

<研究ノート>

ベトナムにおける酒類産業と生活文化

中野元
境章
豊田謙二

はじめに

この研究報告は、2015（平成27）年度における熊本学園大学産業経営研究所の調査研究補助を受けてまとめたものである。2014年現在、ベトナムには人口約9,000万人おり、行政区画は5つの中央直轄市（首都ハノイ：約690万人、ホーチミン市：約780万人、ハイフォン市：約190万人、カンター市：約120万人、ダナン市：約99万人）と58（地方）省からなっている。ASEAN諸国のなかでベトナムの人口はインドネシアに次いで多い。近年、市場経済化と国際化の進展とともにホーチミン市や首都ハノイ周辺に外国企業の誘致や工業化の波が押し寄せている。現在、都市部の人口割合は全人口の3割を占めるといわれている¹⁾。近年、都市部を中心に所得が向上するとともに、消費市場の拡大が目目されるようになっている。

ここでは、こうした経済状況を踏まえながらベトナムにおける酒類産業の動向について概観するとともに、日本の本格焼酎産業とも関連させてベトナムの伝統的な蒸留酒製造の特徴について検討を加えている。さらに、ベトナムの歴史のなかでの生活文化に関しても言及している。各項目の分担では、はじめに、1. ベトナムにおける酒類産業の動向は中野元が、2. ベトナムの風土と蒸留酒は境章が、さらに3. ベトナム

のアイデンティティは豊田謙二が、それぞれ担当した。

1. ベトナムにおける酒類産業の動向

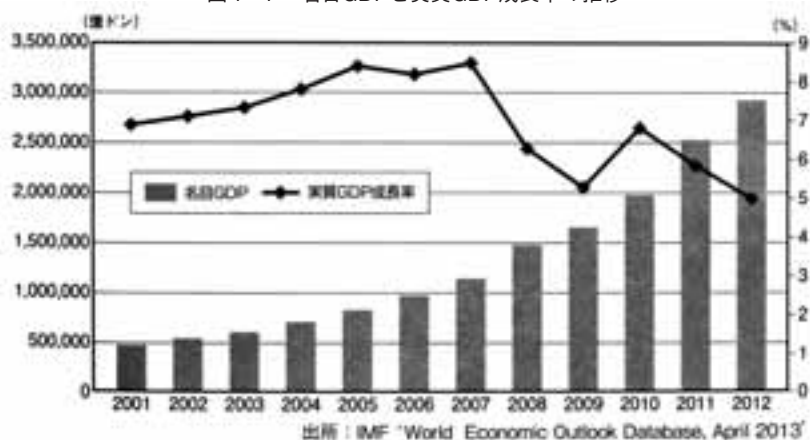
(1) ベトナムの経済発展

ベトナムは、1973年に抗米救国戦争が終結してアメリカ軍が撤退した後、75年にサイゴンが陥落し、翌76年の南北統一を経てベトナム社会主義共和国として成立した。そして「戦時体制から平和体制への転換」のなかで生産力の発展を目指して取り組まれたのが、86年の「ドイモイ」（刷新）政策だった。この政策は、経済の分野だけでなく労働スタイルから組織、思考方法までも含めた刷新として取り組まれた新たな国家建設への挑戦だったといわれている²⁾。

この改革・開放路線のもとで、1990年代に入ると、ソ連の崩壊などを契機に全方位外交路線へと歩み出した。この過程で、アメリカなどの先進資本主義諸国との国交正常化が急速に展開した。95年にはASEANにも加盟し、国際経済との連携を深めるとともに国際社会と積極的に協調するようになった。2007年にはWTOに正式加盟した。現在、TPP協議にも参加するなど、グローバル化に対応した国民経済建設を積極的に展開している。

経済的側面からみると³⁾、90年代後半ベトナム

図1-1 名目GDPと実質GDP成長率の推移



資料 久野康成監修『ベトナムの投資・M&A・会社法・会計税務・労務』（TGG出版、2014年）p29。

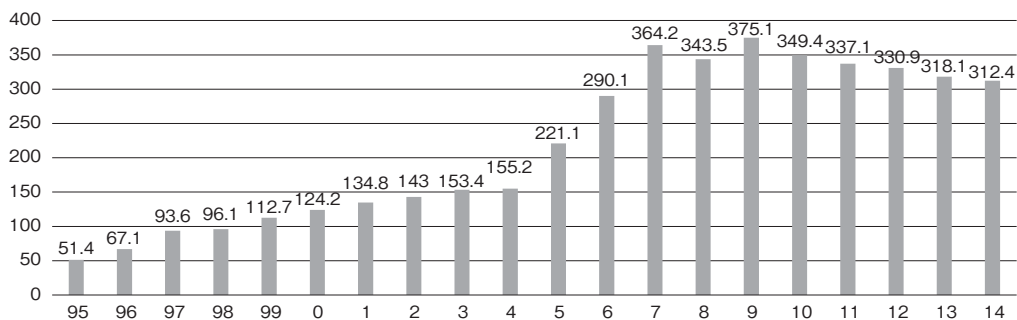
ムの経済成長率は9%台という高い成長をみせた。ただ、99年にはアジア通貨危機の影響を受け、4.8%まで低下した。しかし、2000年代に入ると、持ち直し傾向をみせる。特に01から07年までは、7%台から8%台もの高い成長率を達成した。ただ、08年のリーマン・ショックにともなう世界金融危機の影響を受け、09年には5.3%まで落ち込んだ。10年には一時回復するものの、11年以降インフレの抑制と為替の安定を図るために経済政策の引き締めが行われ、経済全体の安定化が推進された（図1-1参照）。その影響もあって、最近の経済成長率は5%台

