

砂名の ベトナムに乾杯

第6回 怒りが原動力、次なる行動は？

常夏のホーチミンで、日本酒が常温で放置され、時には日光の燦々と当たる場所に置かれ、黄色く変色している。それどころか製造年月日が3年前、5年前…。「あり得ん！」。

歳元さんも、手塩にかけて育てた子どもたちが、遠路はるばる海を越えてきて、こんな虐待（すみません、ベトナムの業者さんたちにその意識はないです）を受けていると知ったら、どれだけ残念であろうか。

2014年の視察報告書を書く傍らで、さっそく、次の助成事業の申請書を書き始めた。それが中小企業庁の創業補助金だった。今の私がこの事業計画書をコンサル目線で観たとしたら、まったくの素人が、はたしてできるのか？ と、きつと反対したであろう。だが当時の私は大真面目で、まさに猪突猛進だった。採択結果が出る一か月半ぐらい前になって、ようやく「えらいこっちゃ」と我に返った。「飲食業界も「店舗経営」も初めてだったからだ。

さっそく新橋のなじみの店に出かけると、店長さんに訳を話して、店舗設立予定の10月までのおよそ5ヶ月間。皿洗いからさせていただくことにした。アルバイトなら経験はある、客としての経験も豊富にある。しかし「経営者目線」で見たことは一度もなかった。お客様の動向や、家賃や仕入など、短期間での付刃だったが、私にとっては貴重な体験となった。

その店で、愛知県北設楽郡「蓬莱泉（関



奈良町にある奈良酒専門の角打ち「なら泉勇齋」

谷醸造)」の営業部長：関谷匡史(まさふみ)さんと出会った。店には蓬莱泉の「可(べし)」「和」「美」「空(くう)」など、銘柄が揃っていた。その頃はまだ、アジアでは香港、シンガポールなどに輸出しておられるだけで、「いつかベトナムで！」を合言葉に、私はベトナムに旅立った。その3年後(2018年)に、蓬莱泉はベトナムに輸入されて来た。

さて、ホーチミンでの「店づくり」はどうするのか。私の中ではすでに理想とするイメージがあった。それは2009年暮れにオープンした奈良県酒造組合の「さきや」である(現在の「なら泉勇齋」)。奈良町にある、奈良酒専門の角打ちだ。実際にホーチミンで見つけた物件は、なら泉勇齋さんの角打ち部分と、ほぼほぼ広さが同じだった。店長の山中研太郎さんに訳を話し、カウンターのサイズを尋ねたところ、Facebookのメッセージ経由で、「ほいよ」と速レスで教えてくれた。その後も、

なら泉勇齋さんのお客様に宣伝してくれ、「本当に(なら泉勇齋と)そっくりかどうか、確かめに来た！」と、奈良からわざわざ弊店にお見えになったお客様もいらした。カウンターの高さ、奥行き、60mlというグラスサイズ、価格帯も(ベトナムの方が関税その他で、少し割高だが)、小皿の酒肴もそっくり。まさに「なら泉勇齋」さんのコピー版のような角打ちが、ホーチミンに立ち上がった。

助成事業の採択が決まったのは6月29日。その後、採択の条件である「日本国内での会社設立」に奔走し、ベトナムをふたたび訪れたのは7月半ば。8月には融資の申請を行い、8月末の健康診断で腸内にポリープが見つかった。良性だったが、ベトナムに来てから悪さをされても困る。迷っている暇などなかった。即、切除。

再度、店舗物件、住居を探しにベトナムを訪れたのは9月だった。



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。