

ベトナムの豆類事情に関する 調査結果の概要

調査団事務局 中村利男

日本豆類協会では、1996年から毎年、関係国における豆類の生産・流通・消費の状況を始め、農業、食料、社会、経済などの動向を実地で調査して参考となる情報を収集し、豆類関係業界の関係者の皆様にご提供させていただいております。

今回は、ベトナムを調査対象国として選定し、現地調査を実施しました。ベトナムは、いんげん豆の生産（2014年：16万トン）において国際的に大きな位置を占めているほか、小豆、ささげ、ライマメ等が生産されスイーツの原料として広く利用されており、少数民族が独自の豆料理に活用する等の形で豆類の遺伝資源が国内に豊富に存在する国でもあります。

また、近年経済発展が著しい中、我が国とのEPAが2009年10月に発効され、TPP交渉合意国ともなっており、新たな動きが出てくる可能性もあります。

このような中、ベトナムにおいては、多様な豆類が生産され国内で流通、消費されていることから、これらに関し現地において実態を調査し、我が国への今後の豆類の供給力等について分析を行うことは、我が国の雑豆の需給安定、消費の拡大のための方策を検討するに当たっても役立つものと

考えます。

今回のベトナム調査団は、林英伸団長（全国穀物商協同組合連合会理事、互明商事株式会社代表取締役社長）以下4名のメンバーで、2017年2月12日から2月19日までの8日間の日程、行き帰りの移動期間を除くと実質6日間でベトナムを縦断する現地調査を実施しました。協会としてはベトナムへの調査団派遣については始めてでした。

訪問先は以下のとおりで、その概要を調査団報告書から抜粋して整理したものを報告します。

調査団員メンバー

・団長：林英伸

全国穀物商協同組合連合会理事 互明商事株式会社 代表取締役社長

・副団長：服部利章

豊通食料株式会社食糧本部 食糧部雑穀グループ グループリーダー

・団員：水上眞二

全国調理食品工業協同組合理事 有限会社水上食品 代表取締役社長

・団員：八十嶋大輔

ホクレン農業協同組合連合会大阪支店 農

産課長

・団員：中村利男

公益財団法人日本豆類協会 振興部長

主な訪問・調査先

ハノイ：市内のIntimexスーパー、農業農村開発省、JETROハノイ事務所

ダラット：市内の市場、ホープランドベトナム社、ダラット豆類生産者

ホーチミン：市内ベントイン市場、Agrimex社訪問、ハンロック農業研究所

調査経路

羽田→ハノイ→ダラット→ホーチミン→成田

ベトナムの農業及び豆類生産・流通・消費の概要

(1) ベトナムの一般概況

ベトナムでは、約33万1,210平方キロメートルの国土に人口9,434万人が暮らしている。北を中国、西をラオス、南西をカンボジアと接しており、南北に長い地形の4分の3を山地、丘陵、台地が占めている。北部は温帯性、南部は熱帯性気候など、地域の気候差が大きく、幅広い農作物が生産されている。2014年の実質GDP総額は10億ドル、年率6.0%の伸びを示している。農村部人口は、国民の67%に当たり、耕作地、休閑地、未耕作地を含めて農地面積は国土の35.1%を占めている。

(2) ベトナムの農業の概要

ベトナムの農作物は、主食であるコメが北部の紅河デルタ地方、南部のメコンデルタ地方で生産され、重要な輸出品であるほ

か、サトウキビ、キャッサバ、トウモロコシなどの生産も盛んで、カシューナッツの生産量は世界第1位、コーヒーはブラジルに次いで世界第2位の生産量を誇る。果樹や天然ゴムといった内外市場向けの工芸作物の多くはメコンデルタや南中部高原地方で生産されており、北部の紅河デルタ地域では、各農家の経営規模が小さくかつ人口過密なため、非農業部門の労働力の比率が高い。

現在、ベトナムでは工業化が盛んであるが、GDPに占める農業の割合は17.9%（2014年推測値）で東南アジアでは4番目に多く、農業生産額は世界20位で東南アジア諸国の中ではインドネシア、タイに次いで多い。工業化によって第1次産業の比重が縮小してはいるものの、農業部門の過去10年間（2005～2014年）の平均村人口は7割を維持しており、農業は依然として安定した産業と位置付けられているが、近年兼業農家の比率が高まっている。これにより、農業以外の所得機会へのアクセスの有無による農村内での格差の拡大が指摘されている。

