

若き料理人たちと生産者が直に組んで 福島的美味しさを取り立て発信！



さくら通り沿い、開成柏屋の西側駐車場の一面に、トレーラーハウス2台を連ねた復興レストラン「福ケッチャーノ」が、今年3月10日に開店した。生みの親は山形県鶴岡市のイタリアンレストラン「アルケッチャーノ」を拠点に国内外で活躍するイタリアンシェフ、奥田政行さん。ス

ローフード、地産地消の食の仕掛人として、いま日本でもっとも忙しいシェフの一人だろう。

その奥田シェフとの運命的な出会いを感じて「福ケッチャーノ」の料理長に就いたのが中田智之さん。郡山市安積にある日本



オーナーシェフ奥田政行さん。震災後、被災地の支援に奔走し、行き場を失った者福島若き料理人志望者を自分の店に支援採用、その独立先として「福ケッチャーノ」を構想した



基幹店である「アルケッチャーノ」の名は、鶴岡市周辺で話される方言「あるけちあ〜の〜」から。意味は「(良いのが)あったよねえ〜」と確認再発見する感じが、では「福ケッチャーノ」とは?

調理技術専門学校で学び、上京して10年、そろそろ次のステップへと考えていたフレンチシェフだ。

「それまで勤めた店を辞めることをニッチョウの恩師に連絡したんです。そしたら福ケッチャーノの話が聞かされて、翌日にはオーナーシェフの奥田政行さんとお会いし、一緒にやらないかと誘われ、お受けしました」と中田さん。奥田シェフと会うのは初めてだったが、会うべくして出会ったとの思いが湧いたようだ。というのも、奥田シェフは新しい店のイメージをスタッフ

ランチタイム。早めに入ったつもりが、テーブル18席、カウンター13席は、ほぼ満席だった。日替わり1500円、コース3000円、おまかせコース4000円(各税別)。



らに伝えるとき、中田さんが勤めていた店を例に出し「あんな店にしたい」と話していたことを知ったからだ。そこに、そこから、中田さんが入って来たのだ。

「レストラン七條というお店なんです、昼は洋食店、夜はフレンチというスタイルで、子どもと一緒に入れる家族的な楽しい雰囲気のレストランでした。毎日満席で、自分の店もこんな風にとよく思っていました。フランス料理という皆さん、どうしても構えてしまうようなところがありませんから。福ケッチャーノでも、皆さん力を抜いて、料理そのものを楽しんでいただきたいですね」

オーナーシェフとして店を見守る奥田さんが追求しているのは、生産者と一緒になつての、地域に根ざした美味しい食の文

化づくり。中田料理長はじめ福ケッチャーノの若きスタッフたちも、その奥田イズムを真っ直ぐに受け継いでいる。

「スタッフらと一緒に定期的に農家さんまわりをし、トウモロコシを植えたりしています。きょう使っているのがそのトウモロコシなんです、そうして私たちが勉強することで提供する料理のストーリーが広がり、より深く味わってもらいたく、思うのです。一番味わって欲しいのは郡山の野菜のおいしさなんです、農家さんの話なども合わせて伝えることができれば、自分たちの勉強にもなり、より深く味わっていただけるはずだ」と

月に1回開催している、生産者グループ

ふくしま 来福 レストラン「福ケッチャーノ」料理長 中田 智之さん(郡山市)



「生産者トークライブ」第1回(6月)は「ジャンボなめこ」で知られる鈴木農園の鈴木清美さん(震災の年に就農したという2代目)。話を聞いた後その食材を使ったコース料理を楽しむイベントだ

Q 福島に生まれて良かったと思うことは?

神奈川生まれなので、福島に来て—ということですか? みんな優しくしたことでしょうか。そして今なら、野菜がおいしいことですね。県内の食材をまだまだ探さきれていないのですが、良いものが沢山あると感じています。

Q これからの福島でやりたいことは?

食材の生産者の方の意識は一般に、出荷するところまでという感じ。それをトークライブを通して消費者にまでつなげ、ぜひ自分が作ったものを食べてもらいたいという気持ちになってもらえたらなと思っています。それが結局は消費者にとってもより美味しい、市場でもアピールできる野菜づくりにつながるはず。それを一緒にやっていきたいなと思います。



中田 智之(なかた ともゆき)さん

昭和58年、神奈川県生まれ。小学校2年の時に父の郷里の郡山市へ。薫小学校、一中、尚志高校と経て、日本調理技術専門学校に学ぶ。卒業後は上京してフレンチレストランに就職。だが「朝5時から夜12時までという生活について行けず、早々に挫折しました」。いったん帰郷し、気持ちを整理直して再上京。「洋食屋さんで4年、そのあと結婚して子どもができて、このままではまずいと考えてフレンチ店に移り6年間、郡山で自分の店を持つことを目標にスーシェフ(副料理長)まで勤めました」。

FFC福ケッチャーノ・ファーマーズクラブ。食材を提供する生産者有志の会と消費者店のスタッフらとの交流イベント「生産者トークライブ」ではさらに、生産者の意識の高揚も期している。レストラン経営というより地域づくり運動のようだ。

きつめた農家さんが、自分も出てみたいと思ってくださり、そのつながりを郡山から会津や白河、いわきへと広げて行けたらなあ!と思っています」

聞くほどに「地元食材と料理」によるクニづくりの旗印が見えてくるような気がした。奥田シェフの構想はさらに大きいという。「福ケッチャーノ」はその旗を託された中田さんたち、ふくしまの若き料理人たちの動く城なのだ。