

Interviewee: Shigeo Kimura = 木村重男

Interviewer: Annika Nagashima = 長島アニカ

Date: July 28, 2025

Location: Ginko Japanese Restaurant (655 Dixon Road, Etobicoke, ON)

Accession Number: 2025-012

This interview is predominantly in Japanese. The full Japanese transcript follows on page 3. A descriptive index is provided in English on pages 1-2.

このインタビューは日本語で行われました。動画をもとにした全文書き起こしは英語の概要の後ろ3ページから見られます。

Content warning: Please note that this interview contains mentions of bullying.

注意

下記のインタビューには気分が害される可能性がある内容が含まれています。過去のイジメなどの話がありますので、あらかじめご理解の上ご覧ください。

| Time | Description |
|-------|---|
| 00:00 | Shigeo Kimura was born into a family of farmers/fishermen in Miyagi, Japan in 1949. Shigeo had a childhood in rural Japan surrounded by nature. |
| 00:05 | Shigeo took up kendo in junior high due to his elder brother's influence. Kendo training became increasingly demanding in high school, which Shigeo did not enjoy. Despite not being particularly passionate about the sport, Shigeo was a skilled sportsman and was able to advance to university on an athlete scholarship. University-level kendo training was extremely harsh and all-consuming. By the time of graduation, Shigeo had developed a strong desire to redefine himself outside of the world of kendo. |
| 00:10 | Shigeo was offered a sponsorship to Canada by a kendo acquaintance. He took the opportunity immediately without much planning. Shigeo arrived in Toronto in 1973. |
| 00:15 | With the help of his sponsor, Shigeo was able to find work at a TV factory that did not require English nor specialized skills. After a year or so, he found another job as a landscaper through an acquaintance at JCCC, and was treated very well by his fellow landscapers. |
| 00:20 | In 1978, together with a business partner, Shigeo opened a Japanese restaurant in Toronto, serving sushi. The restaurant was a success. In 1980, Shigeo opened his second restaurant. |
| 00:25 | Shigeo met his future wife, Anne-Marie, a non-Japanese woman, at his sponsor's dojo. He was impressed by her hardworking attitude, and |

| | |
|-------|--|
| | her appreciation of Japanese cuisine. Shigeo's parents were initially against the interracial relation; however, they gradually came around upon the birth of Shigeo & Anne-Marie's first son. Shigeo's mother and Anne-Marie, despite the language barrier, found a connection through cooking Japanese food. |
| 00:30 | All of Shigeo's children practiced kendo at some point, and enjoy Japanese food. Shigeo saw kendo, as well as Japanese food, as spaces in which he could reconnect with his native culture, and through which he hoped to pass on Japanese cultural values to his children. |
| 00:35 | Shigeo pointed out that kendo training as practiced in Japan would not be accepted in Canada. Shigeo perceived this as a cultural difference between Japanese and Canadian that he was able to accept and learn from. Shigeo acknowledged that while he initially wanted to distance himself from kendo, he now saw teaching kendo in a new light: as a mission, a way to teach good values and standards to future generations. |
| 00:40 | Shigeo expressed his desire to provide assistance and guidance to Japanese youth in Canada. He identified the lack of ambition and desire to immigrate as a stark difference between his and the younger generation. He attributed this difference to the higher living standards in Japan that the younger generation is accustomed to; whereas his generation was not as privileged. |
| 00:45 | Shigeo spoke about his participation in the campaign against the 2004 proposed laws which required all fish to be frozen before being served, and his role as the president of the Japanese Restaurant Association of Canada until 2024. |
| 00:50 | Shigeo believed he would not have been able to accomplish as much as he had if he had stayed in Japan. He acknowledged that his success was not achieved by effort only, but also depended on luck and acceptance from Canadian society. As such, he felt a sense of duty to give back to Canadian society. Shigeo did not have any desire to return to Japan, as he felt content living in Canada. Shigeo spoke briefly about the 1988 Redress, which he did not participate in, but did follow and have great respect for. |
| 01:00 | Shigeo emphasized the importance of preserving cultural heritage. He was personally interested in deepening his knowledge of and popularizing a healthy Japanese diet. |

[Start]

Karen Suzuki: -now recording. And I do have an alarm on for 3:30.

長島アニカ (Annika Nagashima): So today is July 28th 2025 and we're interviewing Shigeo Kimura. We are at Ginko Restaurant in Etobicoke?

木村重男 (Shigeo Kimura): No this is still Toronto.

AN: Toronto.

SK: Five minutes to the airport.

AN: Toronto, Ontario. 本日は7月の28日2025年です。本日は木村重男さんをインタビューさせていただきます。

SK: はい。

AN: では、お名前と生年月日を教えてください。

SK: えー私は、木村重男です。1969年¹6月の28日に生まれました。ですから丁度74歳と1か月かな。あ、75歳だ。

AN: 75歳。

SK: 76歳になるんですよ今年。

AN: あらー。

SK: ちょっと歳とってきましたね、私ね。

AN: で、生まれた場所はどこですか。

SK: 場所は宮城県牡鹿郡牡鹿町。小さな牡鹿半島の小さな漁村があるんです。そこ大谷川（おおやがわ）って言います。その大谷川の部落で五人兄弟の四人目に生まれました。全部男です。

AN: 全員男なんですね。で、一応確認するんですけど、シゲオの漢字ー。

SK: あ、重い男です。

AN: 重い男ですね。ええ、その故郷での暮らし、まあ五人兄弟の中での暮らしとか、生い立ちについて、そしてまあ牡鹿町についてちょっとー。

SK: はい分かりました。あの、私が生まれたころっていうと田舎ってすごく貧しいところで、ほとんど

¹ 訂正: 1949年

のうちは半農半漁。半分が漁業、半分が百姓。そういううちなんです。だから魚獲れるときはみんな海に行って、魚獲れなくなると畑を作ったり田を耕したりする。でみんな中学校を卒業すると、あのマグロの延縄（はえなわ）漁船、カツオの一本釣り、そういうとこに乗って稼いでうちにお金を送る。でうちは漁業はやってなかったんで、全部百姓になんの。でも百姓なんですけれども、親父はちょうど我々が小さい頃に養鶏場をはじめたんです。その養鶏場ってのは鶏の卵を。それがだから百姓とその養鶏場をやりながら我々を育ててくれた。でほとんどあの中学校を卒業すると漁船に乗る人達だった。で、我々だけは高校に行かせてもらって。だからいつもお袋は「お前はね、我々がこうして一生懸命働いて行くんだから一生懸命勉強しなくちゃいけないよ」っていつも言われてました。ええ。で、そういう子供でもやっぱりうちの仕事をなにかしなくちゃいけない。庭掃除だとか卵取りだとか配達に行ったり。小さいときはそれやってました。でもやっぱりなんですかね、田舎ですから、あのー。遊ぶおもちゃでも何もないんですよ。なにが遊ぶかっていうと海に潜ってアワビを獲ったり、魚を獲ったりする。それが遊びだった。

