

## ベトナム北部の茶と米食文化

—首都ハノイを中心として—

京都大学 Global COE (親密圏と公共圏の再編成をめざすアジア拠点) 研究員  
長坂 康代

### 茶屋

#### 1. ベトナム茶の生産・旧市街への流通ルート

##### 1-1. 茶の種類

緑茶 (タイグエン茶)、花茶 (ハス茶、ジャスミン茶など)、黒茶、青茶 (ウーロン茶など)  
茶を使わない茶外茶 (菊花茶、ニガウリ茶、ニャンチャン茶、ヴォイ茶など)

##### 1-2. 茶の生産

「タイグエン茶」の生産

緑茶→ハット茶 (普通)、カイン茶 (高品質) 生茶、乾燥茶

##### 1-3. 茶の販売ルート

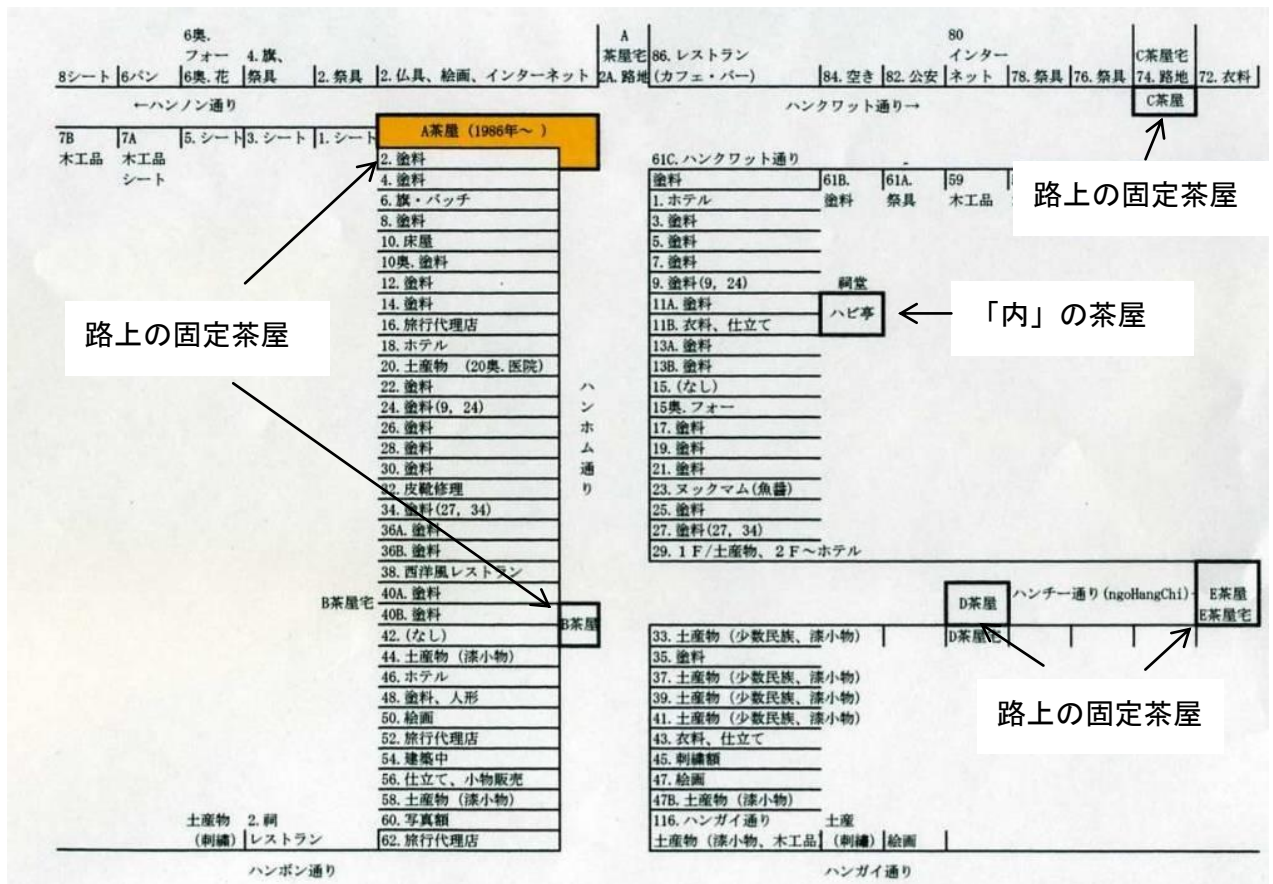
「タイグエン茶」の行商

タイグエン省出身、タイグエン省近郊の省、タイグエン省関係者

##### 1-4. 茶屋の種類

「内」の茶屋 祠堂内

「外」の茶屋 固定 (地域住民による)、移動 (出稼ぎ労働者による) = ニッチ産業



## 2. 都市コミュニティとしての「路上茶屋」の分析

### 2-1. 旧市街の路上茶屋の分布

旧市街の路上茶屋の軒数と傾向

### 2-2. ハンホーム通り 2 番前の路上茶屋の 1 日 6:30~16:30

(2008. 3. 31/2008. 4. 2/2008. 4. 3/2008. 4. 4/2008. 4. 7/2008. 9. 12/2008. 9. 18/2008. 9. 28 の 8 日間)