という比較的安定した成長にとどまっている⁴⁾。

(2) ベトナム統計局によるLiquor生産の動向

ベトナム統計局の資料によれば（図1-2）、90年代後半の時期では、Liquorの生産は経済成長の動きに合わせて増えている。例えば、95年から2000年までの酒類の生産量は、約5万klから約12万へと2.5倍もの急激な伸びをみせた。ただその後Liquorの伸びは漸増傾向となる。04年までの4年間では、25%増という低い数値にとどまっている。ところが、05年から07年にかけて急激な成長を達成する。04年に約15.5万

図1-2 Liquorの生産量 (千kl)



資料 ベトナム統計局資料より作成

klだった生産量は07年には約36.4万klへと急増し、わずか3年間で2.3倍にも達している。そして、08年以降をみると、09年に約37.5万klというピークを達成するものの、その後は31万kl台へと漸減傾向にある。

このLiquorは、ベトナム統計局の「産業」分野のなかの主な工業製品として分類されている唯一の「酒類」項目である。この項目が、スピリッツを含めた蒸留酒全体を指すものなのか醸造酒を含めた酒類全般を指すものなのか、どの程度の範囲の酒類を示したものなのかは、厳密には不明である。ただ、このLiquorという一つの酒類分野の趨勢をみることで、ベトナムの酒類産業の動向を一定うかがい知ることができるとみている。

そこで、次には酒類別に生産と消費の動向について具体的に整理してみる。

(3) 酒類に関する生産と消費の特徴

① ベトナムの三大種類の米酒

“ALCOHOLIC DRINKS In VIETNAM”によれば⁵⁾、ベトナムには米を原料にした米酒があり、大きく3つの種類に分けられるという。

まず、ruou gao（原料米を使って発酵させ、蒸留させたもの）である。南部ではruou deとして知られている。多くは地方の小さな家内蒸留所で造られている。その製造法は、標準的な米あるいは粘着性のある米のいずれかの白米を蒸煮して糖化させ、水とイースト菌を加えて混合液をつくる。これを発酵し得られた醗を蒸留してアルコールをつくるものである。蒸留後に残された米の糖化物は、豚の餌として利用されている。

次がruou can（大規模な容器の中で醸造されたもの）である。ruou canは結婚式や正月祝いのような特別な催事などのときに、ベトナムの山間部の少数民族によって伝統的に造られたもので、蒸留はされていない。その代わりに、茶色や黒色の粘着性の米、ハーブ、木の皮そして自然の薬味を大きな容器のなかに詰め込み、

少なくとも2週間発酵させる。そうしてできたruou canは複雑な香りを放ち甘くて濃い飲み物になる。それを長い竹のストローを使って皆で飲む。加えられる材料は山岳民族によってコーヒー、糖蜜、チョコレートそしてシナモンまで多様である。

第三に、ruou thuoc（薬酒：植物と動物の成分を抽出させた蒸留アルコール）がある。これは、蒸留した米酒にハーブ、フルーツ、スパイスそしてヘビやヤモリ、タツノオトシゴ、鹿の足、鳥などのような野生動物を混ぜた濃い飲み物である。一部には絶滅危惧種のスパイスも使用されている。

これらの米酒は、ベトナムでは最も一般的なタイプの酒であり、「自家製」酒といわれる。通常、地方⁶⁾の多くの家庭で造られ、低所得層を含めた地方の多数の人びとによって消費されている。この米酒の生産量は約240klと推定されている⁷⁾。ただ、この米酒は、中国のマオタイや日本酒のようにベトナムを代表するようなブランドとして位置づけられてはいない。

② 急速に伸びるビール

ベトナムにおける経済活性化の波は、若年人口の増加と労働者階級としての消費者数の増加とをもたらした。それは同時に、可処分所得の上昇をとまなうとともに、日々の忙しいライフスタイルとしてレストランなどでの外食習慣を促した。こうした事情が、ビールの消費量を急速に促進したといわれている。実際2011年には、経済成長の伸び悩みにもかかわらず、飲酒業（on-trade）や持ち帰り酒類販売業（off-trade）の双方の分野で酒類消費を大きく増やしたといわれる。その特徴としては、主には低価格のラガービールを中心に消費を急速に伸ばしたこと、同時にBia Hoiから1ランク上のピン・ビール市場（高級酒パブ）でこの数年間に2桁の成長をみせていること、その背景にさまざまな醸造所メーカーが市場シェアを拡大するために熾烈な競争を展開していたことがあげられている⁸⁾。