AN: それは楽しいんですか。

SK: 楽しかった。もう丸一日海に潜ってました。もう十歩前が海だったんで、みんなあの当時は海水パンツなんかありません。みんなフルチンで泳いでました。

AN: はい。

SK: それが当たり前だったんです。

AN: そうですね。

SK: はい。

AN: でまあ、その小さな町で育って、そこからどうやっていずれカナダまで――。

SK: で、私はその、高校に行きたくなかったんだけど、うちの長男、木村富士男っていうんですけど、その長男が小牛田(こごた)農林高校っていう高校を卒業してうちに帰ってきた。その高校に行ったときに剣道始めたんです。うちの長男が。富士男っていうんですけど。その富士男が剣道始めてこの部落に帰ってきて剣道を教え始めた。それで我々が剣道を始めたわけです。

[00:05]

SK: で、剣道始めたんだけど、その私が一番運動神経よかったみたいで。あの、「お前は高校だったら小牛田農林高校に行きなさい。」で、私が好きだとか無くて無理やりそこに入れられた。

AN: その高校も剣道の――

SK: 剣道の、あのもちろん試験も受けました。受けたんだけど、剣道でなんて、引っ張られたっていの？で、自動的に剣道入ると寄宿舍に入るんです。寮に入らなくちゃいけない。それが大変嫌だったんです。もうだって中学校卒業して高校って15歳？で親から離れてそこで寄宿舍生活、先輩と後輩、朝はそこで朝食の準備して、それから朝稽古行って、で夜一、昼は教室に行って、またランチタイムなると寮に戻ってきてご飯を食べて、で今度また練習に行く。そういう生活がすごく嫌いで。

AN: 嫌いなんですね。

SK: もう早く辞めたい早く辞めたいって思って。だから、あまり小さいときは剣道好きじゃなかったです。なんかやらないと怒られるからやってたようなもんですね。

AN: でもまあそれで高校が終わって――

SK: うん、で高校のときに、あの高校三年の時に東北高等学校大会で優勝したんです、私。

AN: 東北高等学校。

SK: 剣道大会。秋田であったんですけど。それで優勝したんです。そしたらそれをそのいろんな大学の剣道の先生が見に来てたんですね。要するに勧誘しに来たんです。いい高校の剣道選手がいたら引っ張りたいわけです。で、私は剣道で一番強い国士舘大学っていうところから来ないか、って言われた。んーあの兄貴も国士舘大学行って、私の先輩も国士舘大学行って。みんな剣道強かったんで小牛田農林から国士舘大学行ってたんですけど。そこに――そうですね、あまりこう行きたくなかったんです。っていうのは兄貴もいるし先輩もいるし。だからもうひとつそれから体育学部しかないんですよ、剣道で行けるところは。だから他の学部だったらもう一回やってみたいからって言ってそこを断った。そうしたら私にほかの大学が、拓殖大学から勧誘に来てた。で、全然知らなかったから「あっいいですよ。」で、だからそこに行くことにして、授業料もあれ

も全部免除なんです。要するに引っ張られたんですかね。剣道で。特別体育奨学生ってやつで入ったんです。そこがあまりよくなかったんですね。

AN: ほう。

SK: いやいやよくなかったというか、知らないで入ってるから。あの、拓大っていうのは昔から非常に封建的(ほうけんてき)な大学で、特に運動部っていうのはもう朝から晩まで寮の中で缶詰めみたいにして先輩の仕事をしたり剣道の練習したり授業なんかほとんど一年のとき出てないんですよ。

AN: へえ。

SK: そこがだから、ほとんどの人が入っても辞めちゃうんです。残ったの三人しかいなかったんです。

AN: あら。

SK: 一年生のときに。

AN: 三人。

SK: やっぱりきついから。いじめもあるし、練習もきついし、授業も出れないし、洗濯とか部屋掃除とか洗濯の、先輩のね、靴下洗ったりそういうこと全部やらなくちゃいけないんだ、後輩は。それが凄くみんな嫌がって、辞めちゃったんです。で残ったのが三人。その三人とは今でも仲良くしてます。はい。

AN: ああやっぱり仲良くなりますよね。

SK: そうですね。未だにあの、「おい、木村」って呼ばれたら、もう何度も電話したり行き来したりしています。

AN: 日本にいるんですもんね。

SK: はい、二人とも日本にいます。

AN: で、まあ大学に通って、そこからどう[不明]ですかね。

SK: あのう、ずっと剣道しかやってきてなかったんで、大学卒業間際に「私から剣道取ったら何が残るのかな、」ってすごく疑問に思ったの。で、「やあ、今剣道以外のものを私は作らなくちゃいけないんじゃないか」って思ったわけ。それが大きな一。

[00:10]

SK: だったら、日本にいない方がいいっていう考えになったんです。日本にいたらやっぱり先輩も後輩もいるでしょ。でやっぱり警察関係にも来てくれ、教員の免許も持ってたからどっかの高校の先生になれるんです。なれたんです。でもそれが、また剣道続けなくちゃいけない。非常に不安だった。それで剣道以外のものを今作ったほうがいいんじゃないか、って考えて、じゃあ日本にいないほうが一番いいかもしれない。でそういう考えたときに、たまたまカナダで剣道やってる中村先生[Nakamura sensei]に大学で会ったんです。その先生に話した

私がスポンサーしてもいいよ。」って話になりました。AN:

ああ。SK: だから、そのカナダに行って何をやるかなんて全然わからない。とにかく日本から出たくて、その先生に声を掛けられて渡り船した

です。AN:

--SK:

そうですね。AN: 剣道以外がしたい

ですね。SK: でもカナダだったらあまり剣道をやらなくてもいいんじゃないかと思っ

。AN:

。SK: 少しだけやればいいんじゃないか。だからカナダの方がいいんじゃないかな、と。で、その決まった時に剣道部の先生に「これこれこういうわけで、カナダに行くことになりました、」って報告に行ったの。そしたらその剣道部の先生が「うん、そうか、カナダに行くのか。どのようにして行くんですか」って言われたから、「はい。もう飛行機はとってあります。」でそのときにその剣道部の先生が「んん、あのな、木村君。国境を超えるときは楽しちゃいかん」と言われたんです。ええ？ 国境超えるときは楽しちゃいかんっていうのは、国境超えるときは苦しまないといけない、って考えたの。それで、飛行機の予約をキャンセルして、船の切符を取った

です。AN:

船は長いですね。SK: それがもう私は船に弱い

ですよ。AN:

はい。SK:

で、横浜からバンクーバーまで 15 日間船で来た。AN:

はい。SK:で、船で来たんですけど、船弱くて船酔いなんです。毎日食べては吐いて食べては吐いて。やあ、こんなことを大学の先生が苦労しちやいかんとはこのことなのかと。それでも、わあ、こんな大変なことやったらなんでもできるなと、ぐらいに。で、バンクーバーに着いて、そこで一晩大学の先輩の所に泊ったの。その先輩はカナダ人で²ズィー[*Rogers*]、ていう柔道の先輩なの。柔道部の先輩。あの、東京オリンピックで銀メダル獲った人なんです。その先輩のところに一晩お世話になって。で次の日、大陸横断鉄道でバンクーバーからトロントに三泊四日で来ました。でトロントに着いて多分マイナス 15 度、外。寒くて。

。SK:私ほら、ウィンターコート持ってなかったから。普通の背広と、あれを、トレンチコートを着てユニオンステーション[Union Station]に降りたんですよ。そしたら寒くて脚がカタカタ震える

ですよ。AN:それは何年の 1 月 28 日

。SK:それは 1973 年の 1 月です。はい。で、その中村先生が生徒たちとユニオンステーションまで迎えに来てくれた。私を。ほれで中村先生が「木村君、あんたなんで震えてんだ」って言われたんです。「いや、ちょっとお腹空いてまして、震えて。」「あ、そうかお腹空いてんのか。」寒さで震えてたんです私は。でも寒さって言えないから、お腹空いて震えてましたって言ったら「よし、じゃあうちに連れて」って。そのときに食べさせてもらった味噌汁とご飯、すっごい美味しかったです。やあカナダでもこういう美味しいご飯がと思って安心しました。AN: そうよね。

それがカナダの第一印象ですね。SK:

ん？ AN:

カナダの第一印象。SK:

第一印象。AN:

寒い。SK: やあ寒くてなんでこんなところ私来たんだろうな。ずーっとそれで悩んでました。目的は剣道以外のものを作ることで、その前に自分がこういう環境に置かれた。

² Doug Rogers, judo Olympic medalist.

[00:15]

SK: 明日から生活どうでしょうか。食事はどうでしょうか。住むところはでしょうか。仕事ないけど持っているお金ほとんどないんですよ。で、中村先生の所にお世話になりながら、そこで1週間か2週間お世話になったと思います。で、仕事を探してもらって、テレビの工場に仕事を探してもらった。そこが、なんていうんですか、流れ作業の仕事なんですね。大きなテレビが、キャビネットがこうやってそこにグルーを塗ってスクリューでズツ、ズツ、ズツでまた流してまた次がくる。朝から晩までその仕事やってたんです。それが嫌で嫌で。んーこんな仕事いつまでやってもしょうがない、もうでも自分は何も持ってないから。お金も無いし技術も無いし英語も喋れないでしょ。

AN: そうですね。

SK: そこしかないんですよ。そこで多分半年ぐらい働いー、いや一年ぐらい働いてたんですかね。それで、少し慣れてきてその中村先生の道場で稽古したりあのJCC[JCCC]に練習に行ったんです。であそこには大きな剣道場があります、[JCCC]の、昔の[JCCC]。そこであのいろんな人と会ったときに、剣道仲間のシズルさん[Shizuru]っていう人がいて、その人が「あんたお前なにやってんの」って言って。

「いやあ、工場で働いています」って。

「あっそう、いや工場よりガーデナーのほうがいいよ」って言われたんです。「ガーデナーってなんですか」って言うと

「ああ芝刈りやあいんだよ」って。

「芝生を刈るだけですか、」

「そうだよ。」

「あっ、じゃあ私にもできますか」つつたら

「ああできるさ、」

「じゃあお願いします。」でその日に工場に行って「仕事辞めさしてください。」

AN: はい。

SK: ね？

AN: 即やめたんですね。

SK: 辞めたんですよ。で、中村先生のところ行って「仕事辞めました。」

「何やってんだお前。どうしたの。」

「いや、ガーデナーやります。」

「ガーデナーやるっつってお前あんたガーデナーの話も知らないじゃん。」

「いやですけど芝刈り機も、刈り方も教えてくれるし。」

「誰が。」

「シズルさんっていう人です。」

「ああ、あれか。」って言われて。で、次の日に工場辞めてからシズルさんのところに芝刈りを教わったんです、土曜時間が--でその後、

「この芝刈り貸してあげる。」

「あっそうですか。」で、一台芝刈りを借りて、でそのシズルさんが三軒ぐらいのお客さんくれたんですよ。ここここ行け。一番遠いとこなんです。で自分の車に積んで、でその芝刈りました。[する]とやっぱりそのお客さんがなんか話したがるの分かるんですよ。でも英語できないからダラッと芝刈って逃げて帰ってくんです。

AN: (笑)