タイグエン茶・ヴォイ茶 温茶・冷茶 500 ドン

たばこ 1 本 500 ドン、ガム 500 ドン、たばこの葉 2000 ドン

性別 男性 のべ 400 名、女性 のべ 65 名 (2008. 4. 7)

職種 従業員、チョーハン (荷物運搬バイク) /セーオム (バイクタクシー)

店主は持ち帰り、従業員がコップを持参して店主の茶を持ち帰ることも

地域 ハンホーム通り、ハンノン通り、ハンクワット通りが中心

ハンホーム通り のべ 137 名、ハンノン通り のべ 194 名、ハンクワット通り のべ 77 名

年代 10 代~70 代まで幅広い (特に 20~50 代)

時間帯 ① 早朝、高校生が多い (待ち合わせ、朝食を摂る場所として)

② チョーハン/セーオム 1 日中、何度も (12 回 2008. 4. 2)

③ 雇われ従業員 昼 (12 時~13 時まで) やや長時間

イエントイ通り (安い定食屋) で昼食→ハンホーム通り角で茶、たばこで一服

滞在時間 1 分以内 たばこ 1 本、たばこに火をつける、茶の持ち帰り

ハンホーム通りのチョーハン 24 名

ハンホーム通りの家族従業員 7 名、ハンホーム通りの雇われ従業員 17 名

5 分以上 ハンホーム通りの家族従業員 7 名、ハンホーム通りの雇われ従業員 3 名

宝くじ売り (最高 52 分 2008. 4. 3)

### 2-3. 路上茶屋での階層化と階層内ネットワーク

#### ① 多職業

<固定> 公安、学生、塗料、ホテル、土産、木工品、絵画、インターネット、カフェ、楽器、祭事具、旗、シート、チョーハン (運搬者)、セーオム (バイクタクシー) …

<移動> 茶葉、野菜、果物、宝くじ、小物 (歯ブラシ・タオル・爪切り・耳かき・髪留め)、タクシー (車・バイク)、ハウキ、花、ビニール、魚、練炭、紙製品 (ティッシュ・トイレットペーパー・オムツ)、清掃員、建設従業員、ダンボール収集、ペットボトル収集・販売、待ち合わせ (友人・家族)、商談、通りすがり…

② 中中層 (従業員) ~ 中下層 (日雇い労働者=非日給) の利用が多い

③ 地域社会への取り込み

自主的な手伝い=店主の代理、ポット・やかん運び、掃除・片付け、雨傘の設置

### 3. 都市コミュニティとしての「宗教祠堂」の分析

#### 3-1. 旧市街の宗教祠堂の分布

「茶店」機能ももっている＝「内」の茶屋

#### 3-2. ハンホーム通り・ハビ亭の1日 8:00～16:30

(2007.8.27/2007.9.11/2007.9.25/2007.10.11/2008.3.8の5日間)

「茶店」の店主 ハンホーム通り17番・塗料販売店店主・ハビ村出身・72歳女性

性別 男性 5名、女性 のべ44名 (2007.9.11)