商工省軽工業部の関係者によれば、現在のビール生産量は320万klであり、2020年までに450万klまで増やす構想があるという⁹⁾。国内には、最大手のサイゴン・ビア・アルコール社（南部を中心に、北中部ゲアン省やハノイ近郊に進出）とハノイ・ビア・アルコール社といった有力なビールメーカーがある。いずれも、缶入り1本1万ドン（約40円）以下の低価格帯商品（前者の製品：「サイゴン」「333」、後者：「ハノイ」）を中心に市場展開している。特に、国内最大手のサイゴン・ビア・アルコール社は、2011年には120万3,210kl（対前年比17.7%増）を販売し、最近でも売上を伸ばしている。また、ハノイ・ビア・アルコール社は、08年にカールスバーグから16%の出資を引き入れ合弁企業であるサウスイースト・アジア・ブリュワリーで「Halida」「Carlsberg」を製造している。

ベトナム市場における中・高級市場で地位を確立しているのが、外資系ビールメーカーの製品である。例えば、Carlsberg、Heineken、タイ産のSinghaビール、シンガポール産のTigerビールなどである。日系の大手ビールメーカーもそれぞれ進出している。価格的には、高価格製品でありプレミアム製品である。大都市部における高級パブや高級レストランなどを中心に、近年その売上げは伸びている。国民各層の可処分所得の上昇を背景に、ベトナム国内の有力メーカーも、そのプレミアム・ビールなどの製品開発が課題となっている。

他方、従来から国内消費者がビールを愛飲するのは、庶民的なビア・ホール（居酒屋）である。例えば、ハノイの街角には多くのBia Hoiがあり、低価格の地元の生ビールが提供されている。ここは、日々の生活のなかでさまざまな階層の人びとが楽しみ交流する場（居酒屋）となっており、独自の飲酒文化が醸し出されている。地元の人気のあるビールの銘柄は、333、Saigon Export、Saigon Lager、Castel、Huda、Halidaなどがある。

③ その他の酒類

工業化やグローバル化にともなう都市部の人口増とともに、各種のレストランだけではなくバーやクラブも多くなり、そこではワインやスピリッツなどの需要が増えている。こうした状況のなかで、ウォッカではハノイ酒類会社とBinh Tay酒類会社（ホーチミン）の2つの国有会社が大规模蒸留所としての存在感を高めている。例えば、ハノイ酒類会社（1898年にフランスの技術で創設）は年間5～6千klの酒類を生産し、Binh Tay酒類会社（ほぼ同時期に創設）も同じ規模の生産能力を有している。ただ、他の州にはいくつかの小さな酒類生産者が活動しているといわれ、その生産能力は比較的小さい。

スピリッツ関係では、外国の酒類会社がベトナムへの進出を図っている。イギリスなどいくつかの会社がベトナムに自社工場を設立したともいわれる。

(4) ベトナムの酒類消費の規制政策

2008年、ハノイの精神科病院の研究グループは、ベトナム人の酒類消費額は年間6兆ドン（3億6,360万ドル）に達すると報告した。危惧すべき内容として、国内では近年飲酒を原因とする精神疾患が急速に増えているとし、飲酒は家庭内暴力の原因の一つであること、アルコール依存症患者の10～80%がけんかを起こし、5～25%が犯罪で検挙され、交通事故の70%が飲酒と関連していることをあげた¹⁰⁾。

こうした事情を反映して、2014年にたばこ酒類の特別消費税（SCT）の引き上げの声があることが報じられた¹¹⁾。現在の改正案では、16年にたばこの税率が現在の65%から70%にさらに19年には75%に引き上げる予定という。酒類については、まずビールの税率が15年には50%から55%に、17年には60%、18年には65%へと引き上げられる。また20度以上のワイン・蒸留酒については50%から15年に65%に、20度未満のワイン・蒸留酒では25%から15年に35%

へと、それぞれ引き上げられる予定という。

深夜の酒類販売を禁止することも検討されている¹²⁾。ベトナムでは、バイクは主要な交通手段として国民のなかで普及している。最近、交通事故の多くは運酒運転が原因とみられている。このため、特に午後10時以降におけるアルコール飲料の販売の禁止が検討されている。またホーチミン市警察は、最近酒気探知機を使って飲酒運転を取り締まりを始めた。現行犯摘発されると、ベトナムの週平均賃金の3分の2に当たる6ドルの罰金が科されるという。

いずれにしても、アルコールが健康、経済、社会全体に及ぼす有害な影響を人びとに目覚めさせる必要があり、そのことを目的にした規制政策が取り組まれている。アルコール濫用の防止と健康管理の政策の推進が並行して進められている。

注)

