



1995年当時の Taka's Kitchen Fremantle 店。滋孝さん（右端）と当時のスタッフ。

チン」は誕生しました。フリーマントルにあるお店がその1号店です」

「パースでは当時、和食と言うと、高級料理というイメージがあったと思います。それに、こんなに身近ではなかったもので、実際に食べたことのあるオーストラリア人もほんの一握りだったと思います。だから、お父さんは開業を決めたとき、オーストラリア人に『早くて、安い!』と言わせるお店を作ろうと思ったそうです。“レストラン”ではなく“大衆食堂”みたいな感じに。この考えは、20年以上たった今でも変わっていません。だからメニューも、開業当時からテリヤキやチキンカツ、カレーのように日本人が普段食卓で食べるものや、学食や社食の定番メニューばかりなんですよ」

Taka's Kitchen は、あえて“高級路線”ではなく“大衆食堂”にした訳ではなかったという。「うちのお父さんは、当時は叩き上げの料理人ではありませんでした。だから、



人気の「チキンカツ」や「カレー」に、「テリヤキ・チキン丼」。

高級なお寿司でもなく、洋食の Pasta でもなく、お父さんが作れるものを出していた。ただそれだけだったんです。それに、最初はテイクアウェイのお店だったので、早く・安く提供して喜ばれるしか方法がなかったんでしょう。今でもお店で何か問題が起きると、お父さんは『うちは早く、安くなんだ』とヘッドシェフたちに語りかけますし、私も何度となくこの方針を聞かされたように思います」

## 店舗が増えども忙しさを見せない

「その後は、日に日に忙しくなっていました。当時のことを思い返しても、ただ忙しかったというばかりで、あまりよく覚えていません」という亜希さん。1992年のフリーマントルでの開業から、Taka's Kitchen は人気を増すごとに、1995年に2店舗目、2002年に3店舗目をシャフト・レーンに、2005年に4店舗目をバラック・ストリートにオープンさせた。

『タイミングが良かっただけ』と滋孝さんは話しているそうだが、早くて・安い、そしてボリューム満点の料理は、食べ盛りの学生や、時間に追われるビジネスマンに支持されることとなった。

「1店舗でも大変なのに、店舗が増えるごとに忙しさも2倍、3倍になっていきましたからね。お父さんは本当によく働いていました。長い休暇を取ることもなく、毎日お店に行っていましたよ。それでもお父さんは、家で仕事の愚痴を言うこともなく、忙しいそぶりをすることもありませんでした。なので、“お父さん大変そうだな”なんてその頃は感じていませでした(笑)」と明かす亜希さん。彼女と姉が進路や恋愛など多感な時期も、『自分で好きなようにしたらいいい』と言う滋孝さんだけに、「優しく育てられたという感覚もあまりない」と屈託がない。

## 『早く・安く』の Taka's Kitchen

「大学を卒業した後から、お店の手伝いをするようになりました。お姉ちゃんがパースを離れたのと、大学を卒業してこれといってやりたいことが見つからなかったので、なんとなく働き始めました。今のパートナーと一緒に子どもを産むまでは、フロア業務に入っていましたし、出産



創業当時から変わらない豊富な品数の Taka's Kitchen のメニュー。