

# 为发奋创业的您助威加油！

## 心機一転の起業にエール！

新年好！当您收到这一期《天天好日》的时候，想必元旦喜庆、热闹的气氛已经冷却了。而今年的春节是 2 月 9 日，对于等着过春节的您来说，或许“新年”还在后头呢！

不管怎么说，新的一年又开始了。在你们当中，会不会有这样的人呢：发誓要在今年，让长久以来怀抱的梦想得以实现！

因此，为了给那些志在创业的归国者们声援助威，我们在新年第一期里，采访了一位早先回到日本、经营着一家小小的中餐馆的归国者，请他谈一谈他的亲身经历。敬请您阅读下面这篇《属于你我的天天好日》。主人公的“不要多么大的成功，对自己来说，活得满足才是最重要的”这句话，深深地印在了我们的脑海之中。另外，为了便于您参考，我们在本期还给大家介绍一些开餐饮店所必备的许可证等知识，敬望同览。



あけましておめでとうございます。この号が  
 てもととどころ  
 手元に届く頃にはもうあ正月気分も抜けて  
 おも  
 いるかと思ひますが、今年の旧正月(春  
 せつはがつこのか  
 節)は 2 月 9 日ですので、春節を祝う方にと  
 しては新年はこれからですね。

どちらにしても年の初めです。今年こそは長  
 ねんあなた  
 年温めてきた希望を実現させようという誓  
 いを新たにされている方もいらっしゃるのでは  
 ないでしょうか。

そこで、新年にちなんでこの号では、起業を  
 こころざ  
 志す帰国者の方々に声援を送るべく、小  
 ちゅうかりようりてん けいえい  
 さな中華料理店を経営されてきた、ある先  
 ばいきこくしゃ たいげんだん き  
 輩帰国者の体験談を聞かせていただきまし  
 た。次頁の「この人の天天好日」を是非お読み  
 ください。「大きな成功でなくてもいい、自分に  
 まんぞく い かつ たいせつ  
 にとって満足できる生き方が大切」という言葉が  
 たいへんいんしょうてき  
 大変印象的です。また、参考までに飲食店  
 かいぎょう ひつよう めんきよ  
 開業に必要な免許などについてもご紹介  
 していただきますので、併せてご覧下さい。

## 属于你我的天天好日

## この人の天天好日

前年、東京近郊的一个小小的台湾菜馆，在一片惋惜声中，走完了它 15 年半的历程。虽说是台湾菜馆，可经营这家菜馆的，却是一名出身于中国东北的第二代中国残留妇人之子、54 岁的 I 先生。

那是一个坐上十人就满的狭小菜馆，可它的生意却十分兴隆。小店外，常常可以看到排着队等座位的客人。菜单上的菜名虽然不多，但价格便宜、量也大；最吸引顾客的，还是 I 先生烹饪的、那从东北式豁达、慷慨的大手笔下脱胎换骨出来的、有着独特风味儿的台湾菜。外加夫妻二人朴实自然、热忱亲切的待人态度，也是这家小店吸引了许多回头客的理由之一。I 先生拒绝过所有信息期刊的采访，在网络信息不像今天这么泛滥的十多年前，众多的客人就是像我这样，漫步在街头的时候，偶然发现这么一家小店的；要不就是通过耳闻口问，找上门来的客人。

那时，“为什么要拒绝信息期刊的采访呢？那不是可以让更多的人知道吗？”我曾经问过 I 先生这个问题。“现在这个样子我已经满足了，因为我并不想把它弄得更大。”他这样回答。“达者谋势权；隆商思倍利”这是世间常情。然而 I 先生却与众不同。50 岁刚刚过，在远远可以继续干一番事业的时候，I 先生却毅然决然地关闭了自己的小店。虽说这是因为要给妻子治疗慢性疾病而必须长期回中国，然而，在此次采访中，我才明白了，能这么做，其实正是 I 先生豁达的人生观使然。〔接第 3 页下文〕



一昨年、東京近郊で小さな台湾料理店が惜しまれつつ 15 年半の歴史に幕を閉じた。台湾料理の店ではあったが、妻と 2 人でこの店を切り盛りしていたのは、中国東北地方出身の中国残留婦人 2 世の I さん(54 歳)だった。

10 人も入れば満員になる狭い店は常に賑わっており、外で客が順番を待つこともしばしばだった。品数は多くはなかったが、安くてボリュームがあり、何よりも東北の大きさを以て台湾料理を換骨奪胎したような独特の味わいがあった。加えて I さん夫妻の飾らない温かい客への対応ぶりもまた、客に繰り返し足を運ばせる理由の一つだった。I さんは情報誌などの取材は全て断っており、今ほとんどネット情報が氾濫していなかった 10 数年前のことであるから、客は私のように歩いてたまたま見つけた、或いは口コミでやって来た者ばかりだった。