職種 塗料販売店店主 のべ21名

地域 ハビ村出身者、ハンホーム通り居住

年代 30代～80代

#### 3-3. 宗教祠堂での階層化と階層内ネットワーク

① 同郷（ハビ村）出身者の集会の場

② 中上層（店主） 商店街組合としての機能（古参、新参）

掛売り、チョーハン（運搬者）の共有、従業員の紹介

### 4. 路上の「固定茶屋」がもつ機能性

#### ① 顧客の多職業と階層化

・日給従業員である中中層～非日給の日雇い労働者である中下層が厚い

店主－家族従業員－雇われ従業員－チョーハン－天秤かつぎの物売り－自転車での物売り

－資源（ペットボトル、缶、鉄クズ）収集と転売

・店主の代理 職業や階層を限定しない →ゆるやかに地域を超える地域社会ネットワークがはられ、茶屋をめぐる社会性を作り上げている。

#### ② 情報交換の場としての集積機能

男女の出会いの場、物の値段の相場を知る場、人びとが情報を共有する場

#### ③ 家代わりの機能

地域社会に受け入れられた出稼ぎ労働者にとっても休息できる場

#### ④ 簡易的な市場機能

地域の両替商としての機能、売買の行為が交錯する場

→物売りの重層化、地域住民やコミュニティに取り込まれた客にとっての市場

#### ⑤ 食後の口直し機能 嗜好品（茶、タバコ、ガム）の提供

#### ⑥ 家の台所機能

#### ⑦ コミュニティへの登竜門

地域社会の安全保障を掌る、フィルターの役割

茶屋の店主、頻繁に茶屋を利用するチョーハン・従業員・店主がコミュニティ意識を共有

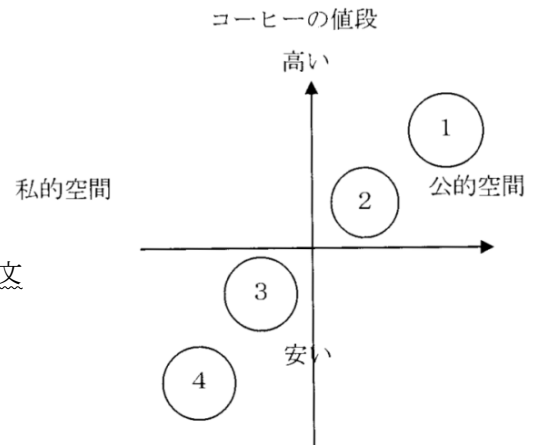
# カフェ

## 1. 茶屋の比較対象としてのカフェ

1-1. 旧市街のカフェの分布—カフェの軒数と傾向

- ・路上 ④「中流」階層  
風呂イス、メニューなし、路上
- ・店舗 ③「中上」層  
低いイス、ドアなし、フォー・茶の裏注文
- ②「上流」階層（あるいは外国かぶれ）  
高いイス、ドアあり・薄暗い、フォー・茶の裏注文
- ①外国人・観光客
- ・旧市街周辺 ファストフード店の進出  
観光客・ベトナム人の若者を集客

カフェの4分類

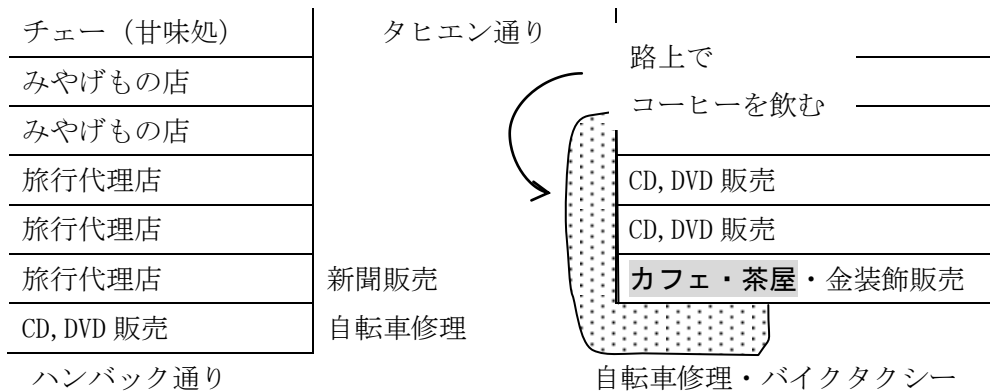


1-2. タヒエン通りのカフェ（④ベトナム人中流層）の1日  
(2008.9.10、2008.9.19、2008.9.21の3日間)

カフェと茶屋の併設 経営者は別

カフェ 6:00~11:00 路上、メニューなし

- ☐ コーヒー（アイス・ホット）7,000ドン、練乳入り8,000ドン、レモンジュースなど
- ☐ 茶屋 7:00~20:30-21:00 カフェに併設
- ☐ コーヒーを飲んで茶を飲む=相乗効果。 おこわ(持ち込み)+コーヒー



性別 男性 のべ156名、女性 のべ63名 (2008.9.10)

階層 中上層が中心

カフェに通うことがステイタス 旧市街のカフェ経営者もほぼ毎日このカフェに来る  
 <固定> 近隣の店主・店員（自転車修理、旅行代理店、甘味処、土産物屋、レンタルバイク、新聞販売、CDショップ…）、バイクタクシー、会社員  
 遠方からの固定客（ギャラリー、大家、カフェ…）

<移動> 扇子、パン、果物、靴磨き、宝くじ、物乞い、DVD、野菜、新聞、小物…

地域 バイクで来る客が多い のべ137名 (2008.9.10)。 同伴 21組、待ち合わせ 5組

年代 20代~60代が中心。日曜は20代~30代の家族連れが増える。

滞在時間 1時間以上 13名 (2008.9.10)

以上