

砂名の ベトナムに乾杯

第10回 ベトナムで活躍する製造業のトップに話を聞く

そろそろ売上も安定し、毎日サービスアパートメントとStanding BAR【日本酒で乾杯!】との往復だった私は、少し見聞を広めたいと思い始めた。そこで週刊Vetterの「取材ライター」募集に応募した。

東京ではカメラマンとして同行していたが、取材中は撮影に集中していて、ライターの仕事ぶりはあまり見ていなかった。しかしいざ自分が取材し執筆する立場になると、大変難しいことに気づいた。話をお伺いし、さらに話を引き出し、理解して書くと言うことの何と難しいことか。事前に相手の仕事内容がある程度理解していないと、話も引き出せなければ、正確に書くこともできない。

取材を始めてまもなく、Vetterの年刊誌を編集する時期になった。ビジネスカテゴリーの取材と、トピックスの取材の一部を任された。インタビューさせていただいたのは、「Softbank」「大和ハウス」「やくりクリニック」の代表の方たちである。

中でも、「エースコック」の梶原潤一社長のお話は大変勉強になった。

まず驚いたのは、社長と言うものは、自社の沿革、正確な数字について、いつでも滔々と話すことができるということだった。当初は日本の商社とベトナムの即席麺の国営企業、三社の合弁でスタートしたそう。合弁の認可にあたってベトナム政府からは、「ベトナムの食品全体のレベルを上げる」「輸入超過のベトナムで輸出を積極的に行う」の二点を達



エースコック、梶原潤一社長

成してほしいと言われたそう。ベトナム国から与えられた使命を日本の一企業が担うとは、なんと責任重大で、すごいことなのだろう。

日本のエースコックは「子豚マーク」でおなじみだが、ベトナムを拠点に海外輸出するとき、「豚」がNGな国があり封印したそう。そうして「日本カラー」を極力抑えたため、エースコックが「日本の会社だ」ということを知らないベトナム人も多いと言う。そして取材当時、満を持して「UDON」と「カレーうどん」がコンビニの店頭に並んだ。世界に誇れるベトナムの米麺「フォー」「フーティーユ」「ブン」のカップ麺を作るにあたっては、ブンを本来の由緒正しい押し出し製法で行うということにこだわったそう。当時46カ国に輸出していらしたが、各国在住のベトナム人だけでなく、メインストリームのチャンネルにも届けていきたいと意欲的だった。

翌年「MEIWA VIETNAM CO.,LTD(明

和ベトナム)」を取材させていただいた折には、自社の歴史だけでなく、ASEAN全体の歴史についてお話になられた近藤伸二社長。予定していた取材時間は大幅に伸びた。ASEANの中心に位置するベトナムで仕事をするという事は、ASEANすべての地理と歴史観を掴んでおくことが大切なのだと改めて学んだ。

そして近藤社長の「ベトナム国の工業力を世界に通じるレベルに発展させ、ベトナム人の力で世界に通用する『ベトナム人の、ベトナム人による、ベトナム人のための』会社でありたい」と言う言葉に感動した。

近江商人の「三方よし」は良く言われるが、日本酒を広めるために、「お客様と私たち売り手」「ベトナムのサプライヤーと日本の蔵元」「ベトナム国と日本国」、六方よしをめざそうと思ったのは、梶原社長、近藤社長のお話を伺ってからである。



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、角打ち【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。