1986年に経済自由化・対外開放政策（ドイモイ政策）を採用したことにより、集団農業から農地の私的使用化が行われ、これによって高い経済成長を遂げてきた。1990年代には、農地拡大と化学肥料の投入量増加による生産量の増加を実現した。2000年代に入ってもなお農業生産額、生産量ともに増大を続けている理由として、農業機械の導入や大規模化といった経営形

主要農産物の生産状況（万トン）

	ベトナム					日本
	2009	2010	2011	2012	2013	2013
コメ（粳）	3,895	4,001	4,240	4,366	4,404	1,076
サトウキビ	1,561	1,616	1,754	1,904	2,013	119
キャッサバ	853	860	990	975	976	—
トウモロコシ	437	461	484	480	519	0.02
コーヒー（生豆）	106	111	128	157	146	—
大豆	22	30	27	18	17	20
豆類（drybeans）	17	19	22	22	23	8

態の変化や生産・流通組織の変化にその要因があるものと考えられている。

農業大国であるベトナムは、日本にとってはコーヒー・水産物の主要輸入元であり、今後とも日本および世界市場においても重要な位置を占めるものと思われる。また、ベトナムは環太平洋戦略的経済連携協定（TPP）加盟に大筋合意しており、TPP加盟により、ベトナムの農産物輸出货量は倍増する可能性があるとして予測されている。TPPがもたらすチャンスを活用するために、ベトナム農業の再構築が提唱されている。

主要農産物、及び豆類（大豆、乾燥豆）の生産状況を上記の表に示す。

主要作物としては、主食としてのコメが重要であり、作付面積、生産量ともに他の作物より格段に多い。次いで、サトウキビ、キャッサバ、トウモロコシ、コーヒー（生豆）の生産が多い。現在ベトナムではコメから他作物への転換を進める動きがあり、農業農村開発省が2014年1月13日に明らかにした計画では、2014年中にベトナム全体で13万haの小規模水田において、水稲から他作物への転換を図っている。

豆類は、ベトナムの農業生産において重

要性は低い。豆類の中では、大豆が最も重要であり、政府の豆類に関する農業政策、試験研究も大豆に関するものが中心となっている。しかしながら、今後、大豆以外の豆類の重要性が認められるようなことがあれば、政府機関における豆類に関する関心も引き上げられると思われる。

ベトナムは熱帯地域に属し、コメ、茶、果物など多くの農産物が収穫できる。農林水産業の2001～2011年の平均成長率は3.85%、輸出金額は同20%増である。GDPに占める農業の比率は75%で、灌漑や道路などのインフラ整備も進む。2014年では貧困率が11.3%まで低下し、2015年末には5%以下となる見込みである。

ベトナム政府は、日本企業がベトナム企業と連携して農業のバリューチェーンを構築し、高技術、環境に優しい技術で農産物の生産・加工を行うことに加え、PPP（官民連携）、FDI（直接投資）、ODA（政府開発援助）スキームでの投資にも期待を寄せている。現在、日本のジャポニカ米の栽培実験が行われており、そのほか、ベトナムの有名な果実（ライチ、マンゴーなど）に先進的な栽培・加工技術を適用し、日本への輸出を検討している。ベトナム側は、

水産物の養殖や、気候変動対策としての植林、機材提供への協力も要望している。

ベトナムの豆類生産等の概要

(1) 概観

豆類は、ベトナムにおいては、主に新鮮な状態で、野菜として料理に使われている。乾燥豆は、料理ではなく菓子の素材として使われることが多く、代表的な甘味として「チェー」と呼ばれるベトナムのぜんざいがある。これは乾燥豆を煮て甘くしたものを氷やシロップと混ぜてスイーツとして食するものである。豆類の中では、大豆、カシューナッツ、落花生が多く生産され、研究対象とされているものの、その他の豆類についての調査研究は殆ど行われていないのが実情である。ただ、植物資源センター(Plant Resources Center : PRC)では、マイナーな豆類についても、国内での分布について調査が行われており、膨大なデータを蓄積している。

豆類の流通は、訪問した地域のマーケットでは同種の豆が出回っており、入手できる豆の種類には大差がないと思われる。ただ、植物資源センター(PRC)によると、特に西北部、東北部の北部山岳地帯では、少数民族の食卓で様々な種類の豆類が使われているといわれており、実際に作物研究所(Field Crop Research Institute: FCRI)が現地でデータを入手している。

