



「自然の力で健康を取り戻す」方法を伝える仕事

第1回 ニューヨークが起業のきっかけ

2015年4月20日

羽田賀恵（はだ・かえ）氏は、ニューヨークの「ローフード」（生食）のレストランで、アシスタントとして働きながら、栄養学、デトックス法、ファスティング法（ジュース断食法）などを学んだ。帰国後は、ロー・チョコレート・ビジネスや、アメリカの西部砂漠の「クレイ」を使った入浴剤ビジネスも開始。いずれも人々が自然の力で健康を取り戻す助けをするビジネスだ。このコラムでは、羽田氏が起業するきっかけから現在に至るまでの事業展開をご紹介していただく。

起業して4年目。夢の一つが叶う瞬間が今年、何気なくやってきました。ニューヨーク5番街に本店を持つ高級百貨店バーニーズ・ニューヨーク。私の大好きなこの百貨店の2015年のギフトカタログの巻頭ページに、弊社の入浴剤「CLAYD（クレイド）」が掲載されました。

昨年2014年6月、六本木ヒルズのエストネーションで初めて販売をスタートしていただいてから、バーニーズ ジャパン、ロフト、東急ハンズなどで全国展開をしていただき、今年3月からは伊勢丹新宿店でも販売をスタートしていただきました。

私が、会社を立ち上げ、流通各社と取引をしていただくことになった経緯などをこれからお話ししたいと思います。まだ駆け出しの小さな会社ですが、大自然の力に寄り添うことで健康を取り戻す方法を、世の中に伝える一つの流れになりたいと思っています。



■羽田賀恵氏（マザーアース・ソリューション（株）代表取締役）（撮影：加藤康）

ビジネスの基本を学んだ場所

後から考えてみると、どんな経験もすべて、人生を生き抜く上で不可欠なものになっていることに気がきます。マーケティングと営業の基礎となる知識を学んだのは、大学卒業後7年半勤務した大手証券会社でした。バブルの残り香のある90年代前半。セールスパーソン向けに様々な角度から営業戦略を提案する営業企画部という部署に配属され、毎日かなりドラマチックな学びでした。

「扉も開けてもらえないお客様にメッセージを届けるには？」

「ニーズを生み出すこととは？」

「必要な時に思い出してもらうには、普段何をすればいいのか？」

「お客様とのお付き合いを続けていくには？」

など様々なことを学びました。

実施した戦略の結果が、その日のうちにあからさまになる金融の世界。日々生々しく見た営業やマーケティングの基本や知識が、20年以上たっても体にしみ込んでいたことに、営業を自ら初めて実践してみて気がきました。

現在、コネもないまま百貨店に連絡して取り引きを決めていただいたり、雑誌社に直接電話をして記事にさせていただいたりする際に工夫していることは、この時の経験から生まれたことばかりです。この証券会社の創

業者の「共に栄える」という言葉も、自分が起業した今、本当の意味で役に立っているとありがたく感じています。

人生観を変えたニューヨーク滞在

1999年夏、夫の転勤のため、証券会社を退社しニューヨークに引っ越しました。私の起業のきっかけは、このニューヨーク在住時に起こった、人生や価値観を変えた次のような刺激的な出来事でした。

初めての海外生活。日本で育まれた私の価値観は瞬く間に空中分解しました。ニューヨークのストリートは、私にとってはまるで別の惑星のようでした。



■「ニューヨークは、今まで味わったことのない異空間でした」（撮影：加藤康）

夜中に街灯の下で、ひたすら本を読む若者。

路上でキスをする男性同士のカップル。

地下鉄の中でバック転をするアフリカンアメリカン。

道行く私を突然つかまえて日米関係について自説を繰り広げるおじさん。

今まで味わったことのない異空間は、意外にも私にとって、非常に居心地がいい場所でした。「やっと自由になって深呼吸ができた！」と感じた程でした。

日本では、周りに期待されるような行動を取るよう努力し、予定調和の中に収まるように空気を読むことが当然でした。それが上手くいかない時には、気に病んだりもしていました。女性が前面に出るのがあまり好まれないことを、身をもって体験していたので、男性よりも常に軽く後ろに下がっている、という習慣を身に付けていました。

このような習慣すべてを全く必要としないニューヨークの街に出た時、私は羽が生えて飛んでしまうような気分になりました。ニューヨークでは、他人にただ行動を合わせるようなことはせず、自分がすべきと思うことをし、周りもそれを尊重し、仮に誰かが不思議な行動をしても、異端視せずただ放っておかれます。

レストランでも、メニューそのままを注文する人はほとんどいません。「卵を抜いて牛乳はソイミルクに変えてね」など独自の注文をします。様々な国籍の人が集まるニューヨークでは、文化や宗教、そもそも、習慣や常識が根本から違う人が入り混じっています。そのため、個性や違いを自然と尊重しあう空間が出来上がっていたのです。

私の心の変化の一つ目が早くも起こりました。

「人は、それぞれ違って当たり前。その大前提の上で、私もそして他の誰かも同時に幸せになるために、私にしかできないことを表現したい！」と考えるようになりました。もともと私の心の奥にあったものなのかもしれませんが、日本にいた時には、これを実現しようなんてこれっぽっちも考えたことはありませんでした。

■「ニューヨークのエネルギーのせいで、私の心のふたがパカンと開いてしまいました」（撮影：加藤康）

ニューヨークでは、自分だけのオリジナルなものを世界に見せにやってきた人達のパワフルなエネルギーであふれていました。街中では、日々誰かが新しいことを始めます。アートでも、ファッションでも、レストランでも、それは他のコピーではなくオリジナルです。ニューヨークの人たちは、誰かの真似をするなんてつまらないと思っています。老舗のデパートでも新しいことを柔軟に受け入れます。失敗にも寛容で、チャレンジを続ける人には新しいチャンスが与えられます。このニューヨークのエネルギーのせいで、私の心のふたもパカンと開いてしまったのです。