その頃、「どうして取材を受けないんですか？ いろんな人に知ってもらえるのに」と I さんに尋ねたことがある。I さんは「今のこの店で満足しているし、店を広げたいとも思わないから」と答えた。繁盛すればより店を大きくしようと考えるのが世の常だが、I さんは違っていた。50 歳を過ぎ、まだまだ働ける年齢で店を閉めてしまったのは、妻の慢性病の治療のため長期帰国の必要があったためだったが、I さんのこうした人生観のなせるわざでもあったのだと、今回の取材で知った。〔3 頁下段に続く〕





## 在日本的日子

Ⅰ先生在 25 年前，也就是 29 岁时，跟随 60 岁的母亲，携妻子和四个孩子，回到了日本。那时最小的孩子仅仅一岁。他一边在餐厅洗碗打工，一边在职业训练学校拿到了电工执照。之后就职于一家电气工程公司，后因腰伤而辞职。这件事使Ⅰ先生悟到：身体乃万事之本，没了身体便没了一切，工作也得是能让自己满足的形式。出于这种考虑，Ⅰ先生下决心开店，并回到以前打过工的台湾菜馆进行了四年的养精蓄锐。之后，又奔赴台湾，再三恳求那里的餐厅允许他无偿地打三个星期的短工，再一次磨练了自己的烹饪技术。但是，即使在中国也没有厨师经验的Ⅰ先生，起初遭到了妻子及孩子的反对。无可奈何之下，他怀着一个人干的想法，开始在东京四处寻找适合自己开的铺面。

在找到价钱合适的铺面以后，Ⅰ先生便瞒着妻子，取出了两个人多年来的所有积蓄。这虽然激怒了妻子，但不管怎么说，小店还



## 日本での日々

Ⅰさんは今から 25 年前 29 歳で、当時 60 歳の母、妻、4 人の子どもたちとともに帰国した。いちばん下の子はまだ 1 歳だった。皿洗いのアルバイトをしながら職業訓練校で電気工事士の資格をとり、電気工事の会社に就職したが、腰を痛めてしまって退職。このとき、体を壊しては元も子もない、働くなら自分の満足できる形でと考えて店を持つと決心し、以前皿洗いをしていた台湾料理店に戻って 4 年間修行を積む。その後、台湾に赴き、頼み込んで 3 週間店を手伝わせてもらって技術をさらに磨く。しかし、中国でもコックの経験などないⅠさんのこと、最初は妻も子どもたちも皆反対した。しかたなく、一人でや

是在 1987 年开张了。店面非常狭小，几乎所有的座位都是柜台式的，可是，或许是当时水饺还比较少见的缘故，第一天的销售额就达到了 4 万日元。没有任何宣传，可足足两个星期，不见断过客人。看到这种景象，原来持反对态度的妻子也下决心辞去原先的工作，投身到这个小店来了。那以后，小店的销售额也一直保持着稳步上升的趋势，基本上每天都可以达到 9~10 万日元。有的回头客为了一饱口福，竟然坐上四、五十分钟的电车特意赶过来。

最初的时候，即使周日，小店也照样开张营业。只是每到夏天，总要回中国休养个把月。I 先生的妻子因为始终适应不了日本的生活节奏而时常感到压抑，夏天回国，也是为了解除她心灵上的这种压力。春去冬来，小店天天开门迎客，直到歇业前的五年，元旦也没有休息过一天。在那之后，在闭店前才在元旦期间休息过五天。

**知足常乐的人生**

当我问到 I 先生其生意兴隆的秘诀时，他这样回答：

首先，总是向客人提供质量相同的、新鲜的食物。作为小店招牌的水饺，哪怕是一次，也不曾用过冷冻的；而日本常见的煎饺子，他干脆不做。菜的品种，只设定在夫妇两人忙得过来的范围内。但是提供香肠（有生产许可证）及酱腌蚬贝等特色菜。为了随时都可以用上新鲜材料，I 先生还乘坐每天早上的始发车去筑地市场进货。至于睡眠，由于有着倒头就睡的好习惯，所以一天即使只睡两、三个钟头，也不会觉得困乏；而且来到店里之后，还可以睡上几个小时，所以长期以来就这么过来了。

另外就是，视客为宝。对方哪怕只点半个菜，也诚心相待。时时怀着一颗热忱待客的心。在价钱上，不便宜就不受欢迎，因此，尽量压低价格。六个水饺四〇〇元。每道菜都定在四〇〇元这个价位上。

总之，在自己能感到满足的范围内周转是十分重要的。将店面扩大到超出自己可以控制的范围之外，为了赚钱而忙碌终日，是没有意思的。另外，多少赚到了一点钱的时候，也不事挥霍。应该为今后不工作时、悠哉乐哉地安度晚年去考虑。有的人说要为了孩子奔波操劳，可孩子是会自立的。人，应