豆類の生産流通については、農業農村開発省の作物生産局(Crop Production Department)が担当しているが、生産流

通対策は大豆についてのみ実施されているのが実情である。豆類の研究機関としては、作物研究所(FCRI)、及び果樹・野菜研究所(Fruit and Vegetable Research Institute: FAVRI)が設置されている。更に、豆類の遺伝資源に関する調査研究は植物資源センターで行われている。

(2) 豆類の生産の概要

豆類の生産に関する政策を担当するのは、農業農村開発省の作物生産局である。ベトナムでは、政策は豆類の中で特に消費量の多い大豆の生産に集中している。用途は人が使うものと飼料用とに分けられる。大豆の新しい用途として、エダマメが最近伸びてきており、エダマメ用の新品種の開発が行われている。大豆以外に生産の多いものでは、いんげんまめがあげられるが、ベトナムでは一般的に、豆類は野菜として、莢を煮たり炒めたりして料理に用いることが一般的である。いんげんまめ、小豆などの乾燥豆はデザート用、または赤飯のようなおこわに使われることが多い(ベトナムの農業及び豆類の生産、流通、消費の概要の詳細については、豆類時報No86(2017年3月号)の47ページに記事があるので、参照いただきたい)。

主な訪問先での調査概要

2月12日(日) ハノイ

Intimexスーパーでの調査

・店内の商品販売棚にて、袋入りの乾燥豆(白いんげんまめ、赤ささげ、黒ささげ、



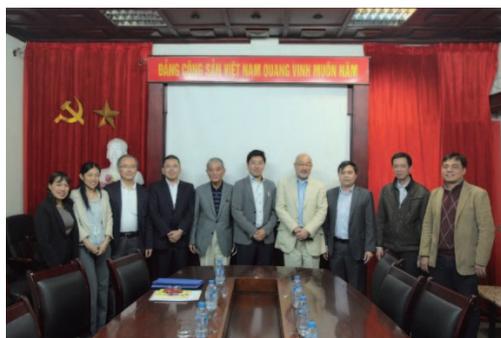
いろいろな豆製品の陳列状況



ミーティングの状況



販売されていた豆腐



会議室にて

大豆)、缶入り水煮豆（いんげんまめ）、豆製品（春雨）、緑豆と砂糖を使ったお菓子、大豆を使ったスナック、豆乳、豆腐が確認できた。

・予想していた以上に豆類がベトナムの生活に根付いているとうかがわれた。特に豆腐はかなり普及している模様。

・日本の食品をそのまま棚に置いて、販売している場合も見受けられた。

2月13日（月）ハノイ

(1) 農業農村開発省訪問

・ベトナムにおける豆類の生産、流通、加工、輸入の状況について担当者から説明いただき、質疑を行った。

・大豆は、国内需要を満たしていない状況

であり、豆腐、豆乳を製造するために輸入を行っている。黒大豆の生産については、品質は良いものの、栽培面積は少ない。

・30万haで大豆、緑豆、黒いささげ、野菜用の豆を栽培している。野菜用の豆は15万haでベトナム北部に産地があり、在来品種や中国、タイ、台湾から輸入した種子を使っている。

・野菜用の豆はその15～20%が安全基準（ベトナムベジGAP）に沿って栽培されているが、今年度から基準を若干下げた「ベーシックベジGAP」普及に取り組み、40～45%がその安全基準に基づいた栽培となるための準備を進めている。食品の安全性についての関心は高まっており、安全性の高い品質の農産物生産に向けて力を入れて

いる。日本の黒大豆についての関心は高く、条件がそろえばベトナムでも栽培は可能ではないかと考える。

・豆は干ばつに強いことから、中央高原、北西部の地域で栽培を推奨している。

・豆は土地の改善にも役立つ。タピオカ、サトウキビと混作されることもある。

・雑豆については、白いんげんまめ、赤いささげ、黒いささげ、ライマメ等様々な種類のものが生産されている。反収は1.2t/ha程度である。野菜的に莢を食べる場合と乾燥豆として活用する場合があります、その比率は一定ではなく、需給状況により変動する。