ニューヨークでは、駐在員の妻という立場だったため、ワーキングビザを所持していませんでした。つまり仕事をすることができなかったのです。

そのような立場について、世界一の街で遊んで暮らせるなんて夢のようだ！ と感じる人と、目の前にキャリアアップのチャンスがたくさん転がっているのに仕事ができないなんて地獄のようだと感じる人の両者が存在したと思います。

私は最初の3カ月は前者でした。そのうち段々と後者になっていき、「私は社会と隔絶されている。何もしていない私は社会にとって何の価値があるんだろう」と悩み始めました。その割にはどこにも飛び込む勇気を持たず、家でネットに向かう日々を過ごしていました。

アメリカ同時多発テロ事件の衝撃

9.11アメリカ同時多発テロ事件が起きたのは、その矢先のことでした。同じマンションに住む日本人の友達のご主人がワールドトレードセンターで働いていました。テレビであの映像が放送された瞬間、私は友人と彼女の部屋に駆けつけました。ドアを開けると、妊娠中だった彼女の目は真っ赤に腫れ上がっていました。まだ小さな子供二人が不安そうに、足元にまとわりついていました。泣いてはいけない立場の私の方が感極まって泣き始めると、彼女は大丈夫だからと逆に私を慰めてくれました。ご主人からの連絡を待つ身では買い物にも出かけられないだろうとご飯を作っては運びました。1週間、2週間、待っても待ってもご主人からの連絡はありませんでした。

「あの朝、主人はね、いつも通りに家を出ただけだね。あの日に限って子供達は起きてこなくて見送りをしなかったのよね…」

いつも通りの日が、突然最後の日になってしまう…。この世にはそんなことが起こるのだ…。この事件はまるで私自身に起こったような衝撃で、半年程ノイローゼのようになってしまいました。鬱状態からようやく抜け出した私の中で次のような思いが強烈にあぶり出されました。

「どんな命だって明日終わってしまうかもしれない。やりたいことは、今すぐにやろう。毎日これが最後かもしれないと思って精一杯悔いなくやろう。そして楽しく毎日を過ごそう」

これが私の中で開いてしまった2つ目のふたです。ふたの開いた音とともに私はようやく、街に出始めました。

ニューヨークの街で出会った健康法「ローフード」

2001年冬。日本のある雑誌社に、取材のアルバイトを頼まれました。テーマは、「ニューヨークの野菜事情」。私自身がアレルギー体質なため、若いころから様々な自然療法を勉強しており、ニューヨークでも、アメリカ薬草学や食の勉強をしていたので、個人的にも非常に興味があるテーマでした。

ニューヨーク中にたくさんあるベジタリアン・レストランを取材して回りました。その中の一つに、初めて聞いた「ローフード（Raw Food、生食）・レストラン」というものがありました。オーガニックの野菜や穀物、豆類のみで、栄養素や酵素を壊さないと言われる48度以下の熱で調理する方法です。体質改善に効果があるということで人気を博していました。

メニューには、ハンバーガーやラザニア、カレー、ココナツクリームパイなどもありました。肉を使わないのにまるで肉のようなコクのある味わい、48度以下でしか調理していないのに、グリルで焼いたような香ばしい風味なのです。

■「ローフード・レストランで、1年間インターン生として勉強させてもらいました」（撮影：加藤康）

ヘルスコンシャスな人が多いニューヨークで、当時このお店はとて人気があり、オーナーシェフがMTVのドキュメンタリー番組に取材されたり、また当時流行していたテレビドラマ「セックス・アンド・ザ・シティ」という番組にも登場していた程でした。私が取材をした内容は見開き2ページで2002年の1月に日本の某雑誌で紹介されました。

あまりに面白く新しいコンセプトだったので、私はオーナーに頼み込み、1年間インターン生として勉強させてもらうことにしました。キッチンでオーナーシェフのアシスタントとして料理を作り、レシピを記録し、在庫管理や、チェーン店への資材配達の準備を担当しました。栄養学や、ジュースクレンジングというファスティング（ジュース断食法）や、その他のデトックス法などについても実践しながら日々学びました。

このローフードのお店には女優のアリシア・シルバーストーンさん、その年のグラミー賞を受賞したモービーさん、俳優のウディ・ハレルソンさんなどがよく来ていました。オノ・ヨーコさんのデリバリーの電話も受けたことがありました。デザイナーのダナ・キャランさんも当時はローフードリストでした。



■デトックス・セミナーを開催中の羽田賀恵氏

ローフードやファスティングは、10年以上経った今、日本でようやく話題になり始めました。帰国してから私はファスティングやデトックスのセミナーを4年前から行なっていますが、興味を持って下さる方は年々増えています。

現在流行しているスムージーやコールドプレス（低温圧搾法）ジュース、ココナツジュース、ココナツオイル、ロー・チョコレート（非加熱カカオで作るオーガニック・チョコレート）はこのローフード（生食）流れです。私が日本に帰国して、ロー・チョコレートのビジネスをするようになったのも、この時の経験と知識を元にしたものです。

様々な経験を積んでいろいろなことが自分でできるようになり、ニューヨークにだんだん馴染み始めると、欲が出てきました。アメリカ人とは違い日本人の私だからこそできることも発見し、もっと飛躍をしたくなりました。（次回に続く）

Copyright © 2017 Nikkei Business Publications, Inc. All Rights Reserved.

日経BP社

このページに掲載されている記事・写真・図表などの無断転載を禁じます。

掲載している情報は、記事執筆時点のものです。