



その昔、調達に苦労した魚の刺身。今も昔も人気のメニューの一つ。

た彼らが、現在ビジネスマンとなって、あちらこちらのレストランで日本料理を楽しんでいるそうだ。そんな光景を豊さんは、『自分の子どもの成長を見るようで嬉しい』と言う。

一方、健人さんは「お父さんは、僕が仕事の悩みを相談するときは決まって、僕が思っていることと逆の意見をぶつけてきます。最初は意地悪をしているのかなと思いました。でも、いろいろな意見を聞き入れた上で判断することの重要性を学んでからは、お父さんのアドバイスは意地悪でないことに気がきました」と話す。「僕とお父さんの考え方は似ています。似てきたという方が正確でしょうか。だから厳しいと思ったことはありません」

■ オーストラリアで築いた土壌、日本への興味

「今では、パースに居住するアジア人も増えてきましたが、僕が小学生だった頃、同じ学年にアジア人は誰もいませんでした。僕自身はもう覚えていませんが、いじめられて泣いて帰ってきたことが、一度だけあったとお母さんから聞いています。そうした経験をしながらも、マルチカルチャーの中で育ったからこそ、人種、性別、年齢に関わら

ずひとりの人を深く知ろうとする土壌が築けたと思います」そう幼少期のことを話してくれた健人さん。その一方で、毎日仕事で忙しい豊さんとは、家族旅行のときくらいしか父親像を見たことがなかったと言う。

「学校の行事でも、部活の水泳大会でも、いつも父親が不在の日本人家庭でした（笑）。職場に遊びに行ったこともなければ、お父さんが自宅で料理をしている姿も見たことがありませんでしたね」

日本の文化や日本語は、テレビドラマを見て覚えてきた健人さん。Matsuriで働く日本人スタッフと触れ合うようになって、ますます日本への興味が湧いてきたそうだ。“日本のことをもっと知りたい”“将来に向けていろいろな経験を積みたい”そうした希望を持って、来年から日本で生活することを決めたそうだ。豊さん譲りのチャレンジ精神が、彼をひとまわり大きく育てることになるだろう。



フロア・マネージャーとしてお店の看板を背負い、仕事をする竹内健人さん。



Matsuri と 健人さんの 足あと

- 本質志向の日本食レストランをパースで創業。
- 味はそのまま、提供方法の工夫でオーストラリア人に食べやすく。
- 父は、パースへ日本料理を広めた伝道師。
- 厳しさこそ愛情。お父さんの背中を追かけて。

