

砂名の ベトナムに乾杯

第5回 これではイカン！

2014年、ホーチミンで初の視察。

現地では4年目の日系コンサルタントさんは、日本酒を扱っている飲食店をくまなく案内してくれ、持参した奈良酒のサンプルを、ともに紹介して周ってくれた。

日本人が集まる会合にもお邪魔し、参加者の方たちに試飲していただいた。

今から考えるとベトナムに売りに行っているのだから、ベトナム人が集まる飲食店で、ベトナム人に飲んでもらうのが一番なのだが、まだまだ当時はそんな状況ではなかった。

日本酒を扱っているどの飲食店でも、銘柄は限られていて、すでに世界的に名前の知られた「八海山」や「久保田」(2015年末に「獺祭」が入って来る)か、大手メーカーの銘柄ぐらいしか置いていなかった。それも720ml(4合瓶)や一升瓶でしか注文できない。

日本ではすでに第何次か目のブームになっていて、地酒があればこれ少量から楽しめる、日本酒バーや角打ちが全国で次々とオープンしていた頃だった。

しかしこちらホーチミンでは、日本人街といえども「ちょい呑み」「60mlや120mlグラスで飲みくらべ」「小皿の酒肴料理」といったメニューはどこにも見当たらない。

料理はドカッと大盛、酒は瓶でドン！日本人相手の日本食店でも、「これはいったいどこの国？」といった違和感があった。

この翌々年あたりからようやく、「寿司、刺身、天ぷら、焼き鳥、串揚げ、ラーメン、



この時に視察させていただいたり、試飲会をさせていただいた飲食店やホテルなども、今はもう閉店したところも多い。

日本食メニュー、何でもあるよー」的な店から、一つのメニューに特化してブランド化を図った店舗が、次々とオープンし始めた。

その後数年で地価は高騰し、リーンスター트업でスモールビジネスを展開するような飲食店や、夫婦で切り盛りするような味わいのある店は次々と姿を消し、大型資本・鳴り物入りでやって来て、日本の地域ではすでに追い抜かれた感のある高い賃料を支払って展開する、チェーン店の出店が相次いだ。

日本人街「レタントン」界隈のへム(裏路地)は、今でこそ派手なガールズバーや風俗店も立ち並ぶ歓楽街だが、当時は小さな飲食店がまばらにあるだけで、日本の地方都市の、駅から少しはずれた裏路地、といった感じだった。住んでいたベトナム人もまだいて、夜ともなると、ベトナムらしい夕餉のようすが垣間見れたが、今はほとんどが立ち退いた。

2014年の視察では、一晩に5、6軒は

試飲とプロモーションで回っただろうか？ 燗酒や常温の日本酒は2合ぐらいから頼むこともできた。驚いたのは、日本酒が店内の棚の上…つまり常温で放置されていることであった。ここは常夏のホーチミン。営業中はエアコンが入っているが、店を閉めている日中、室温がどれぐらいまで上昇するのか。想像を絶する。それを冷蔵庫にも入れず、店によっては日光の燦々と当たる場所などに置かれているのだ。

ベトナム人経営者ならいざ知らず、日本人経営者であっても同様だった。

日本酒の小売りをしているベトナム人経営のスーパーやコンビニも観て回ったが、常温で並べられた酒は、一部、製造年月日が3年前、ひどいものになると5年前のものが置かれており、黄色く変色している商品も散見された。

「これではイカン！」

この強い憤りが、次への原動力となった。



月森砂名(つきもりさな)

奈良県出身。同志社大学文学部卒業。2015年よりホーチミン市にて、日本酒の普及を目的に、ベトナムで初の日本酒専門店、Standing BAR【日本酒で乾杯！】を立ち上げる。東京で舞台写真の撮影や舞台制作に従事する一方で、2001年より「月森砂名」名で、小説やフォトアートの作家活動を行う。2009年設立のNPO法人 Layer Boxにて、日本の伝統文化・伝統産業について、大学、高校、専門学校などと、プロモーションビデオ、3D、CGなどでコンテンツ制作を行い、世界に発信する事業に取り組む。

ENDO
THE CREATIVE CREW

ENDO VIETNAM CO.,LTD

ものづくり人づくりを通じて世界へ貢献する

精密
部品
加工



☎ +84-24-3950-0888

☎ +84-24-3950-1999

© Unit 18, Thang Long Apartment Factory 3, Plot P-1A, Thang Long Industrial Park, Vong La Commune, Dong Anh District, Hanoi, Vietnam

endovietnam-m.com