

わたしの『志』

パース在住日本人の方々を中心に、自身の『志』について8名の『志』をご紹介します。



—日本でもお店を経営されていましたか？

「日本では20年、店をやっていましたが、経営が面白くなってきたのはパースに来てからです。当時、寿司は寿司でも回転寿司店をやるということには多少抵抗がありました。でも、パースで寿司屋をやるとすれば、寿司が回転し、明朗会計な回転寿司の方がオーストラリア人にはうけると思いました。このパースという街にお店のネームバリューをいち早く作ろうと、5年の間に5店舗作りしました」

—回転寿司をパースで始めた先駆者として、当時は何か不安はありましたか？

「全く不安はなかったです。回転寿司ではありませんでしたが、寿司は寿司なので、自信はありました」

志のある人とサポート

—パースでの経営で苦労されたことは？

「人材です。最初の店を出した頃は、ワーキングホリデーは一雇用主の元では3ヶ月しか働けなかったため、出入りが激しかったです。でもその中で、人を育てるということも意識していました」

—今の『志』は、どのようなものですか？

「自分の今の目標は、店を出すというより、人を育て、その人が自分の店を持てるようにサポートすることです。人が育つ姿を見るのは楽しいし、喜びでもあります。志のある人をサポートできる、そんな幸せなことはありません」

—ご自身にとって、ビジネスとは？

「いくら格好の良いことを言っても、ビジネスは利益を出さないとビジネスではない。ビジネスとは今の自分にとって、ライフスタイルの一部です。形式にこだわらず、フィーリングも大切に、意識しなくても結果的に楽しめている、ということが大切だと思っています」

ひらやま よしまさ
平山 善将さん

パースに2店舗の回転寿司店をはじめ、手巻き寿司店、テイクアウト店、セントラルキッチンの中5店舗を構える、レストラングループの社長。



14TH ANNIVERSARY パースエクスプレス創刊14周年記念号 パースへの初志

—ダイビングの面白さは？

「海の中での出会いに対する純粋な感動は、ダイビングを始めた頃から変わりません。海が好きで、海にいるだけで楽しいです」

—ダイビングは、いつ頃から始めたのですか？

「22歳の時に趣味としてダイビングを始め、パースでプロのダイバーになりました。2003年に、ダイビング・インストラクターを育てることができたコース・ディレクターという資格を取りました」

—当時、何か『志』はありましたか？

「その時は、より多くのインストラクターを育てることにやりがいを感じていました」

—今もその気持ちは同じですか？

「パースでダイビングに関わる仕事をやっていくうちに、パースにいる自分にはかできないことがあるのではないかと考えるようになりました。結果的に西豪州に生息する様々な固有種の保全について強く興味を抱くようになりました」

—今の『志』は？

「南西オーストラリアをサンクチュアリにする、そ

南西オーストラリアと保護区に

れがダイバーとして長い間パースの海と関わってきた自分が思うことの1つです。海を知れば知るほど、海を大切に守っていかねばならないという思いが強くなってきています。そんな思いもあり、ダイバーを育てる仕事を続けてきているんだと思います。きっと、パースにいる自分たち、ダイバーにしかできないことがあるはず。海を大切に思うダイバーをたくさん育てること、そしてリーフのことをもっと勉強して環境保護に役立てていきたいと思っています。“One Planet One OCEAN”。地球という惑星に1つしかない海を大切にしていきたいです」



たかき かおる
高佐 薫さん (40)

パースにてダイビングショップを経営。仕事を通して今までにたくさんのダイバーやダイビングインストラクターを輩出してきた。

