日本のすし職人 SUSHI

チョン・チ・ニャン

鮨人（すしびと／ニャンスシ）代表

ベトナム人すし職人がホーチミンですしの魅力を発信

日本が世界に誇る「すし文化」に注目し、「すし職人」たちの技と心意気を紹介する本コーナー。
今号はベトナムのホーチミン市で活躍中のフィン・チ・ニャン氏（「鮨人」オーナー）の仕事ぶりにアプローチしてみた。

1972年生まれ。友人の誘いで、ホーチミンの日本食レストランで働きはじめ、すしや日本料理と出会う。以来、ホーチミンやハノイ、クアラルンプールのホテルや日本食レストランで数々の経験を積み、すしと日本料理の腕、そして店舗マネジメント能力を磨き、2009年に「鮨人」を開業し、現在に至る。

ベトナムはホーチミン市の超一等地にある「鮨人」は連日、多くのベトナム人、そしてベトナムに駐在する日本人でにぎわう「すしと日本料理の名店」だ。オーナー兼すし職人のチョン・チ・ニャン氏がこの店をオープンしたのは2009年のこと。ニャン氏はそれまでホーチミンやハノイ、クアラルンプールの一流日本料理店やホテルですしや日本料理の腕を磨いてきた。「1989年に友人に誘われて日本食レストランで働きはじめて以来、一貫してすしと日本料理に携わりつづけてきた」とニャン氏は話す。

とはいえ、最初は日本料理に対して「シンプルすぎるのではないか」という思いがあったという。「正直、はじめて刺身や冷奴などを見たときは、きれいに盛り付けただけじゃないかと感じた」と。が、その思いは経験を積むにつれて変化していった。「現場で多くの日本人料理人たちから素材の味を引き出すための技術や工夫を教えてもらうにつれて、その奥深さにのめり込んでいった」そうだ。

ニャン氏が握るサーモンのすし。なお「鮨人」ではすしにかぎらず、天ぷらや煮物、揚げ物、ご飯もの、麺類など、幅広いジャンルの日本料理を味わうことができる

ニャン氏は現在、こうした経験をベースに伝統的なすしや料理に少しずつベトナムならではのアレンジを加えている。「今は日本から比較的簡単にすしネタや調味料を仕入れることができるが、タコやエビなどベトナム産でもおいしいものは鮮度を優先して積極的に使うようにしている。また、一部の調味料についてもベトナムにあるものをアレンジすることで、日本の味付けとはひと味違った個性を出すようにしている」と。

その一方でお客とのコミュニケーションは日本のすし屋さんと同じ、カウンター越しに接客する。実際、ニャン氏は「会話などを通してお客さまの好みや希望を把握し、できるだけそれに沿ったすしや料理を提供しているし、タイミングについてもお客さまのペースをつねに意識するようにしている」と。こうした心配りや目配りがあるからこそ、多くのお客に愛される店になったのだ。

「私が店を開いたときは、ベトナムですしを食べられるのは一部の富裕層だけだったが、最近では所得水準が向上したおかげで、中間層の人たちにも足を運んでもらえるようになってきた。これからもベトナム人、そして駐在している日本人の皆さんに喜んでもらえるような店づくりをすすめていきたい」と笑顔を見せるニャン氏。遠くはなれたベトナムの地で本物のすし職人の仕事ぶりを目の当たりにすることができた。

※本コーナーはウェブメディア「すし職人の履歴書」（https://sushichef.careers）とのコラボ企画です。より多くのコンテンツをご覧になりたい方はぜひアクセスしてみてください。