SK: ということやって。そうしたら月末(つきずえ)に領収書を書いて。領収書ってレシート [receipt] っていうか、請求書を書いて郵便ポストにぽんって入れて、で一週間後にお金送ってくんですよ。「おっ凄いカナダ人の人は。私みたいな仕事してもちゃんとお金払ってくれるんだ。」それが凄い嬉しかった。ほいでそれを少しずつ少しずつ増やして。だから本当自分ができるかどうかわかんないけど、そのようにしてお世話してくれる人がいて、そのガーデナーを始めたの。でまあ、ガーデナー始めても自分あんまりよく知らないからそういう前からやってる人たちがいっぱいいたんです。日系人で。二世もいたし三世もいたし、新移住者もいた。そういう人たちの集まりがあったんです。そこに一応顔を出して皆さんにいろいろ教わりました。はい。でそれが凄く私は勉強になったし。それと剣道やってる娘さんのお父さんがガーデナーやってる人、三池さん [Miike-san] っていうんですけど。その三池さんがいろいろ面倒見てくれて。しょっちゅうご飯を招待されたり、それからガーデナーのお客さんを世話してもらったり。ほいで少しずつ少しずつお客さ

んが増えてって。で、ヘルパーを雇ってトラックもう一台買って、で大きなタウンハウスと工場も仕事するようになって大きくなって。

[00:20]

AN:で、大きくなってって？

SK:で、それが 1978 年ですか、私剣道仲間で羽尾[はお=Hao]さんっていう人がいたの。羽尾先生。その人がレストランをやりたい。でパートナーにならないかって言われて。

「へえパートナーなにすりゃいいのパートナーって。」

「いやあお金出すだけ。」

「お金？いくら？」

「一万ドル。」

「うんいいよ。」で、パートナー組んでオープンしたのが笹屋 [Sasaya]。1978 年だったと思います。

AN: 笹屋ってどこでオープンしたんですか。

SK: あ、エグリントン[Eglinton]とアベニューロード[Avenue Road]。

AN: へえ。

SK: はい。エグリントンなんですけどアベニューロードのハーフブロック[half-block]、あれはイーストサイド[east side]なのかな。その面白いことにね、その場所ってのは昔私がお世話になった空手の先輩が住んでたんですよその場所に。でだから見たときに「あっこ昔空手の先輩ここに住んでたよね。ではここでいいんじゃない、」ってあたったのがその場所だった。すごい面白いんで、我々がレストランのレの字も知らないんですよ。で私もレストランやったことないし、クックもしたことない。で彼がプリンスホテルの桂[Katsura]で羽尾さんが勉強してたのよ、料理を。

それで「じゃあどんなレストランやるんですか、」ってきいたら「焼き鳥屋がいいんじゃないか。」「うん、焼き鳥屋だったら誰でもできそうだな、」って話して。でそういうときにいろんな情報が入ってニューヨークじゃ今寿司がブームなってますよ、って聞いたんです。「えっ。」ニューヨークで寿司ブームだ。「じゃあ俺行ってくるよ、」って羽尾さんがニューヨークに飛んだんです。でたまたま知ってる人がレストラン持っていて、そこで二週間ぐらい多分住み込みで働かしてもらった。で帰ってきて、焼き

鳥屋のカウンターが寿司バーになっちゃったんです。変えたんです。

AN: 速いですね。

SK: そこで寿司をメインにしたレストラン笹屋っていうのを始めたんです。

AN: ほう。

SK: だから最初から計画したわけでもなくて、凄くいろんなこう偶然の一致が。いろんな人のおかげもあって、やってその日にお客さんがずーっとエグリントンのほうまで並ぶんです。「なんでこんなにお客さん来んのかな。」わかんなかったです。私も仕事終わってから手伝いに行ってた。で忙しいからうちのアン・マリー[Anne-Marie]なんかも皿洗いに連れてった。ええなんでこんなにお客さん来るか分からなかった。ひとつは、寿司は握りがあんまりうまくないから遅かったのがひとつ。それともうひとつの原因はジョン・ケイ[Jon (Jonathan) Kay]というコラムニストに記事出たらしいんです。グローブ・アンド・メール[Globe and Mail]に。それでお客さんがダーツと並んだみたい。だからそれ知らなかったから毎日毎日寿司食べる人が二時間待ちなんですよ。凄いなこんなのレストランって。もうガーデン辞めて私レストランやろうかなと思った。で、そこはすごく繁盛して、私もう一軒やりたくなかったの、パートナーの羽尾さんが「いや、私はもうレストランやりたくない。」[電話が鳴る~24:25]で、一応五年間待って、「自分でレストランやってもいいですか。」ってきいたんです。でその時に、自分でやってもいいですかって羽尾さんがオツケーしたん
银杏レストラン[Ginko Restaurant]。

AN: 银杏レストランですね。SK: はい。それが 1980 年かな。だからレストラン始めて 3 年か 4 年くらい

始めてから。3 年ぐらいは経ってたかもしれません。AN: 1980 年ぐらい。

ここに银杏

んですよね。SK: え? AN: 今银杏でインタビューしてるん

から長続きしてるんじゃないですか。SK: そうですね。ね、これでもう 41 年目ですよこの银杏。

[電話が鳴る~25:22

[00:25]

AN: あら。

KS: Should we get the phone?

AN: Yeah should we get the phone?

SK: え？ [振り払うように手を振りながら]

AN: The phone? (笑)

SK: 大丈夫あんなの。私は店のテレフォン[telephone]受けないんです。

AN: で、まあちょっとアン・マリーさんも手伝ってもらったって言ってたんですけど。

SK: はい。

AN: アン・マリーさんは奥さんですけど、いつ会ってー

SK: 私はねアン・マリーと結婚したのは、19-、あの中村先生の道場に教えてた時にその生徒として入ってきたんです。

AN: あー。

SK: はい。で彼女は、多分なんで剣道始めたか知らないけど、生徒として来てたんで、[覗くように] こうして見てたら一生懸命やるのね。それから下手なんです。すごく下手なんだけど一生懸命やるから教えて。ほれでーいい感じだなと思ってたから。で、メシ、食事行かないって誘ったんです。そこがトロントにあったフジ[Fuji]っていうレストランなんですけど。そこに誘ったら日本食がすごい好きなんですよ。[電話が鳴る~26:45]「えっ、カナダ人でこんなに日本食好きな人いるのかな。」と思うくらい。なんでも食べるんです。それでうまく意気投合して。合ったのかな。でも親からは結婚するとき反対されてました。やっぱりカナダ人ていうか白人の人がどういうかわからない。ほいであなたはいずれ日本に帰ってくるんだから、日本人のほうがいいんじゃないっていろいろ見合いを勧められたり、いろんな人からの紹介があったりはしたんですけど、日本に帰るたびにその人たちに会ったんだけどあんまり合わなくて。で、彼女がそんなに好きだったわけでもないんですけども、でも剣道もやって日本食が好きで「おん、いいんじゃないのかな。」って思って、家族に話したらみんなから反対されたから。で、うちの兄が来てくれて一応丸く収まった。

