1980年（昭和55年）7月7日

朝日新聞

難民がベトナム料理店

「アオザイ1号」9日開業

開店を待つばかりの、ベトナム難民による「アオザイ」。企画の中心となった宮川隆義氏（左から三人目）と従業員一同＝3日、東京・赤坂で

多彩な応援団手助け

「店が増えれば、仲間も」

ベトナム難民の手でベトナム料理店を、と政治広報センター社長宮川隆義さん(四四)が一年前、ユニークな難民受け入れ策を提唱、親しい財界人らの協力で準備を進めてきたが、ようやくその第一号店「アオザイ」が東京・赤坂に誕生した。九日から一般営業を始める。

「ベトナム料理は日本人の舌にも合うはず。定住希望者には格好の就業機会を提供することになる」と、宮川さんが呼びかけた構想に、旧知の山崎富治・山陽証券社長、牛屋治朗・ウシオ電機会長らが協力。資本金二千万円（同額の増資中）は、宮川さんの顔の広さで、大口の若手財界人はじめ医者、弁護士、音楽評論家、それになじみの料亭の女将や芸者衆など多彩な顔ぶれが出資した。さらにアメリカ、カナダ大使館員、新聞社の元ベトナム特派員らがベトナム料理の解説書を持ってきてくれるなど、幅広い人々に支えられ開店にこぎつけた。

「アオザイ」は赤坂五丁目のトレード赤坂ビル一階を借り、カウンターとテーブルで三十四席。国連難民高等弁務官事務所の推薦で、四人が店を切りまわすことになった。

「本場の味」を売り物に調理場を預かるのは、サイゴン郊外で料理店を営んでいた竹原陵さん(四七)、グエン・チ・ホアンさん(三二)の夫婦。竹原さんは昭和二十九年から漁業指導のためベトナムに滞在していたが、昨年四月わずか五十トンの小船で脱出、三人の子どもを連れ、トランク一つで日本の土を踏んだ。

カウンター係は、やはりベトナムで中華料理店を経営していたブエン・タイ・チューさん(五七)。ウエートレスは民俗衣装のアオザイがよく似合う二十五歳の女性。日本国籍だが、母親がベトナム人だ。この人たちの家族を含めるとざっと十人が、この店で生計を立てることになる。

材料やコストの関係で、メニューは五十種類。「チャー・ゾー」というベトナム風揚げ春巻やビーフン、カニやエビをふんだんに使った一品料理など。「弟のいる福岡でベトナム風のウドン屋でもやろうかと考えていたので、私らにはぴったりの仕事。でも、一緒に日本に来た他の仲間はどうしているかが気がかりです」と竹原さん夫婦は話す。「アオザイ」に続いて、都内に第二、第三号店を出す計画も進行中。チェーン化に成功すれば、さらに多くの難民を受け入れることができるようになる。

発起人格の宮川さんは「政治のいたらなさに対する私なりのレジスタンス。だから、政治家の出資はスジを通して一切断った。多くの人の協力のたまものだが、私らが本業の片手間でやってもこれだけのことができたことを、国の難民対策担当者にみせてやりたい。また、以前ベトナムに工場進出していた企業などは、こちらで出資を頼んでもそっぽを向いたまま。実におかしな話だ」といい、「アオザイ」開店は国の消極的な難民対策に対する民間レベルでの「告発」だ、と強調している。