

人生と幸福の意味を問う衝撃の一冊

感動の声が続々寄せられています

丁寧生きる著者の真摯な姿に静かな力を感しました。生きることへの希望の灯を決して絶やすことなく今という瞬間への「感謝」の念をこれほどまでに感じさせてくれる本には出会えないでしょう。
ユウ様 (Amazonレビューより)
この本が本という体裁になって個々に届くようになるまで、どれだけご苦労があったかと思うと私には次の言葉が出てきません。
——ストロベリー悦奈様 (Amazonレビューより)
福島先生の生きる苦悩の中から生み出された、生きる意味、そして、幸福への道筋を是非

読んでもらいたいと思います。今年のベスト1です。——井戸書店社長 森忠延様
この本に書かれていることは、誰一人反論できないでしょう。こういう考え方に触れる時、読む者の魂が燃焼します。
読書のすすめ 店長・清水克衛様
極限状態にいる人、そういう人を目の前にして、何もできずに立ちすくんでいる人、そういう人たちにとりわけ読んでほしい。
読売新聞・書評 2015年6月14日
福島さんの言葉を子どもたちに届けたい。
毎日新聞・余録 2015年6月7日

- 読売新聞書評「本よみうり堂」6月14日
- 毎日新聞「余録」6月7日
- 雑誌「いきいき」8月号、9月号、10月号



たちまち増刷!

9歳で失明
18歳で聴力も失った
ぼくが東大教授となり、
考えてきたこと

ぼくの命は言葉とともにある

東京大学教授
福島智
福島先生の言葉は、鼓動である。
作家 北方謙三

米国TIME誌が選んだ「アジアの英雄」
福島智氏初の人生論 致知出版社

ぼくの命は言葉とともにある

福島智 著 定価=本体1,600円+税/四六判上製

書店でお求めいただけます。書店にない場合は、TEL03-3796-2118(直通) または巻末のFAX用紙にてご注文ください。

致知オンラインで検索

特集 力闘向上

すね。むしろ逃げていく。そのとに気づかされたのは、ちょうど店を始めて三年目の時でした。

——詳しくお聞かせください。
重田 知人から頼まれて徳之島出身の子をうちの店で預かることになりました。彼は挨拶すらまともにできない、こちらが話し掛けてもうんともすんとも言わない子でした。ところが、数か月経ってみると、挨拶はもちろん、お客様と会話をしている。いままで察知できなかったことに気づけるようになっていくわけですよ。

彼の成長していく姿を見た瞬間、一気に霧が晴れるような感覚を抱きました。「あっ、俺がしたいのはこれだったんだ」と。小さい時に闘牛を愛情いっぱい育てた原点到に立ち返ったんでしょ。それで「職場を通じ社会貢献できる豊かな人間育成道場」という言葉が生まれたんですね。

店を始めた当初は、自分の名声を得たい、金儲けをしたいという邪心がどこかあったと思います。でも、金儲けはもういい、人を育てることに集中しよう。そうやっていったら不思議なくらい売り上げがグリーンと伸びていきました。

日本人の魂を背負って

重田 その頃、ロサンゼルスの日系コミュニティの間では、一人のオーナーが二店舗持つと成功しないというジンクスがありました。それが私の反骨精神に火を点けたんですね。誰かがやらせない限り、後世ずっと発展しないままだらう。じゃあ、俺がやってやると。

——使命感に燃え立っていた。
重田 焼鳥屋で始めたら、同じ焼鳥屋を展開するのが普通じゃないですか。それだと面白くないから全米中にないものをやろう、なおかつ自分が食べて感動するものを伝えよう。さらに、二店舗が無理だと言うなら、三店舗一緒にやってやるということで、博多ラーメンとちゃんこ鍋の店を同時にオープンしました。それが一九九六年六月のことです。

当時まだラーメンブームが来る前でしたし、一般的な醤油じゃなくて豚骨でしょう。しかも、この暑い場所でもちゃんこ鍋の店をやる。周りからは「おまえ頭おかしんじゃないか。そんなの誰が食べるんだよ」と言われましたけど、私

は後悔しなかったんです。やっぱり最初はなかなか上手くいきませんでした。ただ、すごく嬉しかったのは、こういう手紙をもらったことですね。「私は博多出身の人間でアメリカに来て二十数年経ちます。まさかこの地で博多ラーメンが食べられるとは思わなかった。本当にありがとうございます」と。もう涙が出て、それが続けていく支えになりました。ところがある時、ラーメンのストープが突然できなくなってしまったことがあったんです。同じ材料で同じ器具を使っているのに全然コクが出ないし、色も違う。

——そこでどうされたのですか。
重田 化学調味料を使って味をごまかすことはできたかもしれないけど、その時にふと思いついたのがやはりおふくろの言葉でした。「信用金蔵」。ここで自分に嘘をついてそんなことしたら一発で信用をなくすと。ああ、いま俺は天から試されているんだなと思って、ストープができるまでは店を開けないと、腹を決めました。その間、店の外ではサービス券を配りながらお客様にお詫びをし、日夜ストープづくりに徹しました。

そして十日後に、ようやく納得のいくストープがパッとできたんです。——天から合格をいただいた。
重田 そこから徐々にお客様が増えていった。行列ができるほどの店になったんです。いまでは一人で二店舗、三店舗やっている人はたくさんいます。

——アメリカの日系社会に新たな歴史を創られたわけですね。
重田 そんなにかっこいい話じゃないですけど、まあでも、背負うのは自分次第でしょう。私は日本の代表として日本人の魂を背負っているつもりです。それが私のモチベーションの一つであり、引くに引けないところです。絶対に折れない、絶対に挫けないと。

「できないということは知識や能力の不足じゃない。執念の欠如である」。私はつくづくそう実感しています。技術や知識はみんな同じくらいですよ。では、何が勝敗や成否を分けるか。それは情熱の差しかない。絶対にやるという気持ちがあれば強いかなと思います。近い将来、レストランだけではなく、日本人が誇りを持てる日本人町をアメリカの地につくりたいと考えています。