

もっと輝く“世界のHOKKAIDO”へ4

まず海外へ出かけてみよう!

松尾 吉洋 氏 株式会社マツオ代表取締役社長

1974年北海道滝川市生まれ。中学卒業後、滝川を離れ千葉の全寮制の高校に進学。早稲田大学卒業後、99年に株式会社マツオに入社。常務、副社長を経て2014年4月から現職。

松尾 ハン 氏

1980年ベトナムホーチミン生まれ。2000年来日し新宿日本語学校で日本語を学ぶ。その後、拓殖大学に進み、卒業後は都内の企業に就職。結婚を機に北海道へ。

2011年に結婚、現在は3歳の長男、1歳の長女の4人家族。



待ちくたびれて眠ってしまった長女の
美咲ちゃんとともに

北海道と言えばジンギスカン、今年60周年を迎えた松尾ジンギスカンの4代目社長松尾吉洋様とベトナム出身の奥様ハン様に、北海道について内と外の目線からお話を伺いました。(インタビュー日:2016年6月16日)

——出会はベトナム語の語学教室

吉洋 ベトナムにいろいろと興味があり、東京で語学教室の個人レッスンへ行ったのです。そのときの先生が妻のハンでした。3、4回通っただけで、プライベートでも教えてもらおうとベトナム料理店に誘って習うことにしたのですが、結局、生涯の伴侶に。

ハン もともと日本で叔父や叔母が仕事をしていました。ベトナムでは、英語ができる人はたくさん居ます。日本語の方が就職に有利だと思い、日本語を勉強して留学しました。大学を出て就職し、夜にアルバイトで教えていたのです。

吉洋 母も私も外国人と結婚するという特別な感じは、全くありませんでした。以前から海外に行った経験が多く、30カ国以上に行きましたが、それぞれ日本とはまた違った素晴らしい面を持っていると感じます。

ハン 私の方も母にとってとにかく結婚すること自体が大事で、抵抗は全くありませんでした。31歳だったのですが、ベトナムでは、もう結婚できないと思われる年齢ですから。それに、埼玉の親戚を通して、仕事の面でも日本人にお世話になっていたり、日常のおつきあいがあったので、日本人にはいい印象がありました。

——ベトナムと日本の違い、困ったことは

ハン もちろん初めは漢字が分からないので電車に乗る際は、いつもドキドキしながら「一つ目、二つ目…」

と駅を数えて降りていました。あまりにも混んでいて怖かった。生活習慣では、テーブルマナーは未だに義母に注意されています。ベトナムでは、食卓に肘をついてリラックスして食事をします。習慣なので、つい出てしまいます。

吉洋 逆に日本の習慣を楽しんでいますよ。贈答の習慣、半返しなど、私はいちいち面倒ですが、妻は喜んでやっています。

ハン お返しはベトナムにはないので、あれこれ楽しんで探しています。「ありがとう」という言葉も、普通、身内には言いません。

吉洋 言うと、かえって他人行儀だと言われます。妻の母も9人兄弟、母の世代のベトナムは大家族なので、親族が助け合うのは当然なのです。

ハン でも、日本では当たり前で言うので、私も主人に「ありがとう」と言いますよ。

吉洋 妻を見て思うのは、ベトナム人はすごく家庭的だということ。大家族の中で育つのでそういう性格が培われるのだと思います。

——ストーリーが人を感動させる

吉洋 当社は特に海外だけを重視している訳ではなく、何より重要な国内、道内のお客様に松尾ジンギスカンを更に認知してもらおうと取り組んでいます。まず、より気軽に食べて知ってもらおうと12月に新千歳空港のフードコートに出店しました。フードコートのキモは数坪という限られたスペースで、ご注文をいただいてから、いかに早く美味しく調理して提供するオペレーションを確立するかということです。当社では、オリジナルの鍋でお客様自身に焼きながら食べていた