- 1) ベトナム経済研究所編、窪田光純著『ベトナムビジネス』（日刊工業新聞社、2015年）pp48-54参照。
- 2) 小倉貞男『物語ヴェトナムの歴史』（中公新書、2014年）pp354-5参照。
- 3) 久野康成監修『ベトナムの投資・M&A・会社法・会計税務・労務』（TCG出版、2014年）pp28-9参照。
- 4) 窪田光純著『ベトナムビジネス』（p61）では、ベトナム政府資料を独自に分析し2010年以降の経済成長率を、以下のように示している。2010年6.42%、11年6.24%、12年5.23%、13年5.42%、14年5.98%。
- 5) ALCOHOLIC DRINKS In VIETNAM: STREETSIDE BEER, SNAKE WHISKEY AND DRINKING RICE WINE WITH STRAWS (<http://factsanddetails.com/>)。
- 6) メコン川下流のメコンデルタ地域におけるいくつかの伝統的な製法による小規模な蒸留所・醸造所の分布などについては、寺本祐司「ベトナムの伝統酒に関する比較考察」（『日本醸造協会誌』108巻8号、2013年所収）を参照されたい。
- 7) ALCOHOL PRODUCTS TAXATION: INTERNATIONAL EXPERIENCES AND SELECTED PRACTICES IN ASIA ([http://apapaonline.org/data/Regional DATA/ Other/International Alcohol Taxation.pdf](http://apapaonline.org/data/Regional%20DATA/Other/International%20Alcohol%20Taxation.pdf)) や ALCOHOLIC DRINKS In VIETNAM のいずれも、1997年での生産量を推定約242klとしている。その後、この伝統的な酒造業分野に工業近代化が急速に展開した事実はないことから、現在でもこの推定値に近い生産数量にあると考えられる。
- 8) ALCOHOLIC DRINKS In VIETNAM を参照。
- 9) POWER ASIA PLUS (http://news.nna.jp/cgi-bin/asia/asia_top_nocash.cgi) 2015年5月19日付け。
- 10) 同上、2008年8月15日付け。
- 11) 同上、2014年11月26日付け。
- 12) 同上、2014年7月22日付け。

2. ベトナムの風土と蒸留酒

(1) ベトナムの風土と蒸留酒

ベトナムは東南アジアのほぼ中央に位置しており、日本と同じく縦に細長く [S] 字にカーブし長大な海岸線を持ち、国土の4分の3がラオスやカンボジアとの国境地帯にそびえるアンナン山脈などの山岳地帯である¹⁾。

気候としては全体として東南アジア特有の亜熱帯気候に属しているが、南北で大きく変化するバラエティ豊かな気候風土である。首都ハノイ辺りには四季があり、冬はかなり気温が下がる。一方、ホーチミンは四季が無く、熱帯雨林気候に属し、一年を通して熱い。両都市とも雨期と乾期ははっきりしている。

現在ベトナムには少数民族と呼ばれる部族が正式には54あり、この中で平地に住むキン族がベトナム人の約90%を占めている。残りの53のいわゆる少数民族は、自然豊かな山間部・高

原地帯にそれぞれの集落を作り、田畑を耕し、家畜をし、縫い物をする素朴な生活をしている。民族により生活習慣、文化が異なるように、衣装にも豊かな個性を見ることができる。

冬はベトナム北部の山岳地帯は寒さが厳しく、少数民族の人たちは強い地酒で寒さをしのぐということもあるという²⁾。国境地帯の山岳地域においては、市場では野菜や雑貨・衣料品などとともに地酒も売られているが、一番よく売れるのは酒ということである。ハザン省をはじめとする、ラオカイ、カオバンなどの各省では、300年以上前から伝統的な蒸留酒が製造されている(図2-1)(図2-2)。トウモロコシから作られるこの地酒は、「岩をも溶かす」というほどの強さでアルコール度数が50%もある。自家造された酒は、ポリタンクに入れて市場に運び込まれる。買い手は、気に入った味の酒を見つければ、ペットボトルなどに詰めてもらって買う。



図2-1 少数民族の自家蒸留



図2-2 少数民族の自家蒸留

(出所：ベトナム国家民俗博物館)

(2) ベトナム蒸留酒の製造方法

ベトナム蒸留酒の製造法を知る手掛かりは、現在も伝統的な醸造法・蒸留法を受け継いでいる地方の製造所にある。今回、首都ハノイ周辺の農村地帯にある2つの蒸留所(A蒸留所とB蒸留所と呼ぶことにする)を訪ねた。蒸留所は

工場というには程遠く、小さな家畜小屋のようなところで、衛生的にも極めて劣悪な環境である。蒸留酒の製造方法は、中国人によってもたらされたと伝えられている。

A蒸留所は、焼酎製造を休止していたが、原料や蒸留釜などを見せてくれた。写真は、陶器

制の蒸留釜（図2-3）、蒸留後に残った廃液（図2-4）、もち米に酵母（黒麹に近いもの）加えて造られた餅麴（図2-5）、冷蔵庫で保存された餅麴（図2-6）である。

原料米1キログラムから45%アルコールを0.51リットル取得しているが、日本の焼酎に比べてアルコールの収率は悪く、およそ半分である³⁾。蒸留粕は、全量が家畜の餌となる。



図2-3 蒸留器（釜）



図2-4 蒸留廃液



図2-5 餅 麴



図2-6 冷蔵庫に保存された餅麴

我が国の本格焼酎は、もろみ取り焼酎と粕取り焼酎の2つがあるが、殆どがもろみ取り焼酎である。もろみ取り焼酎は、麴造り、一次仕込み（酒母造り）、二次仕込み（本格仕込み）、蒸留、貯蔵、熟成、和水、ビン詰め各工程を経て造られる（図2-7）⁴⁾。二次仕込みは一次もろみに主原料と水を加えて、糖化と発酵を並行して行うことを目的としている。主原料にはサツマイモ、ムギ、コメが使われ、それぞれ芋焼