[電話が鳴る~27:52]

AN: カナダまできてー

SK: え？

AN: カナダまで来てくださったんですね？

SK: はい、そうです、そうです。

AN: 両親はカナダまで来たくなかったんですかね。

SK: ええ、最初に両親が来たのが長男が産まれたとき。Matthew、重成[Matthew Shigenari]が産まれた年にお父さんとお母さんが来てくれました。はい。で面白いんですよ、お父さんお母さん、全然英語できないでしょ？うちのワIFE[wife]は全然日本語できないでしょ？で、二か月ぐらいいたんですかねうちに。面白いんだけど毎日うちのお袋とうちのアン・マリーがキッチンで話してるんです。どうしたらあんな会話ができるの。それが笑ったりあれしたりして手を身を[?]して話してるわけ。面白いなあって思って。多分何かに通じるものがあるんじゃないか。やっぱりあの、お袋のほうが味噌汁でもなんでも作るの上手いんですよ、お菓子作るにも日本食作るのも。それを一生懸命見てるわけ。うちのワIFEが。アン・マリーが。で、おばあちゃんおじいちゃんが帰った後、おばあちゃんの真似していろいろ作ってくれるわけ。おばあちゃんよりは上手くないんだけどやっぱり自分が一生懸命作ってる姿を見て、「なにしてるの」って見たら味噌汁の味噌、ね？おばあちゃんは自分の味噌を持ってきたわけ。それだけじゃ足りないから、ここで売られてる味噌をサンコー[Sanko]から買って、それで合わせ味噌にして味噌汁作ってたの。

AN: なるほど。

SK: ところが、おばあちゃん帰った後その味噌がなくなって、おばあちゃん持ってきたの。だからうちのワIFEは味噌を、もうひとつ味噌買って、おんなじ味噌なんですよ。おんなじ味噌一生懸命合わせて味噌汁作ってたの。「なにやってんの。」「おばあちゃんが味噌合わせてたから、」「それ、おんなじ味噌合わしたっておんなじじゃない、」って大笑いしたことあります。

AN: フーン。

SK: うん。

AN: そんなアンさんにご結婚なさって、お子さんがいらっしゃるじゃないですか。

SK: うん。

[00:30]

AN: 子育てをしてる中で自分の育った環境と 比べることってありますか。

SK: 自分は田舎で育ってますよね。でカナダに来てからそういう、全然環境が違うからただ子供たちに剣道やらせたかった。子供達にはだから小さいころから剣道やらせるためにいろいろやったんですけど、んーなんていうんですかね。難しいってよりも子供たちに自分が一生懸命剣道やってるから、道場に連れて、だから最初のうちみんな始めてるんです。小さいうちは。ところが高校なったり大学なると、もういらなくなって止めちゃうんですよ。まあだから長男はもうやってないし、次男三男はまだ少しずつ続けてますけれど。ただ私が思った剣道続けてくれたら、多分日本人の気持ちとか、それから剣道の良さが分かってくれるんじゃないかな、と思って。だから料理でもそうですけど、まあ料理はみんな日本食好きですから、もう長男私以上によくできます。

Matthew はすごく料理を勉強してるし、日本に行ったら京都とかそういういろんな懐石料理を食べ歩きしながら勉強してるぐらいで。だから、子供たちは剣道は辞めてるけども日本食は好きで、やっぱりいつも集まると日本食食べてますよね。

AN: んー。

SK: はい。

AN: やっぱりその剣道の中じゃなくても普段からやっぱりそういう料理とか、なんか日本の良さっていうものを自分から教えようとしてましたか。

SK: んーそれしか知らないんですよ私は、日本のことしか。だからそれを無理やり子供にいいもんだと思ってやるから、子供たちはあんまり好きじゃなかったんじゃないかなと思うんです。

AN: (笑) [電話が鳴る~32:45]

SK: でもやっぱりそういう風にして親が一生懸命教えてくれてるから嫌々ながらやってんかなって思ったんですかね。

AN: 嫌々でも。

SK: うん。

AN: でも仕事として続けてるわけですし。

SK: 日本食っていうのはすごく私はやればやるほど奥が深くて、ほんと私は中学校とか高校あたりからやってたらもっともっというんなのができてるかな。私はもうほとんど料理のこと関係なくこ

こで自分の商売として始めてやりだして、だから料理でも剣道でもそうですけど、感性の問題なんです。で感性ってのは小さい頃からその感覚を覚えさせないとダメなんです。だから剣道じゃ少し自信あるんですけど、料理は私は全然ダメだと思います。

AN: そのレストランオーナーからシェフになるのってなんかきっかけあったんですか。

SK: レストランオーナーから？

AN: シェフ。

SK: シェフ？ 要するに職人がすごく難しいんです、集めるのが。でどうしてもいい人がいるときはいいんだけど、それが辞めたり、なんかすると「あ、これじゃもうしょうがないな」って「自分でやっばできる範囲でやっとかない。」それで自然とキッチンに入るようになったんですね。で元々食べるの好きですから。全然苦にならないです。で作るのもいろんな自分の想像でしたり本を読んだりしながら。すごく楽しいんです。多分剣道以上に今は料理を作るのが楽しいと思う。

AN: よかったですね。

SK: はい。

AN: カナダでまあ、剣道をやめてはないけどその剣道以外をしたくてカナダに来たわけじゃないですか。剣道をカナダで続けて凄い違うなあとか日本に近いものを感じるときってありますか。

SK: 基本的にその日本的な武道を習う環境じゃないですよ。

[00:35]