・生産された豆はほぼ国内消費であるが、一部缶詰としてEU、ロシアへ輸出している。

・今後、力をいれて作付したい豆類としては、大豆、緑豆、ささげを中心にレッドキドニー、えんどうを増やしたいと考えている。

・都市部の賃金が高騰していることから、農村部では人手不足となり、面積が減少するという悪循環となっている。

(2) JETROハノイ事務所訪問

・ベトナムの農業の状況、家庭における豆類の利用状況について北嶋海外投資・経済連携促進アドバイザーから説明いただき、質疑を行った。

・一人当たりGDPはホーチミンで5,000ドル、ハノイで3,000ドル、ハノイ在住の日本人は15,000人。

・農業分野への日本企業の参入については、土地取得問題がネックとなっている。

・ベトナムでの豆類の利用に関する地域的



ミーティングの状況



ジェットロ事務所にて（中央が北嶋氏）

な特徴、最近のトピックは以下のとおり。

・ベトナム料理では、豆はあまり使われていないが、緑豆はチャーヤパイチュン（おもち）のあんことして使われている。

・ベトナム北部の名物お菓子で、緑豆をきなこ状にして固めたものがある。

・黒い緑豆はチャーで使う。

・大豆は煎り豆としての利用はあるが、枝豆としてはあまり食べない。豆乳は朝食用として飲まれている。

・ベトナム国民の間でも、農産物の安全性に関する関心は高まってきた。日本から輸入される野菜の安全性に対する信頼は高く、お金のある人は選んで買っているようだ。

・日本食ブームではあるが、人々は外食で食べる程度であり、まだ、日本食、日本食

材が家庭の食卓にまでは普及していない状況。

・ベトナムで豆の加工品を売るなら、あんパン、おはぎなどのあんこ系がよいのではないか。

・納豆はあの臭いがベトナムでは受け入れられないのではないか。

・緑豆を使ったアイスパー、アイスクリーム等は受け入れられるのではないか。

2月14日（火）ダラット

ダラット市場での調査

・市場周辺の露天では、莢から取り出したばかりの「レッドキドニー」「ライマメ」「えんどう」等がザルに広げて市場周辺の露店で販売されていた。

・一方、市場内では、乾燥された豆が袋詰で販売されていた（ささげ、ブラックビーン等）。

・ドライフルーツや甘納豆等の加工品を扱う店舗も多数あった。

・しかしながら、あくまで家庭用の延長といった感じであり、業務用の大量販売とは違う印象。

・干柿、甘納豆を購入して試食した。干柿は日本のものとほぼ同じ味であったが、甘納豆は甘さが強く砂糖のざらつきを感じた。

・ダラットは「花の町」といわれるように市場でも生花、苗、鉢植えが多く売られていた。また、店頭ではイチゴが山の形に積み上げられた状態で売られていた。

2月15日（水）ダラット

(1) 豆類生産地訪問



露天での豆類の販売状況



店頭での豆類の販売状況

・ライマメ等の生産農家のシャウさん（女性）から、ライマメの栽培状況等について説明いただいた。農地は6,000㎡所有しており、乾季はライマメ、雨季はフレンチビーン、唐辛子を作付けしている。

・北海道の高級菜豆は、竹を立てて栽培し、降霜の前に収穫するため一定時期になると根切りを行い生育を止めてしまうが、視察した圃場のライマメは、日本のぶどう棚の様な栽培方法で栽培されていた。

・スプリンクラーを設置し、乾季には散水するとともに、降霜の心配もないことから、開花・着莢が続き、結果として収量の増加につながっている。

・ライマメの収穫は豆の成熟度を見ながら手摘みで行う。若莢で販売する時には、集



前庭でのミーティングの状況



ミーティングの状況（中央がティン氏）



ライマメの棚の下の状況（右がシャウさん）



会社の正面入口にて

荷業者に連絡すれば買い付けに来てその場で現金で買い取ってくれるとのこと。また、棚を作る経費は、集荷業者から借りている。

・ライマメは植え付けて収穫まで4ヶ月かかる。雨が天敵で今年は雨が多くて病気が出たため、若莢で早く売っている。売値は、乾燥豆は47,000ドン/kg、若莢ものは20,000ドン/kgである（1000ドンは日本円で約5円）。

・農業普及員から技術指導を受けており、施肥、消毒も適宜行っている。

・ライマメを棚にするには手間はかかるので、それまでの間、トウモロコシ等の混作を行っている。棚の状態になればあとは連続して収穫が可能で、合理的な体系と思われた。農家の近隣でも同様の棚を見かけた。