酎、麦焼酎、米焼酎となる。本格焼酎は二次仕込みで蒸留するが、沖縄の泡盛は一次仕込みのもろみをそのまま蒸留する、全麴づくりというところが両者の大きな違いである。

ベトナム蒸留酒においては二次仕込み工程がないようなので、沖縄の泡盛の製法と同じと考えられる。

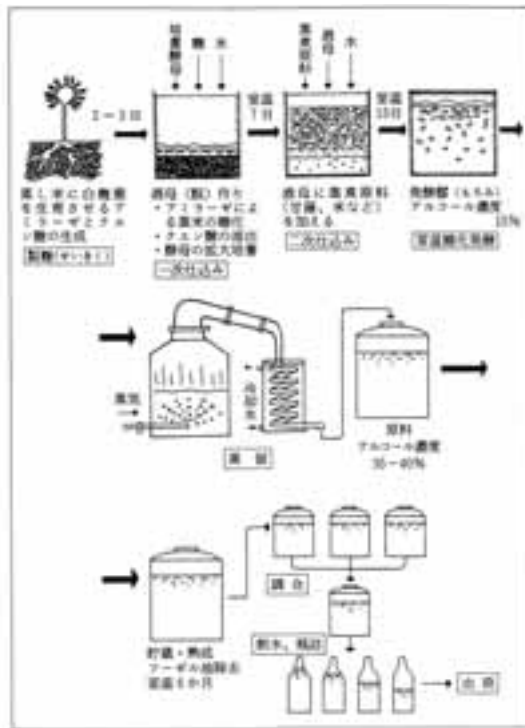


図 2-7 本格焼酎の製造工程

(出所) 小川喜八郎・中島勝美著『本格焼酎の来た道』(金羊社、2007年) p 106

B蒸留所は、やや多く生産している、製品を都市部でも販売している。使用する蒸留釜はA蒸留所のものと同じであるが、麴造りでは専門業者から購入した白麴菌が使用されている(図

2-8)。まず、蒸米に麴菌をまぶし、2日間ほどムシロの上で菌を生育させる、いわゆる“製麴”が行われる(図2-9)。



図 2-8 容器に入れられた麴菌(白麴)



図 2-9 ムシロ上の麴菌をまぶされた原料米

次に、麴に麴（酵母）と水を入れ、これを5（夏期）～7日（冬期）間発酵を加えて、もろみが造られる（図2-10）。もろみ造りが完了した

ところで蒸留作業に移る。蒸留釜にもろみと水を入れる（図2-11）。もろみと水の割合は、1対1である。



図2-10 もろみ造りのための甕



図2-11 蒸留釜に水を入れる様子

次に、蒸気が漏れないように釜の淵を粘土で閉じ（図2-12）、蒸留釜の蒸気を取り出す真鍮製のパイプを取り付ける（図2-13）。



図2-12 粘土で淵を閉じた釜



図2-13 蒸気取り出しパイプ

パイプは、冷却水槽の中の渦巻き状パイプに繋がる（図2-14）。蒸気は、渦巻き状パイプの中で冷却され蒸留酒となって出てくる。釜と冷却パイプのセットが完了すると、釜に火が入られる。火力としては、ガスが使用される。2



図2-14 冷却水槽内の渦巻き状パイプ

本格焼酎の蒸留は1回のみであるが、ベトナムではアルコール度数を高めるために、蒸留を2回行うのが一般的である⁵⁾。アルコール度数の高い原酒に割り水をして、市販されることになる。

B蒸留所の経営者の話しによれば、この地域が中国に近いこともあり、15世紀初めに中国人によって蒸留技術が伝えられ、ベトナム人による蒸留酒作りが始まった。また、19世紀半ばからのフランス占領統治時代には、フランス人の指導によって蒸留技術が高まり、ベトナムからフランスに向けて蒸留酒が輸出されていたという。

ベトナムで一般的に飲まれている蒸留酒は、米から作ったものであり、その風味は泡盛、米焼酎と通じるものがある。

時間ほど経つと、冷却水槽底部の垂れ口から蒸留酒が滴り始める。蒸留器の垂れ口からとれる蒸留酒は、不純物を含んでいるので、ザルに布を敷いたものでフィルタリングする（図2-15）。



図2-15 蒸留器の垂れ口からとれる焼酎

注)

- 1) DTACベトナム観光情報局
(<http://www.dtac.jp/asia/vietnam/data.php>)
を参照
- 2) 日本ベトナム経済交流センター
(<http://www.j-veec.or.jp/archives/631>)を参照
- 3) 小川喜八郎・中島勝美著『本格焼酎の来た道』（金羊社、2007年）p73参照
- 4) 同上pp104-15参照
- 5) エタノール（飲用アルコール）の沸点は約78.3℃、水の沸点は約100℃であるため、発酵によって得られた“もろみ”を加熱するとエタノールの方が先に蒸発を始める。もろみの3分の1ぐらいの量が蒸発したところで、加熱をストップし、この蒸気を集めれば、もとの“もろみ”よりアルコール濃度の高い液体を得ることができる。