SK: だからそこがすごくいつもジレンマなんですけども、日本ではこうやってた、でお前たちもこうやれ、ってことは言えないんです。そこはすごく、で同じ礼をするけども正座できない人もいる。もうほんと一分ぐらいしか正座できない人いるんですよ。で「お前なんで正座できないのか」ってのはダメなんです。そこを納得するまでが――。で、練習も一人来なかつたり。でも、二年でも三年でも続けてる、そういう人たちをもっと長い目で指導するってのが少し今やっと解ってきたような感じかな。だから前は「なんだお前来ないの、」ってもういじめるんですよ。そういうなんていうんだろう、日本的なあれがここじゃ通用しないと思います。でもその反面自分がこの環境に慣れてきたおかげでそういうものをカナダ人の性格とか、そういうものを受け入れる気持ちができなかったかな、と思うんです。

AN: 日本では、いじめられて三人残ったとかお話があっても、まあ辞めた人は辞めたんですよね。

SK: でも辞めてもやっぱ昔一緒にやってた人たちは会えばいろいろ話したり、なんかはします。

AN: ほう。

SK: はい。でもそういうなんていうんですか。ただ三人が残った人たちはもうすごく強い絆で結ばれてるんで、今でも電話で話したり日本に帰って会ったりするともうすごく嬉しくなりますね。

AN: フーン。でまた一回ビジネスの方についてききたいんですけど、ビジネスに関してなんか成功したこととか失敗したこととかなんかー

SK: いっぱいあります。成功はあまり無いんですけど失敗はいっぱいあります、私は。

AN: 印象に残ってるものはありますか。

SK: はい。ガーデナーで皆さんに、特に二世とか一世の方にすごく私お世話になっています。というのはもう、独身の時はやっぱりみんな呼んでくれるんですよ。「ご飯食べに来なさい。」でそこでごちそうになって、「じゃあこの客さんやるからあそこに行ってください」ってお客さんまで紹介してくれる。「わあ凄いな、こんなに優しくしてもらっていいのかな」って思うくらい。そういう仲間がいました。で我々の同年代の人たちの造園組合もあったんです。その人たちとのいろんな情報交換できて。やっぱそれでも自分で商売やってんのは自分がそういう小さい頃からの基礎がないんですよ。ガーデナーにしてもレストランにしても。それでいつもやっぱりもっと早い時期に例えば料理の勉強したり、もっと早い時期にそういう造園のことを勉強したりしてればまだまだいいものできたんじゃないか。私が唯一できるのは結局剣道なんですよ。

AN: (笑)

SK: だから、剣道だけは今でも続いているし。ただ私は剣道続けてる一つの大きな理由ってのは剣道を通してもう少しいい世の中できないかな。ってのは、剣道って人を育てることだと思うんです。その人が、いろんなユニークな人、またいろんなカナダのためになるような人。また、この剣道だけ強く[なる]じゅなくて剣道を通して世の中になんかよくするような子供達を育ててみたい。それがすごく今強いんです。それはなんでかなって[いう]より私がここでこれだけカナダにお世話になってる。今でも感じます。それはやっぱりそういう若い人、人材を育てることじゃないかなって思う

んです。だからそれは剣道を通してでもそうですし、レストランでももし若い人が来たらやっぱりそういう人達にいろんなこと伝えてあげたらな、と。その人たちがここで成功する、というのはそんなに難しくないことなんです。ただそのきっかけを持ってる人が意外と少ないんです。それが我々がカナダに来た時にいろんな人にお世話になりながら、いろんな人にサポートしてもらいながらここまで来てる。それを今度我々がやってやるべきじゃないかなっていう気持ちです。

[00:40]

SK: だから若い人見たらどんどん引っ張ってきて飯食わしたり、「お前何してんだ、レストランやれ、おう、いいんじゃない」っていうことは。特に日本人には語学のハンディキャップ[handicap]があります。で、ここまで来てなんかやりたいんだけど分かんない人がいっぱいいるんですよ。そういう人達に私はできたら、いろんなヘルプをしてあげられたらな、って[いう考えになり?]ましたね。

AN: そうやって日本からも人材を呼んできたりしてたんですよ。

SK: え？

AN: 昔はその、日本からの人材も呼んでたんですよ。

SK: はい。ガーデナーでも呼んだし、剣道ではね、しょっちゅういろんなツテで遊びに来る人がいる、それはうちに泊まってもらったり道場で練習してもらったりそんなことをやっています。ただ、我々がここに来た時と比べて、今若い人たちが、日本から来る若い人達が、多いんですけどもここで何かやろうとする人がすごく少ない気がする。我々がここに来たときは非常にハングリー精神だった。なんかやりたい・なんかやってみたいっていう気持ちがいっぱいあったけど、今若い人たち見るとね、「レストランやってみない？」

「はあ、もういいですよ。」

ほとんど興味ないんですね。「なんかここに来た理由はあるの？」

「ええ、ちょっと英語勉強したり、なんか経験を積みたい。」

「じゃあそれだけ？」

「んーそんなもんですかね。」ってのはほとんどが我々みたいにここに来て住んでなんかやろうっていう気持ちがないんですかね。

AN: なんか目標が違うんですかね。

SK: だから、若い人たちの考え方がそうだからじゃなくて、カナダに住む我々が考えたときの時代というの、やっぱり違うんですかね。やっぱり日本が良すぎるんです。そこまでしてカナダにいてそんなことしなくてもいいっていう様な感じじゃないかな。多分。最初から苦労わかってやる人いないでしょ。でも我々にはそういう選択肢がなかったんです。だって英語もできない、技術もない、お金も無い。あるのは体だけ。みんなそっから始めてんです。ここに来た昔の一世でも二世でもみんなそうだと思います。私たちが自分の体を張ってながら漁師をしたり、お百姓をしたり、ガーデナーをしたりしながら稼いでいる。それっていうのはすごく私は大事なような気がするんです。最初から若い人たちが自分がこれが好きだあれが好きだって選択肢がないはずだ。だったらやっぱりもっと体を使って、自分にできることから始めたらいいんじゃないかな、と私は思います。なんかお説教みたいになっちゃった。

AN: (笑)

SK: (笑)

AN: お説教――でもまあまあ。

KS: You can pour some more tea if you want.

SK: Can I?