だくのが基本的なスタイルですので、調理して提供するというフードコート業態の開発は大きなチャレンジでした。フードコートの利点は、8~10坪、というスペースのため初期投資を低く抑えられるという点でスピード感のある店舗展開が可能になります。

アジア圏は、フードコートに馴染みがあります。将来、海外で松尾ジンギスカンを食べてもらうには、国内のフードコートのノウハウが役に立つかもしれません。

もう一方で、お客様に当店まで来ていただきたい。8月には滝川市内に自社牧場を開設して羊の生産の取り組みを開始します。当初、生産頭数も少なく、価格も高くなると思いますが、出荷するラムは地元の米や小麦を使った肥料も使って育てる予定です。北海道に来て滝川の本店で、松尾が育てた羊のジンギスカンを味わう、というストーリーに価値が生まれます。これがブランド力で、わざわざ本店まで行きたいと思ってもらいたい。

また地元の子どもたちに味付きジンギスカンをより知ってもらう取り組みも行っています。地元滝川をはじめ新十津川町・雨竜町の学校給食にジンギスカンを無償で提供しました。滝川に畜産試験場があり羊の生産・研究が盛んだった。そしてまたリングオや玉ねぎの産地だったという地の利があって空知では味付きジンギスカン文化が生まれたという歴史的ストーリーも子どもたちに知ってもらいたいと思っています。

——私たちが気づかない日本の魅力、北海道の魅力

吉洋 妻の友達がわざわざベトナムから紅葉を見に来たのには驚きました。本店の庭で喜んで写真を撮っているのです。日本人にとっては当たり前のものが珍しいのです。

ハン 雪が降り積もって白くなった木もきれい。雪かきもやってみました。

吉洋 1回きりだったけれど。逆に私が妻の実家があるメコンデルタのロンアンに行ったときは、庭になっているココナッツをコーンと割って果汁を飲ませてもらって感激しました。これからは個人旅行が主流になると思います。日本でも海外でも有名観光地よりその

国の日常生活に触れてみたいでしょう。

ハン 日本の医療も大きな魅力です。母や祖母も日本に来て治療や手術を受けています。看護師さんの対応が素晴らしいし、医師の回診も驚きです。何より清潔です。

吉洋 私たちには当たり前のことが、実は大変な魅力になる。医療ツーリズムはもっと意識すべきです。

ハン 子どもを2人育てて感じるのは、他のどこでもなく北海道で育てたいということ。子どもの食べ物、ミルクは絶対に安心です。里帰りには、ミルクやおむつをたくさんお土産みやげに持って行きます。アメリカにいる友人にも頼まれて送っています。日本の食べ物は、美味しくて価格は高いとされています。

吉洋 それ価値になる。特に「北海道」はブランド力がある。先日、ベトナムのレストランで「北海道産の羊肉」というのがあって、あり得ないと思いつつ注文したら、「今日はちょうど売り切れです」と。とにかく「北海道」と掲げると人気が出る。海外に行くと、日本のタクシーがいかに安心・安全かも実感します。

——世界の北海道を目指し、北海道、道民に必要なこと

吉洋 とにかく行ってみること。特にアジア圏については未だに貧しいとの偏見があるけれど、実際は違います。ベトナムを例にしても平均年齢が20代後半だったり、経済成長率も高く、富裕層はどうやってそうなったかは別としてとてつもない富を所有している。若い世代が将来への希望を持ち、社会に活気やスピード感を感じられる。今後、市場としても充分可能性があります。道民には、まだまだ海外と言ったら別世界という意識の面でハードルがあると思います。

次に、お客様に来てもらうこと。それには、もっとSNSなりインターネットを活用すべきです。情報発信が全く足りない。なんてことはないお菓子でも、ブロガーが一言発信すれば、あっという間に広がる。

航続距離の課題はありますが、北海道にもアジアへのLCCの直行便がほしいですね。もっと気軽に簡単に行き来できると抵抗感がなくなります。

何より北海道の食文化であるジンギスカンの美味しさを世界に向かって発信していきたいですね。