るつもりで小さな店舗物件を探して都内を歩いた。

手頃な物件に巡り合い、妻と 2 人で蓄えた数年間の貯金を妻に内緒で全部下ろしてきたときには妻は相当怒ったが、とにもかくにも 1987 年に開店にこぎつけた。ほとんどカウンターだけの小さな店だったが当時水餃子が珍しかったこともあってか、初日から 4 万円ほどの売り上げがあり、宣伝もしないのに 2 週間客足が途絶えなかった。それを見て、反対していた妻も店を中心に生活を回していくことを決心して勤めをやめた。その後も売り上げは順調に伸び、ほぼ毎日 9~10 万円をキープすることができた。電車で 40~50 分かけてわざわざ来る常連客もできた。

初めのうちは日曜日でも休まずに店を開け、その分、夏に 1 ヶ月ぐらい中国に帰って休養するようにしていた。妻が日本の生活リズムに馴染めずにストレスが溜まるので、その解消のためという目的もあった。正月も閉店までの最後の 5 年間は 5 日間休んだが、それまでは休まず営業していた。

**足るを知る人生**

I さんに繁盛の秘訣は何だったのかと尋ねると、こんな答えが返ってきた。

まず、いつも同じ質の新鮮なものを提供すること。看板の水餃子は冷凍ものを出したことは一度もなかったし、日本で一般的な焼き餃子もあえてやらなかった。メニューは夫婦 2 人で回せる数だけにしたが、自家製の腸詰め（製造免許を取った）や蜆の醤油漬けなど特色のあるものを出し、また常に新鮮な食材を用いるため、毎朝始発に乗って築地の市場に仕入れに行っていた。睡眠時間は 2~3 時間でも熟睡できるタイプなので疲れはなかったし、店に着いてから何時間か寝ることができたので、このリズムでずっとやってきた。

それから、客を自分の宝と思うこと。たとえば半人前だけの注文でも喜んで受けるこ

该为自己活着。我之所以歇业，一是因为已经奋斗了 15 年，有了安度晚年的积蓄；再就是为妻子治病。她在日本含辛茹苦，今后要让她享享福了。

然而，比什么都宝贵的是健康。正因为有了健康的身体，我们才能一日不歇地干到今天。为此，我们从年轻的时候，就每天早起锻炼。所以，即便感冒也很快就好了。现在，仍然坚持每天早起床、散一个小时的步，有时候跑跑步。附近的山，也常去走走，或者是骑着自行车往远处跑上 3~4 个小时。

歇业以后，时隔很久再次见到 I 先生的时候，我感到他正履行着自己的诺言：不求奢华、但求满足。现在，经常来往于中国和日本两地之间的 I 先生，每天下下象棋、运动运动、散散步、照看一下孙子，悠哉乐哉地过着他的日子。只是，看着给我讲述开店情形的 I 先生，我感到，那勤勤恳恳但并非苦苦劳碌的二十年，对 I 先生来说，实际上给他带来的是无比的满足！（An）



と。いつも客を温かく迎えられるように心を配ってきた。値段もある程度安く抑えた。水餃子は喜んでもらえないので安く抑えた。水餃子は 6 つで 400 円、どのメニューも 400 円程度までにした。

とにかく、自分の満足できる範囲でやるのが大切。店を自分のコントロールできる範囲を超えて大きくして、お金を稼ぐことにあくせくするのは意味がない。そして、お金が少し入っても贅沢しないこと。仕事をやめた後の人生をゆったりと過ごせるよう考えるべきだと思う。子どものためにあくせく働いているという人もいるが、子どもは自分たちで自立できるものだ。人は自分のために生きるべきだと思う。店を閉めたのは、もう 15 年間頑張ってきて少しはのんびり暮らせる蓄えもできたことと、妻の病気の治療のことがあったから。妻も日本で苦労したから少しぐらいの贅沢はさせてやりたい。

しかし、何よりも大事なのは健康。健康な体あってこそ一日も休まずに店を続けてこられた。そのために、若い頃から毎日早起きして運動していた。お陰で風邪を引いてもすぐ治る。今も毎朝早起きして 1 時間ぐらい散歩したり、ときに走ったりしている。近くの山にもよくハイキングに行くし、自転車を 3~4 時間こいで遠出することもある。

店を閉めて以来、久しぶりに会った I 先生はその言葉通り、贅沢ではないが満足できる日々を送っていることが窺えた。今は日本と中国を往復しながら、趣味の象棋（中国将棋）や運動、散歩に孫の世話と、とてもゆったり暮らしているという。しかし、店をやっていたときのことを話してくれる I 先生を見ると、せっせと、しかし、あくせくとではなく働き続けたこの 20 年間も実は I 先生にとって満ち足りた日々だったのだらうと思わせられた。（An）