KS: Want more tea? Get more tea.

AN: We can always take a break. Yeah.

SK: いいですか。ちょっとブレイクして。すみません。

KS: Yeah.

[SK 退室。カメラが一度切られ、再開する。SK は再び椅子に座っている。]

AN: じゃあ、レストランを経営してしばらくしてから日本レストラン協会を始めたって聞いたんですけど、それはどんな経緯だったんですか。

SK: それはですね、あの、オンタリオ州政府が魚介類の冷凍法を上程したんです。要するに寄生虫が魚に入って非常に危険だから冷凍して、それから解凍して食べるっていう法を上程した。それで仲間のレストランオーナーとかシェフが全部「これじゃあもうトロントの、オンタリオのレストランが全部ダメになるからみんなで反対しよう」ってみんなで集まって、騒いでたんですけども誰もそれをやってくれる人がいないんです。

AN: その、筆頭に立つ――。

SK: はい。筆頭に立ってみんなを集めて、その一署名運動をしたり、そういう人が誰もいなかったんです。で、私もやるつもりはなかったんだけどたまたまその時に私はあのケベック市でレストランをやるつもりで、もう契約して工事始まってたんですね。

[00:45]

SK: だからできるだけやりたくなかったんだけど。毎回、毎週集まって話すのに誰もやりたくない。でみんなが「木村さんあんたしかいない。」

「いやあ私はできないって。」

「でもあんたしかいないんだから、」って言われて、

「オッケー。じゃあ皆さんが協力してくれるんなら、やってみましょう。」って話して。それから皆さんにそのいろんな政府関係の人と会ったり、その一日本からいろんな資料を取り寄したり、そういうものを今度新聞に流したり、でいろんなこう、毎日レストランどころじゃないんですよ、忙しくて。で一年、二年後ぐらいですかね。署名運動して五万人ぐらいかな、の署名運動もらったんです。それは日系の食糧店、それからレストラン、それから街頭でみんながビラを配って集めたり。それが五万人ぐらい署名をもらってそれを持ってオンタリオ州の健康大臣に持って。でそういう持った時にはだいぶその下火になってきてたんです。でだから多分大丈夫だろうと。でもこれだけ集まったから署名運動持って届けましょうってということで大臣にアポイントメントとっていったの。その時に、その大臣の、多分彼は――彼女は大臣じゃなくて大臣の一番下にいる、あー一番最初にいるあの保険――んーなんていうんですかドクターなんですけど。ドクター・シーラ・バズル―[Dr. Sheela Basrur]^[00:51]。でその人がたまたま私のよく知ってる人で。で、その旦那さんが私の剣道の生徒だった。で彼女も居合をやってた。っていう知り合いで。みんなでそこでびっくりして。「やあこれでなんとかまとまった。」っていうことみんなで笑ったことあるんですけど。そういう、うん、偶然の一致があったりして、その法廷[?]も無事に終わったんですね。取り下げてもらって。で、それもあったんですけども、やっぱりこれからいろんな事がある時に、こういう組織があったほうがいいってということで、みんながそうして、じゃあ日本レストラン協会を作りましょう。で、ガバメント [government] に nonprofit の、その会社を設立したの。で、その会社の中で誰がその、プレジデント [president] に誰が。で誰もやらないから私が名前を書いてきて。でそれがずーっと

2024 年までやってたんです。だから二十年間私が日本レストラン協会の会長やってた。

AN: 去年まで？

SK: いや、そうです。やってたってよりやらされてたんですね。やりたくなかったけど、で、最後に和食祭り、[JCCC]で和食祭りやって、それで私は、一応ステップダウンしたんです。

AN: フーン。でもやっぱりそういうところがある事によって、あの、いろんな日系のレストランとか、うまくやっていけたんですね。

SK: あの、やっぱりみんな自分でレストランをやってるときに他の事までやる余裕がないんですよね。それはよく分かるんです。私もそうですよ。剣道やってレストラン協会のやって自分でここでクックしてたらそんな時間なんかありませんよ。だからでも、それは誰かがやらなくちゃいけないことだと。たまたまその話が私に回ってきて、「あっ、これはやっぱり誰かがやらなくちゃいけないんだなあ」と。でも最初から納得したわけじゃないですよ。嫌々ながらやってます。嫌々ながらなってるけども、でも二十年間やってきて、あっやと今組織的にまとまりあって資金もできて、なんかあったらいつでも我々がパッと集まってできる体制はできてます。だからそれはすごく自分にとっても勉強になったし、レストランをやってる皆さんもすごくそれに関してはみんな賛成してることだと思います。

AN: 素敵ですね。

SK: うん。

AN: まあ気になってたことなんですけど、

SK: はい。

[00:50]

AN: カナダに来てご結婚した時は家族が反対していろいろあったって言ってたんですけど、カナダに来て家族との関係ってどうなんですか。日本に帰っていろいろみんなと会ったりしたり、どうー。

SK: あの、最初は皆反対してましたけど、こっちでちゃんと生活できて、で剣道もして。そしたら全然やっぱだれも文句言わなくなったんですね。で、むしろ「お前はカナダに行って剣道もできて、商売もやって、ね、子供達もちゃんとできてよかったね」って言われる。多分そうだと思います。あ

のー日本にいるよりもカナダにいて、自分がいろんなことできたっていうのはカナダにいたからできたんだと思います。私は多分大学卒業してから日本にいてもこれぐらいのことができなかつたと思います。そういう面じゃあ剣道もこういう風にしてできて、レストランもやってちゃんともう生活できて、そういう面では私はすごくラッキーだと思います。

AN: うん。

SK: はい。

AN: ラッキーって運ですかね、でも。

SK: 運ってよりもー、うん運もあるし、ただ運ってのは自分でやっぱり努力してつかんでいかなくちゃいけないんですね。だから、自分がいっぱい努力したっていうことじゃなくて、自分がやっただけカナダは認めてくれるっていうところだと思う。そういう面ではカナダってすごくやっぱフェアだと思います。私はそういう面ではカナダって素晴らしい国だと思います。だからそういうものを今度私たちはカナダに返していかなくちゃいけない。そういう風に今すごく感じてます。カナダのためになんかしくちゃいけない。それは私はずっとここ 10 年ぐらい考えてることなんです。どういうふうにしたらもっと今までお世話になったことをこっちに返していけるかなっていうことはずっと考えてます。だから剣道続けてくこともそうだし、レストランでいい健康な食べ物を作るのも一つだし、またほかになんかあったらそれはカナダ人のため、カナダのためになんかやりたいってことはいつも考えてます。はい。