3. ベトナムのアイデンティティ

(1) 初めてのベトナム

1915年9月初旬、ハノイ空港に降り立つ。初めての訪問地は、未知なる風景に触れるある種の興奮と恐れとの揺らぎのうちにあるのだが、ベトナムはわが青春時代の一時を強引に切り裂く趣にある。偶然にもこの年は「ベトナム解放40年式典」、つまり、1975年4月30日の「サイゴン」陥落によって南ベトナムが壊滅した戦争終結から40年、その記念すべき年にあたる。その翌年の76年、統一選挙によりベトナム社会主義共和国が成立する。蟻が象を打ち負かした戦争、とも評価されたのである。

ハノイ市の「SAGON HOTEL」に投宿する。「SAIGON」市は今日では「ホーチミン」市と改称されているが、その名称はベトナム民族統一戦線の指導者「ホー・チ・ミン」に由来するが、彼がベトナム共産党の指導者であることは周知のことであろう。

興奮状態のままベッドに潜り込んで、前日慌ただしく投宿して風景を見落としていたことに気付く。不思議と目覚めもよく、ベッドから起き出して玄関からおそるおそる戸外に顔を出す。まばゆさと新鮮な空気に取り巻かれながら、バイクの尋常ならざる出勤騒動に向き合う。途端にひどい空腹感に襲われレストランへと急いだ。

テーブルには麺、サラダ、そしてデザートのスイカが用意されている。

この麺がベトナム代表料理の「フォー(pho)」である。麺の原材料は、小麦ではなく米の粉なのである。また、米の粉を使用した「ブン(bun)」と呼ばれる麺がある。麺にするには米粉に水と塩を合わせてこね、濡れ布巾を上から被せてしばらく置き、その一端をちぎり平たくして包丁で切ったものが前者の切り麺、それに対して後者は筒に麺を入れて押し出して細くした麺である。たっぷりの鶏スープに麺が浸され、その上に鶏肉・香菜・ネギなどを載せ、好んで唐辛子を加える。あっさりとした鶏スープだが、

特有の香りがある。それを箸でつかんで食すのである。スープはレンゲですくって飲む。箸とレンゲの食の作法は中国の強い影響かと推察する¹⁾。

こうした「米製」の食品が、ベトナムの食卓の中心に据えられ、その食文化が永くベトナムのアイデンティティとして引き継がれているのであろう。



図3-1 朝食

ハノイの中心街には、「カフェ」の多さが目につくし、レストランの食卓においてもごく普通にコーヒーを楽しんでいる。「カフェ」は集いの場を提供しているかに思える。かのホテルの朝食には、無断にて、紅茶が提供されたのである。どうやら、フランスの占領下時代の文化が継承されているように推測される。

市街地のレストランで食事をすると、まずベトナム産のビール(1. 参照)、メイン料理は鶏料理、牛料理、さらに魚料理、野菜は炒め、サラダなど、メニューはとても豊富。白米(=コ

ム)もテーブルに載るとはいえ、主菜は「米麺」のようである。麺は、すでに紹介したようにスープに載せて食すほかに、焼きそば風に肉類や野菜と炒める料理、その他、野菜やエビなどを巻いて、つまり春巻きなどのようにして食すことが多い。その食卓で出会ったのが、ベトナム産の米製蒸留酒(2. 参照)である。その蒸留酒の古い蒸留道具はベトナム民族学博物館に所蔵されている。惜しいことに、その蒸留具時期は記載されていず、時代を推定することができないが、古くからの伝統的な蒸留酒造りの道具らしいのである。



図3-2 町の蒸留酒販売 (撮影: 豊田謙二)

甕を、発酵から貯蔵にいたる工程において使用していることに引きつけられる。いわゆる、日本で使用する「甕仕込み」という伝統的焼酎づくりの基本がここ、ベトナムの伝統的蒸留酒づくりでも活かされているのである。

この博物館内を渉猟していると、思わぬ写真に出くわしたのである。水田のなかを水牛を挽いて歩く4~5名の農民の写真である。



図3-3 踏耕 (ベトナム民族学博物館)

水牛と農民はこの水田において何をしているのだろうか。水田を鋤く、つまり土を掘り起こしているのだろうか。一般的に耕地と言え、土地の表面から20~30cmが土壌であり、この土づくりが耕地整備の基本である。写真では、列を成して動いている。とすれば、「掘り起こす」作業を意味していないであろう。そこで、水田耕作の先進的な方法、田の水を確保するために耕地を固めること、つまり「蹄耕(ていこう)」の作業ではないかと思うのである。この「蹄耕」に関わらせながら、ベトナムでの米作の歴史を少し紐解いてみたい。

(2) 稲作文化の歩み

ベトナムでの米製食品について、その個性的な特質を得るためには、まず「稲作文化」という観点から、少し過去の歴史に遡らねばならないであろう。

稲の栽培について、陸稲から水田稲作へ、という進化が認められている。その進化を推進した最も重要な要因は、連作の弊害にある。つま

り、同一の耕地において同じ穀類・野菜などの生産を連続すると、連作被害が生じる。連作に伴う特定の栄養分の欠如である。その弊害を防ぐには、常に生産に必要な養分を確保できれば良い。その予防的方策が河の水を田畑に取り込む耕作である。とくに、高温多湿の河川に沿って水田稲作が開発されたが、その多湿への対応として高床式住居の方式が伴ったのである。

