソ連時代は、ウォッカとして輸出したこともあり、エスニック料理はもちろん、西洋料理にもよく合います。

日常用で青ラベルですが、正月やイベントなどの特別な時や進物用に、ベトナムの幸福と健康を意味する赤を使った赤ラベルがあります。ベトナムで主に飲まれているお酒はビールですが、特に北部のハノイでは「ウォッカ・ハノイ」が地元の人々によく飲まれています。レストランや食堂、屋台など、どこにでも置いてあるほどポピュラーで、ショットで常温でまたは小さなグラスに氷を浮かべて飲んだりします。「ウォッカ」というとロシアから来た一気飲みをするようなお酒に感じますが、ベトナムではまるで日本酒や焼酎のようにちびちびと飲みます。アルコール度数は29.5%と高くないので、飲みやすいことも人気の理由のひとつです。

Nep Moi（ネップ モイ）。ベトナムの古代米“黄色もち米”を原料とし、麴にシナモンやフェネルを使用香りづけして作られたスピリッツです。ほのかに甘く、ナッツやバニラに似た風味が特徴です。後味はアルコールを感じることなく、ほどよくさっぱりしています。香辛料の効いたベトナム料理を食べるときに最適です。とても香りがいいので女性からの人気が高く、ケーキやチョコレートなどのスイーツのお供としてもよく合います。またグレープフルーツやミントの葉などを入れて、オリジナルカクテルを楽しむのもいいですね。

Nep Cam（ネップカム）。赤もち米を発酵させて醸造されたお酒。一瞬、セロリや紹興酒のような香りがしますが、飲むうちに美味しさが明らかに。エキス分の豊かな赤い色と、やみつきになりそうな香味個性に富んだ唯一の味わい。飲んでみて驚くのは、味の濃さと、29度というアルコール度数を感じさせないサッパリした飲み口。秋の夜長の読書のお供に。ガラス製のボトルですが箱入りで販売されていることが多いので、お土産にもお勧めです。

## 【フエーズ】（SAITA ホールディングス）

ベトナム中部・古都フエには、100%日本の会社より出資されたお酒造りをしている会社があります。フエは空気が新鮮で、良質の豊富な水資源に恵まれ、日本酒及び焼酎を製造するために適しています。製品はベトナム国内だけでなく、世界中の国々特に日本へ輸出されています。また、フエーズは福岡で採石事業などを手がける会社のグループ企業で、サイタホールディングス株式会社会長だった才田善彦さん（故人）が全額出資して1995年に設立。本業でベトナムに行ったのがきっかけでした。会社に迷惑をかけないよう設立は個人投資としたそうです。その後、2010年にサイタの子会社になっています。



主力商品である「越の一（えつのはじめ/日本酒）」を掘り下げてみましょう。

### ～お米～

ベトナムはインディカ米（長い米）。ジャポニカ米（日本の米）とは含まれるデンプンの性質が違いパサパサするなど、お酒を造るにはハードルが高いそう。そこでベトナム全土で何百種類もある米の中から、お酒を造りやすい性質の米を探し当てられました。米自体はフエ産ではありません（フエーズ界限は鉄分を含んだ赤い土壌が多く稲に吸収され、酒造りには不向きなため）。

### ～水～

フエの水は軟水。

### ～酵母～

日本から酵母を持ってきたが、今は現地で造りを重ねる中で、選抜してきた自社酵母を使っている。よって、元々の酵母とはまったく違った性質になっているそう。

### ～苦労～

酒造りは寒い方が良いので、冷房のための電気代がかかる。また瓶は日本から取り寄せているので、瓶代が高く付く。ベトナムでは、瓶の蓋やねじ部分の加工技術がどうしても日本に劣ってしまう。瓶詰めする際に破損することが多く、高く付いてもまったくロスが無い日本産を入れているそう。



～その他フエーズでは色々なお酒が造られています～



左から、「帝王（焼酎）」「いもー（いもはじめ/芋焼酎）」「こめー（米焼酎）」「むぎー（麦焼酎）」「おうか（焼酎）」「うめー（梅酒）」その他清酒など多数がフエで製造されています。その他ベトナムでは少数民族のお酒やゲテモノ酒（熊の胆嚢+ウォッカ、蛇やコブラ酒、蠍酒…）があり、多種多様なお酒を楽しむことができます。是非ベトナム旅行のご参考にさせていただきます。