AN: そのカナダまで来て日本に帰ろうと思ったことはないですか。

SK: ないですね。なんでかなって思うんだけどみんなが言うの「いつ帰ってくるの」って言うんですけど、多分ここでやってることが自分で発揮できる。自分を認めてくれる? カナダは。そういうことにすごく私は幸せな立場だと思うんです。やっぱりこう自分が居心地悪いところっていうのは人間っていうのはやっぱりなかなか住みにくいと思うんです。ただそれを認めてくれてる、こういう自分でもカナダ、またはカナダ人の人たちが私を認めてくれてる、ってことは凄くやっぱり居心地がいいんじゃないですかね。

AN: ほう。一回昔の事に戻るんですけど、1988 年まで、その第二次世界大戦の補償問題があって、そのいろいろ解決されて、みたいなことがニュースとかにも載ってたらいいんですけど、その

公式謝罪までの過程とかがってご存じでしたか。そしてどのような気持ちで見えましたか。

SK: あのう、私はそういう補償問題に関連したことにあまりあの積極的じゃなかったと思います。ただ私達が来て、二世の人、三世の人、一世も含めていろんな人達のお世話になったので、そういう話を聞くと、むかしバンクーバー、スティーブストンに来て、いろんな苦労してやった人たちが戦争のために全部財産没収された。それをカナダ政府がちゃんとある程度認めてくれて補償してくれたってことは凄く私は感動したんです。ただ、全部が全部皆さんが納得してると思わないんですよ。やっぱりある人は「こんなもんなの」という人もいるかもしれない。でも、それを認めてもらった日系人のこの団結力に対して私は非常に評価します。

[00:55]

SK: だからそういうものってのはやっぱり次の時代に残しておかなくちゃいけないんじゃないかなって思うんですね。そのために、やっぱり日系文化会があったり、その中でいろんな文化の交流があったり、そういうものってのはやっぱり継続するってのはすごく大事だと思います。でこれからまたいろんな問題あるかもしれません。でもそういう時にやっぱり自分の産まれて育ったところがなんなのかって知ることが非常に大事だと思うんです。それは自分のお父さんお母さんだけじゃなくて自分の過去の先祖、そういうものも含まれて、じゃ、自分が今ここに立ってるなら何をしなくちゃいけないのか。それは、今度そのことはこの次の時代になる人達にとって必要なことだと思います。そういう継続性、繋ぎって言うんですかね、そういうものってのは我々がもっともっとやらなくちゃいけないことだと思います。

AN: そんな思いは自分のお子さんにも伝えることとかがってありますか。

SK: 伝えていかななくちゃいけない。はい。

AN: で、そのお子さんって日系コミュニティとかと関係性とか持ってますか。

SK: あまり持ってないですね。あまり持ってないけど二人の子供はまだ剣道やっています。また一人はこのレストランを継続して、モミジ[Momiji]とかそういう中の弁当を配達したりそういう人たちに付き合いをしています。で長男はフードスタイリストでいろんな食べ物に関して非常に興味を持って。でそういう関係の人たちといろんなあれ持ってます。直接的な日系人との関係なくにしても、でも食を通したり剣道を通したりしているんなつながりはできてるはずですよ。

AN: そろそろ終わりかなって思ってるんですけど。

SK: うん。

AN: ほかにお話ししたいことってありますか。

SK: いや、全部今日なんかちょっと話しすぎたのかなとも思うんですけども。

AN: なんか他に後世に残したいこととか。

SK: 要するに我々の年代っていうのは自分がやってきたことを次に伝えなくちゃいけないってことすごく思ってます。それは剣道でもそうだし、レストランでもそうだし。私が非常に興味持ってるのはいろんな病気になってる人がいっぱいいるんですよ。例えばガンになったり、いろんな痴ほう症になったり。もっと健康的なことをなんか私はほかの人にできないかなってことを考えてる。だからひとつはパンデミックのとき私は味噌づくりを始めたんです。味噌っていうのは非常に健康食で、非常に私は体にいいって。そういうものを通してなんかもっとカナダの人にその健康的な食べ物を紹介したいなって。それをこれからやっていきたいな、と思っています。どれだけできるかわかりません。だから、もう自分の味噌づくりは4年ぐらいやってるんですけど、それで時々ここで講習会を開いたり、一般の人が呼んでその作り方教えてあげたり。まだまだ私の修行が足りないんでおいしい味噌はないんですけども、できたらちょっと日本に帰って半年ぐらいどっかの味噌屋で修行して、でそれをここでやってみたいなあって気持ちは持ってます。

AN: できたらいいですね。

SK: はい。じゃあ、アニカさん手伝ってもらおうかなと思って。

AN: (笑) そんないろいろされてきたじゃないですか。その剣道とかレストランとかいろいろやって、これまでやってきたことでなんか一番誇りに思うことってあるんですか。

SK: 誇りに思うってことよりも我々は続けることがすごく大事だと思うんです。で続けるためにはどうしなくちゃいけないのか。結構難しいんですよ続けると。その続けるものをいつも自分自身との戦いだと思うんです。これやんなくちゃいけないんだ、こうしなくちゃいけないんだって自分で常に問いかけながらそれをやればそんなに難しくないことだと思うんです。

[1:00]

SK:それを通して私はできたら、やっぱりここにお世話になってる人たちになんかで返してきたい。
その考えはいつも持ってます。だから子供たちの剣道でもそうですけども、食を通してやっぱりこっ
ちの人達の健康になんか還元できたらいいかなって思ってる。

AN:うん。ありがとうございます。

SK:はい。

KS: All done?

AN: Mm-hm.

KS: Okay. Thank you.

SK: [Stretching and sighing] I spent all my spirits. [laughs]

KS: That was great thank you.

SK: Annika-san knows how to [motions words coming out]. I talk too much, looks
like.

AN: (laughs) No --.

[End]