さて、水田稲作の原点、あるいは始源とも言うべき「蹄耕（ていこう）」について検証しなければならない。その耕法については、以下の要点を引用しておきたい。

スキがなく、ウシを何頭も水田に追い込んで、ウシに踏ませて水田を耕し、種子を播き、そのあと田植えをするというわけです。家畜を水田に追いこんで踏ませて耕すことを「蹄耕」とよんでいます。農学の方では、「蹄耕」とも呼んでいるようですね²⁾。

水田を耕して苗を植える、という方式ではなく、雨季の始まりの時期に水田を踏み固めて水量を確保して種を植付け、やがて乾季に至って収穫するのである。この方式の特徴は、常に水を張っていることから雑草の駆除と川魚の確保、さらに保水による環境の保全という意味において、自然の（＝エコロジカル）好循環を促すのである。



図3-4 ベトナムの棚田

出所：絵葉書：CO'NG TY CO' PHA'N P&B

ベトナムの水稲栽培を実際に調査する機会をなくしたが、米種はインディカであり、日本のジャポニカとの相違はあるものの、水稲文化の継承が、予ねて日本列島にその文化を伝えたのではないか、との推測に浸ったのである。ところが、九州における「蹄耕」の事例が発見されている。宮崎県西郷村の「御田祭」での「暴れ馬神事」に関することである。

この暴れ馬神事は蹄耕の名残と考えればよく説明できるのである。なお、宮崎県高原の狭野神社でも「ベブがハホ」の愛称で呼ばれる苗代田祭の神事が行われている。神田を模した境内で人や牛の人形が暴れまわる儀式で、やはり蹄耕、蹄耕の名残が感じられる³⁾。

(3) アイデンティティを問う

新しいベトナムの出発、1986年12月ベトナム共産党は、「ドイモイ（刷新）政策」を導入する。社会主義を看板にしているのだが、いわゆる「計画経済」を放棄したのである。

お隣の中国では1978年に「四つの近代化」の将来像を展望して「社会主義市場経済」へ舵を執る。ベトナムの「ドイモイ」の前年、85年3月ソ連は就任早々のゴルバチョフ書記長が、ペレストロイカ（刷新政策）の推進を公表していたのである⁴⁾。

さて、ベトナムは「ベトナム社会主義共和国」として、1976年に新しい国造りをスタートさせたのであるが、その道を拓くには長い年数と多くの国民の犠牲を余儀なくさせたのである。つまり、この国家づくりに至るには他国との関係（戦争も含めて）の調整に膨大なエネルギーを要したのであるが、その過程をごくかいつまんで、略年史で示してみたいのである。というのは、ベトナムの歩みを概観できる資料は極めて少ないからである。

まず、以下の引用から始めたい。

ベトナム人はタイ人のように、中国から移

住してきたのかもしれないが、紀元前3世紀、すでに彼らはハノイの平原、ソンコイ河（紅河）の流域に住みついていた。紀元前214年、秦の始皇帝は韜という将軍を派遣して、ここを帝国の一部とした。秦の滅亡後、趙はベトナムに、広東、広西を合わせて、南越という国を作り、都を今日の広州においた⁵⁾。

「ベトナム人」について、少し説明を要する。ベトナムには、国内に54の民族が共存し、その90%が「キン（=京）族」である⁶⁾。いわゆるベトナム人は、上述のようにソンコイ河の流域に住み、農耕の適地を探して南下を続けたという。もちろん、ベトナム人が国家を建設できない間は、中国の文明圏内にあり、唐の時代にはその領内に属し、日本の遣唐使で長安に居住し唐朝に仕えた、かの阿倍仲麻呂の帰国船が遭難し彼はこの地の地方官に任命された事績が知られている。

ベトナムは日本と同様に、当時の中国において記録された時点から、その歴史は開始されるのである。つまり、古代からの中国文明の巨大な影響のなかで、その外延部として、朝鮮半島・日本・ベトナムなどが国づくりを開始し、「漢字」による交流・記録手段を学習するのである。

さて以下、「ベトナム人」の南進の、近世以降の略年史である。

- 1427年 黎利（レロイ）ハノイ近郊に拠点、明軍を撃破
- 1428年 黎利（レロイ）、帝を称し、「大越」と号す
- 16世紀 黎利（レロイ）、二つの勢力に分かれる
- 17世紀 南北朝時代：鄭（トリン）対阮（グエン）
- 1773年 西山党（タイ・ソン）の乱
- 1802年 嘉隆帝（ジア・ロン）のベトナム皇帝（ベトナム統一）
- 1862年 第1サイゴン条約（フランス、コー

