人と語る

夢を夢で終わらせないために。

「タイキッチン・ウアムファン」サーダー・チャンウィットさん　内呂菜穂子さん

埼玉県、北浦和駅から徒歩5分の場所にあるタイ料理店ウアムファン。日本人が持っているタイ料理のイメージとは異なる辛いだけではない繊細な味付けが自慢のお店です。口コミを通じて人気が高まり、いつも多くのお客さんで賑わっています。
今回の「人と語る」は、ウアムファンを営むチャンウィットさんと菜穂子さんご夫婦をお訪ねし、タイ料理にかける熱い想いを伺いました。

タイキッチン ウアムファン
埼玉県さいたま市浦和区北浦和1-10-6
TEL：048-882-1117

お二人の出会いについて聞かせてください。

チャンウィットさん「私の故郷はタイ東北部のシーサケット県というところにある小さな村です。4人兄弟の長男だったこともあり、家計を支えるため進学はあきらめ、高校卒業と同時にバンコクで働き始めました。ただ、小さなころから学ぶことが好きで、どうしてももっと勉強がしたいという気持ちを捨てることはできませんでした。そんなある日、ラジオから新聞奨学生募集の宣伝が流れてきたんです。日本で新聞配達のアルバイトをしながら大学に通えるという制度で、学費は新聞社が出してくれるというものです。それまで日本への留学など考えたこともありませんでしたが、このチャンスを逃すわけにはいかないと思いました。その情熱が通じたのか、タイのエージェントが私を日本に行かせるために強力な支援をしてくれました。」
菜穂子さん「夫の留学先がたまたま私の通う大学だったことが出会いのきっかけとなりました。彼は大学４年の時にはコンピュータ関連の会社に就職が決まっていたのですが、当時外国人の就職は厳しく、ビザがおりませんでした。どうにかならないかと一緒に相談に行った際、担当窓口の人に『2人が結婚すれば問題無いですよ』と冗談交じりに言われ、カチンときてその足で市役所に直行して婚姻届を出しました（笑）。」

夢の実現に向けてがむしゃらに走り続けた1年間。その情熱は料理という「ものづくり」にも注がれる。

タイ料理店を開くことになったきっかけは

チャンウィットさん「もともと誰かのために料理を作るということが好きで、親戚や友人、地元のイベントなどでお客さんに料理をふるまっていました。私の料理を美味しいと笑顔で食べてくれる人たちを見て、料理って楽しいなと密かに料理への想いが強くなっていきました。しかし、家庭もあったのでお店をやりたいとは言い出せませんでした。」
菜穂子さん「夫の気持ちが料理に傾いているのはうすうす気づいていました。ただ、趣味で料理を作るのと料理のプロになるのとでは意味が違いますから。当時は共働きということもあって生活は安定していましたし、そんな生活を捨ててまでタイ料理店を開く決断はできませんでした。でもそんな中、きっかけが訪れたのは2012年、私の父が亡くなった時でした。父は食べ物に対してはとても保守的で、なじみのない料理は口にしない人でした。ただ、夫の作るタイ料理だけはいつも「うまい！」と言って食べていたんです。そんな父が、『あなたのタイ料理の技は宝物ですので、その技を遺憾なく発揮して商売として成り立つようにしてください』と書き遺していたんです。父は夫が料理人になりたいと思っていたことを知っていたのかも知れませんね。それがすべての始まりでした。よし！タイ料理店を開こう！と一念発起。父が亡くなったのは2012年10月だったので、10月を悲しい月にしたくないとの思いから、2013年の10月にタイ料理店を開業することを決意しました。」