・いんげんまめも栽培しているが、ライマメとは異なり柵で仕立てる方式であった。

(2) ホープランドベトナム社訪問

・同社は、日本の農業生産法人北海道ホープランド等が出資して設立した野菜栽培等を行う現地法人である。当日、社長のティン氏（日本への留学経験あり）から同社の活動状況等について説明いただくとともに、付属農場を案内いただいた。付属農場の面積は5haでコーヒー、野菜を中心に作付している。

・ティン氏は、いろいろな事業を実施中のアイデアマンであり、日本の群馬県の業者と共同で昨年から高原花豆（紫花豆）の試作を行っており、それなりの成績をあげて

いるとのこと。ダラットは標高も高く、気候面や土壌面でも花豆の栽培に適している地域と思われ、9月下旬に播種し1月に収穫する体系で大粒の花豆（33粒～40粒/100g）が収穫されていた。また、日本から種を買ってキュウリ、トマト等の野菜も試作している。

- ・さらに、千葉県の業者と連携してコーヒーを日本向けに生産しており、日本の嗜好に合わせた焙煎を行い、輸出していた。
- ・ハウスでの野菜栽培を近隣の若者に指導しており、学生の研修員も積極的に受け入れて農家の後継者の育成にも努めている。

2月16日（木）ホーチミン

(1) ベンタイン市場での調査

・市場内では白いんげんまめ、黒ささげ、赤ささげ等が小袋入り、または、量り売りされていた。市場の規模は大きくフルーツ、雑貨、食品等品数は豊富であった。

・市場内の店でチェーを食べた（日本円で1杯約100円）。組み合わせでいろいろな味にすることができるが、評判通りの甘いドリンクであった。甘さを少し抑えて、冷たくすれば日本でも販売可能と思われた。

(2) Agrimex社訪問

・Agrimex社は旧国営企業で、2005年に民営化した。活動分野は、農産物、肥料の生産、輸出等である。当日はディレクターのクオング氏、セールスマネージャーのファン氏が対応下さり、大豆中心の豆類ビジネス展開について説明いただいた。



緑豆餡入りのチェー（日本円で1杯約100円）



チェー売り場の状況

・ベトナムでは大豆、落花生、緑豆が主に生産されている。豆類の中でも大豆の需要（搾油、豆腐、豆乳用）が一番多く、200万tの国内需要に対し国内生産量は16.7万tに過ぎず、そのほとんどが輸入である。消費量のうち7%は搾油、豆乳等の加工用である。また、家畜のエサとしてソイミール（soy meal）を460万t輸入している。Agrimex社では大豆を5000t、ソイミールを8000t輸入している。

・大豆の輸入先は、ブラジル、アメリカ、アルゼンチン、カナダ、カンボジアで、ソ

イミールはアメリカである。

・国産大豆から生産される豆乳は、タイのものに比べてたんぱく質の含有量が低く、品質が悪い。大豆の加工技術の低さと土壌窒素にその原因があるようだ。豆乳の搾った後のおからは主に家畜のエサとして使っている。

・今後、ベトナムの大豆の生産の方法を変えていきたいし、品質の改善もしていきたいと考えている。

・落花生も需要があるが、コメの生産が優先されているため、生産が国内の需要に追いついていない。緑豆もミャンマー、カンボジアからの輸入に頼っているのが現状である。

・国内で生産される豆の流通ルートは、生産者→集荷業者→Agrimex社となっており、集荷業者は現地で現金と引き代えに豆を買う慣習となっている。

2月17日（金）ホーチミン ハンロック農業研究所訪問

・ハンロック農業研究所のヒイ所長、チュオング副所長以下6名の研究員が対応下さり、資料に基づき、研究所の概要、活動状況の説明を受けた後、付属農場において大豆、落花生、緑豆等の育種、栽培状況について説明いただいた。

・同研究所はベトナムの南東地域（ドンナイ省）を所管し、敷地面積は76.4ha、研究員は32名の体制で、豆類では大豆、落花生、緑豆の育種、種子生産、栽培技術の研究、農家のトレーナーの研修等を行い、農家へ



