

「CLMV サポートプログラム in ラオス」

ーラオスコーヒーについてー

昨年のカンボジアに引き続き、今年はラオスにおいて民間部門の輸出能力向上を目的とした人材育成事業を実施しました。これは、日本アセアンセンターの主要貿易促進事業の一つであり、CLMV（カンボジア・ラオス・ミャンマー・ベトナム）諸国での製品開発、品質向上、輸出に係る情報及び専門知識の共有、そして日本への輸出ビジネスに関するノウハウを強化し、CLMV からの輸出を促進しようとするものです。



首都ビエンチャンのホテルで2日半のワークショップを実施し、その翌日一日かけて3社の企業訪問を行いました。今回のワークショップはラオスの農業・食品関連製品を中心としたもので、その中に2社コーヒーを扱う企業がありました。ラオス産のコーヒー豆は日本ではあまり知られていませんが、実はラオスから日本への輸出品トップは2013年までコーヒー豆でした。（ここ最近では靴や縫製品に取って代わられてしまいました。）それはともかく、今回のワ



ークショップでプレゼンテーションをした Dao-Heuang Group（ダオフアングループ）と企業訪問先の一社である Sinouk Coffee（シヌークコーヒー）を紹介しつつ、ラオス産コーヒーについてふれてみたいと思います。

ダオフアングループは現在ではラオス最大のコーヒーメーカーの一つですが、1991年の設立時は小規模な輸出入企業としてビジネスをスタートしています。当初はフランスからワインや香水を、シンガポールからアルコール類や煙草を輸入していたそうです。その後ビジネスを拡大し、コーヒー、お茶、農産品の製造を始めました。ラオスが内陸国であるという弱点を逆手に取って、隣接国であるベトナム、カンボジア、タイそして中国を対象に取引を広め、



さらにラオス国内の豊富な天然資源を利用し「Dao Coffee（ダオコーヒー）」という会社の顔となる商品を生み出しました。ダオフアンは約250ヘクタール（東京ドーム53個分位）のコーヒープランテーションを南部チャムパーサク県を中心に保有しており、年間500トンのコーヒー豆を産出しています。このダオコーヒーはラオスの定番土産の一つとなっており、ビエ

ンチャンのワットイ空港免税品コーナーにもダオコーヒーが陳列されています。ローストコーヒー、インスタント、フレーバーコーヒー、3in1 と種類も多数あり、海外・国内の空港利用客で売り場はいつも賑わっています。ご多分に漏れず当センターでもラオスから来日される訪問者の方からのお土産はダオコーヒーの 3in1 コーヒーがお馴染みとなっています。

次にシヌークコーヒーをご紹介します。ダオファン同様、国内で 1,2 位を争うコーヒーの焙煎メーカーで、コーヒーショップやリゾート施設も経営しています。創業者のシヌーク氏は 1994 年、30 年過ごしたフランスからラオスに戻り母国のために何かできないかと模索する中、コーヒーに出会いビジネスを始めました。コーヒー生豆の取引や自社プランテーションの開発を手がけ、2003 年に新ブランド「Sinouk Coffee (シヌークコーヒー)」を立ち上げ、コー



ヒー豆の栽培から商品となって出荷されるまでの一連の業務を行っています。日本向けにも以前は生豆を輸出していましたが、相場の影響を受け利益を出すことが難しくなり、現在は焙煎並びに粉コーヒーに特化しているそうです。「シヌークコーヒーイコールラオスの高級コーヒーというイメージを定着させ、同じコンセプトで展開しているコーヒーショップをさらに発展させていきたい。」とシヌーク氏は熱く語っていました。



今回宿泊したホテルにも同社のコーヒーマシンとエスプレッソコーヒーが備わっていて、5 種類のコーヒーをテイस्टィングできました。それぞれに国の名前がついており、イタリアンローストとか、日本やフランスもありました。濃さとその国との関係がよく理解できませんでしたが、5 段階の濃さのコーヒーを楽しむことができました。現在ビエンチャンには同社が手掛けるカフェが 8 店舗

あり、ラオスコーヒーと共に焼きたてのパンも販売しています。リゾート施設はラオス南部のポーラベン高原にあり、ラオスタイルのロッジに宿泊して自然を満喫し、さらにコーヒープランテーションも見学するというプランもあるようです。

ラオスにコーヒー豆がもたらされたのは 1915 年の植民地時代のことで、フランスがコーヒーの苗木を持ち込んで、ラオス南部のポーラベン高原でコーヒーの木の栽培が始まったと言わ



れています。品種としてはアラビカ種とロブスタ種の 2 つが主流で、アラビカ種はマイルドな味でかつ高品質ですが、病気、害虫、霜に弱く高温多湿な土地には適応しないと言われていいます。一方、ロブスタ種は病気や虫害にも強く低地で湿潤な土地、また高温多湿な場所でも栽培が可能です。ラオスではアラビカ種が 30%、ロブスタ種が 70% くらいの割合で生産されています。ロブスタ種は栽培が簡単であることから多くのラオス人が生産しており、日常的にも広く一般に飲用されていて練乳をたっぷり入れて甘くして飲んでいるようです。

ラオスの人口は約 650 万人でその 70%が地方に住み、ほとんどが農業関連の仕事に従事しています。コーヒーはラオスの主要輸出産品の一つであり、ラオス経済の要と言っても過言ではありません。世界のコーヒー豆生産量国別ランキングによると、ラオスは第 13 位となっており生産量は 113,580 トンです。ちなみに、第一位はブラジルの 2,804,070 トン、第二位はベトナムで 1,406,469 トンです。世界で生産されているコーヒー豆はアラビカ種の方が多く、市場価格もロブスタより高く取引されています。そのため、ラオスでも取引価格が高いアラビカ種の増産を政府主導で勧めています。品質管理や安定供給、そして収益の点等まだまだ解決しなくてはならない課題が多いようです。特にコーヒーの産地が多い農村部では情報の少なさや偏り、また品質に関する知識、理解が十分ではありません。今回のワークショップが少しでもその改善に役立つようお願いしています。

(K.H.)