

気楽で、楽しい気分になれる
空間を提供したい



アジアンキッチン タージ
古賀 登士郎さん

大川市上巻436-4 TEL 87-0855



今月の夢追い人は、カリイ
好き推奨の名店「アジアンキ
ッチン タージ」の経営者、
古賀登士郎さん。

タージ（taroji）は、YAHOOの特集で「タウン誌オ
ススメ どうしても行きたい
全国カレー店100」に選ば
れている。カリイフリーク達
の中には、タージのカリイを
「伝説のカリイ」と評する人
たちもいる。GOOGLEで

「タージ」「大川」の二語を検
索すると、二〇九件ヒットす
る。その多くがカリイフリー
ク達のタージに対する熱い思
いが切々と書き綴られている。
来店者の記帳簿をのぞいて

みると、市外からのお客が結
構多い。広範囲にファンがい
るのだ。北海道、神奈川、埼
玉、香川…。そして福岡市が
非常に多い。

そして福岡市が多いのは訳
がある。元々タージは、福岡
天神の「親不孝通り」付近に
あった店で、福岡のカリイ好
きの間で愛されていた店であ
った。ビルに風俗店が入った
関係で二〇〇一年に惜しまれ
つつ一度閉店。しかし、二〇
〇三年に大川市「夢タウン」
近くにリニューアルオープン
したので。

タージには懐かしい味を求
めて福岡市、また各地に散ら
ばった昔「予備校生」だった
方々がたびたび訪れているよ
うだ。古賀さんは、「大川市
にオープンしてこんなファン
が各地におられることに初め
て気づき、本当にびっくりし
ています。」という。

カリイの店としては広い空
間が特徴。天井も高い。アジ
アンテイストの雰囲気と大き
い窓からの自然光が明るい。
アジア関係の雑貨も展示販売
している。



▼アジア関係雑貨の展示販売



▲左上からインドカレー、ザクカレー、右上からベンガルカレー、ムルグカレー。
ランチにはダンドリーチキンとサラダのプレートがついて1,000円

タージでは、十種類のカーリーを楽しめる。ご飯にあうカーリー。それにご飯とナン、それにナンにあうもの。親切に表示されている。スパイスのバランスが絶妙なカシミールカーリー（七三〇円）が個人的にオススメ！何度食べても飽きがない。そしてブラックペッパーがピリリと効いたインドカーリー（七八七円）そしてなんととってもタンドリーチキン。ジュシーな味わいは群を抜いていると思う。それらの味はすべて古賀さんオリジナル。古賀さんが研究を重ねて作り上げてきた味だ。

古賀さんがカーリー店を志したきっかけは何だろうか。それは、あるパキスタン人に連れて行ってもらった銀座のカーリー店。その味にすごく感動した。服部栄養専門学校を卒業後、将来何をしようか、思索していた古賀さんにそのとき目標が定まったのだ。「それから勉強をしてみました。九州では誰もやっていない味のカーリーを造りたいと思いました。そしてまさに日本人の口にあうようなカーリー。アメリカ、インドにも単身で勉強に行きました。」そして、昭和五十六年五月に親不孝通りに開店することになる。

「開店当初から味を変えないように努めています。」と古賀さんは言う。道路側に掲げられた看板の「だが、このカーリーの味だけはまったく変わっていないかった。」という文字に古賀さんの信念が伝わってくる。ただ大川にオープンするに際し、「ナンにあうカーリー」の面でレベルアップを図るため、二人のネパール人シェフを雇い入れている。

カーリー初心者の方は最初何を注文したらよいでしょうかと伺った。

「もし、四人で来られるのであれば、四種類のカーリーを注文されるといいと思います。それぞれ分け合いながら、味わっていただければよいのではないのでしょうか。それで会話も弾みますし、いい雰囲気を楽しめると思いますよ。」

夢を聞いてみた。「今は経済的にも、その他の面でも難しい世の中だと思います。そんな中で、気楽で、楽しい気分になれる空間を提供したいと思っています。確かに店は生計の手段ではありますがそれだけではやりがいがありません。これからもなお一層お客様にリラックスして喜んでいただけるような店作りを自分なりに思索していきたいと思っています。」