ミーティングの状況



Agrimex社事務所前にて（中央左がクオング氏、ファン氏）

の新品種の供給も行っている。豆類の他にキャッサバ、ゴマ、トウモロコシ、さつまいも、カシューナッツ、マッシュルーム等についても研究対象としており、1990年からこれまでに豆類では大豆、緑豆等で16の新品種を出した。

・ベトナムでは、大豆、落花生、緑豆が重要な作物であり、これらについては統計もあるが、赤い豆、白い豆、黒い豆（ささげ、いんげんまめ等）についてはマイナーであり統計がないのが現状である。

・近年ベトナムは食用油、加工、家畜のエサ用として大豆を大量（100万t以上）に輸入しているが、南部ベトナムでは大豆の栽培面積は減っている。落花生は20万haの栽培で反収は2t/ha、45万tの生産量であ



ミーティングの状況



農業研究所の中庭にて

る。緑豆は、南部が主産地であるが、全ベトナムで12万haの栽培で反収は1.5t~2t/haとなっている。

・対象作物の育種の目的としては、基本は耐病性であり、大豆については反収の増加(1.4 t/ha (現在) →3.0 t/ha (目標値))も目指す。

・大豆の育種について、ミズーリ大学、韓国とも協力している。

・付属農場には、大豆、いんげんまめ、ささげ、落花生、小豆(韓国から導入)、ゴマ等が栽培されていた。小豆の生育は不良であった。

調査後の感想

ベトナムでは、いんげんまめ、ささげ等

は、乾燥豆ではなく、莢を食べる野菜としての栽培が主体であり、乾燥豆の市場向けの生産は縮小しており、ベトナム政府の農業政策の中でも重要性は低いようである。政府の政策や試験研究においては、需要の伸びている豆乳、豆腐のための大豆が最重要となっている模様である。

しかし、ベトナムでは乾燥豆はチャーと呼ばれるスイーツとして広く食されており、訪問した市場でも、緑豆、ささげ、いんげんまめ、ライマメ等雑豆が多数販売されており、今回の調査ではあまり出会う機会はなかったが、家庭内においても乾燥豆が料理として利用されていることが考えられる。

一方、生産面では、莢とり用のいんげんまめ、ささげの栽培は農家に高収入をもたらす作物として重要であり、その生産は増えているが、価格が不安定であること等の問題も抱えており、野菜用の豆の価格が下がった際には乾燥豆の生産に切り替えることにより、経営の安定化を図っている農家もあった。

また、野菜用のライマメはブドウ棚仕立て、いんげんまめは棚仕立てで作るなど高品質な野菜を生産する技術を持っていると考えられ、それらの技術をその他の雑豆の生産にも活かすことにより、将来的に、品質の高い雑豆を生産できるポテンシャルは高いと思われた。

ベトナムでは、ハイテク農業や安全性に配慮した作物の栽培に対する政府の意向もあり、農業へのこれらに関する技術導入の

機運が高まっており、稲作中心の農業から、商品作物の導入による農業の多様化が期待されている。

緑豆やささげ等の乾燥豆の日本への輸出については、現状では生産量、品質いずれについても十分なレベルに達していないとの印象であり、ベトナム国内の生産力の向上、流通・品質検査体制の整備等が課題と考える。

なお、日本の豆類品種の導入については、ベトナムの試験研究機関等では高い関心を示しており、両国の試験研究機関が連携し、豆類の豊富な遺伝資源の活用を双方が図ることは、価値のあることと考えられる。

一方、大豆豆乳、豆腐等の加工技術については、改善の余地が大きいと考えられ、ベトナムの技術レベルを引き上げ、相互利益につながる民間ベースでの新たな技術協力も有効ではないかと考えられる。

いずれにしても、豆類については、供給面、品質面の両面でベトナム国内における需要に対応できるよう、問題点の解決を図っていくことが優先すべき課題と考えられ、ベトナムの試験研究機関、大学の研究者、豆類の加工・流通関係者等を日本に招聘して、日本の豆類の生産、流通、消費の

状況、加工技術を知ってもらう機会を設ける等、双方の理解をより深めていくことが重要ではないかと考える。

わずか7日間の滞在ではあったものの、ベトナムの人々は若くエネルギッシュで、いろいろな困難にも「未来への楽観」で立ち向かい、日々前向きに活動していることがひしひしと感じられ、ベトナム農業の今後の発展が期待される。



孔子廟正門にて（左から服部、林、水上、中村、八十嶋、大西）



ベトナムの未来に向けていざ発進！