タイ料理の魅力はどこにあると思いますか。

菜穂子さん「タイ料理というと、屋台で食べるようなファストフード的なイメージがあると思うのですが、本来のタイ料理は実に繊細なお料理なんです。」
チャンウィットさん「タイ料理は味覚のバランスを重視します。そのため料理をする時は五感を働かせることが大切です。タイ料理は、酸味、辛味、塩味、甘味、うま味、ハーブの香りなどを多彩に組み合わせた複雑な味覚が特徴です。こうした多彩な味や香りがただ単に混ざり合っているだけでなく、たとえば、酸味の後に塩味が来るものと、塩味の後に酸味が来るのでは味覚の印象が全く異なるため、正統派のタイ料理はどの味がどの順番で来るかがきっちり決まっているのです。また、味だけではなく盛り付けにも気を配っています。タイ料理の定番メニューにカオマンガイ（タイ風鶏のせごはん）というものがあり、ご飯の上にぶつ切りの鶏肉を乗せただけというのが一般的ですが、私は細かく均一に切った鶏肉をご飯の横に添えて視覚でも美味しさが楽しめるように工夫しています。味覚、嗅覚、視覚など、タイ料理は五感を使って感じるものなんです。」

オープンまでにどんなご苦労がありましたか。

チャンウィットさん「タイ料理の基本はわかっているつもりでしたが、一度やると決めたらとことん突き詰めたい！と、会社に通いながらタイ家政大学の日本校で本格的にタイ料理を学ぶことにしました。タイ政府は料理やマッサージといったタイの文化を守るため、そのような伝統継承の教育に力を入れています。ここで伝統的なタイ料理の基礎を身に付け、タイ王国労働省認定料理人の資格を取得しました。」
菜穂子さん「私は経営について学ぶために起業セミナーに通いました。まわりは経験豊富なビジネスマンばかり。その中ではただの小娘でしかなかった私は、タイ料理店を開くのだと言うと鼻で笑われたりもしました。また、タイ料理店の全般業務を学ぶために大宮のタイ料理屋さんで修業もしました。面接に行くと『うちは若い子が欲しいんだけどねぇ』と渋い顔をされたのですが、給料は要らないので勉強させてください！と食い下がって働かせてもらいました。お店のオープンに向け、とにかく1年がむしゃらでした。」

タイ料理で感動を届けたい。そしてタイの文化をもっと知って欲しい。それが私たちの次の夢。

料理で最も大切にしているものは何ですか。

チャンウィットさん「ただ美味しいというだけではなく、お客様に感動を与える料理を常に心がけています。そのために手抜きは一切しません。」
菜穂子さん「夫の料理へのこだわりには、私も驚かされることがあります。うちでは鶏ガラスープが一番の肝になるのですが、その鶏がらスープひとつ作るのに夜中の2時までかかることもあるんです。また、たまねぎは火の通り方を均一にするために一枚一枚はがして切ったり、カボチャプリンは納得のいく味を追求するため6か月間毎日試作を繰り返しました。」
チャンウィットさん「こういう地道な作業を徹底し続けなければ、お客様に感動していただく料理を作ることなどできませんから。さらに、日本はタイと違って四季があるので、季節によって食材の食感や味が変わります。こうした微妙で繊細な差を体で覚えるまでにも長い時間がかかりましたし、まだまだ勉強することはたくさんあります。」

店名のウアムファンとはどういう意味なのでしょうか。

チャンウィットさん「ウアムファンとはタイ語で『夢をつかむ』という意味です。大学で勉強すること、日本で働くこと、タイ料理店を開くこと、すべて夢で終わらせずにつかんできました。まさに私の人生のテーマでもあるんです。」

今後の目標について教えてください。

菜穂子さん「お店をやっていて何より嬉しいのは、今までタイ料理を召し上がったことのないお客様が、『タイ料理ってこんなに美味しかったんだ！』と言ってくださること。タイ料理の美味しさを通じて、より多くの人達にタイの料理や文化を知っていただけるようにすることが私の目標であり、夢でもあるんです。」
チャンウィットさん「もともと料理を始めた特別なきっかけというのはなくて、私にとって大切な人のために料理をすることはごく自然なことでした。作る相手がいてこそ料理は成り立ちます。私の家族のために、妻のために、妻の家族のために、そして今はお客様のために料理を作っています。だからこそ、お客様には感動を与えられる料理を提供したい！料理の世界にゴールはありませんので、常に理想の味を追い続けたいと思っています。」