

創刊 20 周年特別企画

日本人コミュニティを彩る人々

ニューヨークの日本人コミュニティには、数知れないサクセスストーリーがある。その成功の陰で、日本文化やビジネスがアメリカに根付くきっかけにもなっている。

苦難は「人生の道場」 湾岸戦争、911、 パンデミックを乗り越えて

KORIN 創業者・社長、ゴハンソサエティー創立者・代表
川野 作織さん

失敗と学びで切り開いた道

一度失敗したきっかけを教えてください

「子どもの頃から、学校を卒業したらニューヨークに行きたいと思っていました。大学卒業後、公立中学校の教員を2年務めました。が、やっぱりニューヨークに行って自分を鍛えて、60歳になったら日本に戻って、ボランティアで教育に関わることをしたいと思い、1978年に渡米しました」
「50歳になる前後くらいに、日本に帰るよりも、海外で仕事の経験を積んでみたいという人たちが受けて入れて、一緒に仕事をしながら自分の経験を伝えていく方が合っていると思い、今にいられます」

—KORIN はどんな経緯で創業されたのですか？

「ニューヨークに来てから日本食レストランで働いていました。1981年の初めくらいに、移民弁護士さんからあと1年くらいでグリーンカードが取得できると言われ、取れたら何をしたいか考えました。当時はレストランの経験しかありませんが、日本食レストランが使っている物はわかったのが、そういうものを日本から仕入れて行商したら食べていけるんじゃないかな？ということので始めました」

—初めは有田餅を仕入れて行商されたとのことでした

「最初の1年はレストランで働きながら、休み時間と休みの日に行商していたのですが、レストランのシェフからは扱ってもらえず、アパートの部屋に在庫がいっぱい溜まってしまいました。自分の好きなもの、良いと思ったものを仕入れてみたのですが、当時は業務用と家庭用の食器の違いというの知らなくて、全部家庭用だったのです」
「困ってどうしようなんて思っていたら、フォーリーのオークツリーセンターのアカネサロンのお隣に空きスペースを見つけて、大家さんに頼んで土日にタダで場所を貸してもらいました。ファイナルセールにして、レストランに売れないものが2日間で5000ドル売れました」



セール会場での写真、顔と手に力が入る。

「その時の写真を友人が送ってくれました。私、顔と手にすごく力が入っているんです。頑張らなくちゃみたい。ちょうど始めて一年くらい失敗を重ねて。今もそうですけど、失敗を繰り返しながらちょっとずつ学んで、今年で創業42年になります。お客様をはじめ取引先やベンダーさんと一緒に働いてきたみんなに支えられてきたことに、すごく心から感謝しています」

時代の苦難を乗り越えて

—42年で大変な思いもたくさんあったと思います

「いつも必ず、7年から10年周期で驚くような大きな出来事がありました。1991年の湾岸戦争では売上が半分以下になって、立ち直るのに4～5年以上かかったかな。そして次が2001年の9.11です。お店が立ち入り禁止地区になって3カ月にもできなくて、元の売りに上げるのに4年くらいかかったんです。やっと2000年のレベルに立ち戻ったと思ったら、08年にリーマンショックがあって、また売りが落ちて、立ち直るのに3年以上かかりました。12年にやっと立ち直ったと思ったら、20年にパンデミックになって」

—どんな思いで乗り越えてきたのですか？

「絶え間なくいろんなことがあったことで、なかなかあまり苦しくなくなってきました。苦難が人生の道場みたいで、練習をすればするほど乗り越えられる精神を鍛えることができたような。知らないうちに自分の中で訓練になっていて、なにか大変なことがあった時にも、対応する心構えができました。パンデミックになった時は、やっぱりまたきたく、頑張らなくちゃと思えました」
「年齢もとても大事だと思います。若い時は体力も気力もありますし、例え失敗しても、まだ取り戻す時間がありますよね。若い方にお勧めするとしたら、進んでいろいろなことにチャレンジして、たくさん経験を積んでみてください。そしてその自分の対応できる能力を高めれば、年齢とともに時間も体力も限られてくる時には、若い時からの頑張りや経験がものすごく助けになると思うのですよね」

未来への架け橋

—ご自身の今後の目標をお聞かせください

「あと10年は頑張りたいです。また10年経ったらあと10年頑張りたいと言えるように、とりあえず10年(笑)」
「今まで自分が学んだことをどのようにしたら、若い人たちにうまくシェアできるかなと考えてい



川野 作織

東京都出身、1978年渡米。82年に「KORIN(光琳)」創業。和包丁、食器、世界の調理器具などを扱うキッチンウェアの専門店として、こだわりの品々を、全米をはじめ世界各地の一流ホテル、レストランや一般の家庭に提供している。2005年に非営利法人「五神(ゴハン)ソサエティー」を創立。食文化を通して日米をつなぐ活動に注力している。

ます。今の私の一番の役割は、そういう頑張っている若い方々へのエンカレッジメントだと思うのです。私がアメリカに来てからの46年で学んだこと、失敗したことを伝えて、それを聞いた若い皆さんが勇気を持って頑張りが続けられるように、そういう活動をしたいと思っています」

—実際にどんな活動をされているのですか？

「一つはインターンで、当社で20年ほど前から日本からの職業研修生を受け入れています。今も20代の研修生がいて、また春にも2人來ます。日本人がニューヨークで仕事の経験を積む機会は限られるので、今はそれが私にできる一番のことじゃないかなと思っています」
「それからゴハンソサエティーという日米シェフ交流プログラムのNPOを2005年からやっています。これを始めた私のミッションは、食文化を通して日本をできるだけ多くの方々に好きになっていただくことです。そして親日家をたくさん作って、ここにいる日系の私たちと一緒に日本を紹介する活動をしていただければと思っています」

—日本人コミュニティに対する想いをお聞かせください

「ニューヨークの日系コミュニティの人数は、他のアジアの国々の方と比べて少ないです。でも、それでもみんな力を合わせて、日本を発信していけるようになりたい。みんなそれぞれに頑張っていっぱいやるので、人数は少ないけれども、プレゼンスは大きいというような、そういうニューヨークの中の日系コミュニティにますますなれるように、自分もそこの中でやれることをしっかり頑張っていきたいと思っています」

「ゴハンソサエティーでは、シェフを日本にお連れして、研修と見学の機会を提供するのですが、日本に行ったら皆さんすごくインスパイアされるんです。皆さん「ライフ・チェンジング・エクスペリエンス」とおっしゃるのですよ。そんな経験に少しでもお手伝いできるというのは、私の人生にとってとても素晴らしいことです。日本が素晴らしい文化を持っているからこそできることですね」