チシナの一部を領有）

- 1867年 フランス、コーシチナ3省を領有
- 1884年 フランス、第2ユエ条約
- 1887年 フランス領インドシナ連邦成立
- 1940年 日本軍、北部仏印に進駐
- 1941年 ホー・チ・ミン、ベトナム独立同盟結成
- 1945年 ベトナム民主共和国臨時政府樹立
- 1950年 ホー・チ・ミン、ベトナム民主共和国が唯一の政権と宣言
- 1955年 フランス軍、南ベトナムを撤退
- 1960年 南ベトナム民族解放戦線成立
- 1965年 米軍、北爆を開始
- 1968年 解放戦線、テト攻勢開始、ユエを占拠
- 1973年 パリ和平協定に米、南ベトナム、北ベトナム、南ベトナム臨時革政府の四者が調印
- 1975年 北ベトナム軍サイゴンに無血入場へ
- 1976年 ベトナム統一、ベトナム社会主義共和国成立⁷⁾

ベトナム戦争は、1965年の北爆開始からサイゴン陥落の10年間を指すのであるが、その戦争が朝鮮戦争と同様に日本経済に「特需」をもたらしたこと、とともに日本においては思想的な意味での関わりが重要であるかに思える。

1965年に東京芝において「市民反戦集会」が開催されたが、それが「ベ平連」（ベトナムに平和を！市民連合）の誕生である⁸⁾。ベトナム戦争は、「北爆」を仕掛けたアメリカの視点ではなく、「北爆」を受けるベトナムの人々の視点の重要性について、日本人に教えたのである。

そのベトナム戦争をベトナムで取材した記者、亀山力は以下のように報告している。

私はいたるところで悲惨な戦争の犠牲者を見た。すべてを焼きつくしていく米軍の物量の恐ろしさを見た。ベトナム人どうしが互いに血を流し合う悲劇を見た。平和を願って、

自らの体を焼く、若い女性の祈りを見た。その信念のために毅然として戦い、そして捕虜となった少年、少女を見た⁹⁾。

中国・フランス・アメリカ、その間の日本の支配が4年間、ベトナム人はこうした制圧に耐え続けてきた。その忍耐の強さに言葉を失う。改めて問いたいのは、ベトナムの「アイデンティティ identity」、つまりベトナム人としての「自己」の発見に思いを寄せてみたいのである。

まず、ベトナム語に注目したい。時に中国、時にフランス、そしてアメリカの言葉が侵入する、でもベトナム語は不動であるかのように継承されている。次いで、「米」食の徹底であろう。中国人による中華料理、フランス人によるフランス料理、などが食卓においてメニューを増やした影響はあるものの、食卓の中心には依然として「米」が座り続けているようである。もう一つ、「テット（旧暦の正月）」での祝祭の習慣である。つまり、歳を新しくする、という年賀のことである。この「テット」は1年の最大の祭りであり、また親族の紐帯を固める役割も演じている。

「テット」は、その年によって日付が変わるのだが、概ね1月末から2月中旬までである。だが、正月元旦を境に前後1週間が公休とされるので、実際には1ヶ月ほどがテットの祭りだ、というわけである。陰暦年末には「市」が立ち並び、主婦はテット料理の食材を買い出し始める。大晦日の夜に向けて、海外の約200万人のベトナム人も里帰りである。その数も半端でない。年が明けると寺や廟へのお参り、年初めの祈願である。そして、赤い「リーシー」、つまり朱色の小さな袋に小銭を入れて、お祝いの気持ちを贈るのである。日本の「お年玉」に当たるであろう¹⁰⁾。

日本でも拝見できる正月の風景かと思えるのだが、決定的に異なるのは、この正月を含めて親子関係を軸とする親族のつながりの強さであろう。ベトナム人の妻を持ち、かつて日本の特

派員であった皆川一夫の、驚きの表現である。

亡くなった祖父母の命日には、親戚が集まって毎年「ヨー（南の発音）」、「ゾー（北の発音）」という供養をする。子供は親と祖父母をととても大事にする¹¹⁾。

長い歳月の期間、ベトナムが諸外国の侵略に果敢に抵抗し、アメリカにはついに退却させた。こうした激しく変化する世界のなかで、変わりえないもの、それが血縁のつながりであり、唯一の変わらぬ、頼るに値する宝なのであろうか。

注)

- 1) より詳細には、森枝卓士『世界の食文化—ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー』農山漁村文化協会、2005年、13-22頁、を参照されたい。
- 2) 上山・渡部『稲作文化—照葉樹林文化の展開—』中央公論社、1985年、66頁
- 3) 藤原宏志『稲作の起源を探る』岩波書店、1998年、77頁
- 4) 坪井善明『ベトナム新時代—「豊かさ」への模索—』岩波書店、2008年、42-45頁参照
- 5) 三浦朱門『東南アジアから見た日本』中央公論社、1985年、35頁
- 6) 坪井善明『ヴェトナム—「豊かさ」への夜明け—』岩波書店、1994年、28-29頁
- 7) 三浦朱門、前掲書などにより作成
- 8) 鶴見良行『東南アジアを知る—私の方法—』岩波書店、1995年、2頁
- 9) 亀山旭『ベトナム戦争—サイゴン・ソウル・東京—』岩波書店、1972年、4頁
- 10) 皆川一夫『ベトナムのこころ』[株]めこん、1997年、117-118頁
- 11) 同上、116-117頁

