

太陽と大地と水と空気が 育んだ圧倒的なおいしさ

「ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ」



野菜作りにこだわりを持つ農家の人々が慈しんで育てた瑞々しい野菜。しっかりと野菜の味がする

1985年には新潟県の岩原スキー場にピッツェリアを開店。冬の間は日本に帰り、夏はイタリアへという生活が続いた。辻氏は居候をしながら、ピツツア作りを体で習得していった。

そして2003年12月、ワインザースノービレッジのセンターハウス内に、2軒目の「ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ」をオープン。青い洞爺湖が辻氏に、静かに澄んだ水をたたえていたコモ湖を彷彿とさせたからだ。イタリアの店は築3~4百年位の建物だった。ここのお店も柱や梁に、解体した農家の古材を使って組み上げている。飯能焼きのお皿に一枚一枚描かれるユニークな絵や壁の模様は、スタッフ達の手によるものだ。



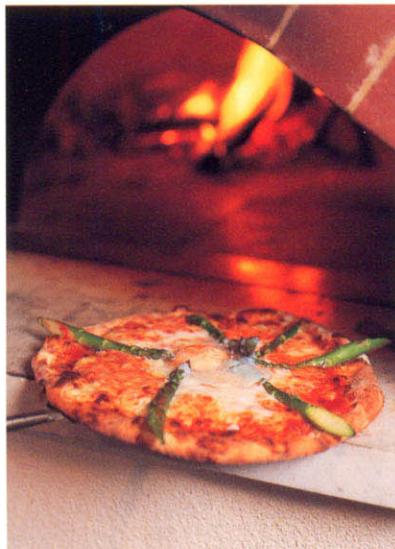
La locanda del pittore

今から約30年前、世界放浪の旅をしていた辻伊佐男氏と一人のイタリア人との偶然の出会いが、この店の原点である。インドやアフガニスタンと共に旅し、それぞれの旅へと別れた。数年後にふと思いついてイタリアの彼の元を訪れると、そこはピツツアだった。辻氏は居候をしながら、ピツツア作りを体で習得していった。

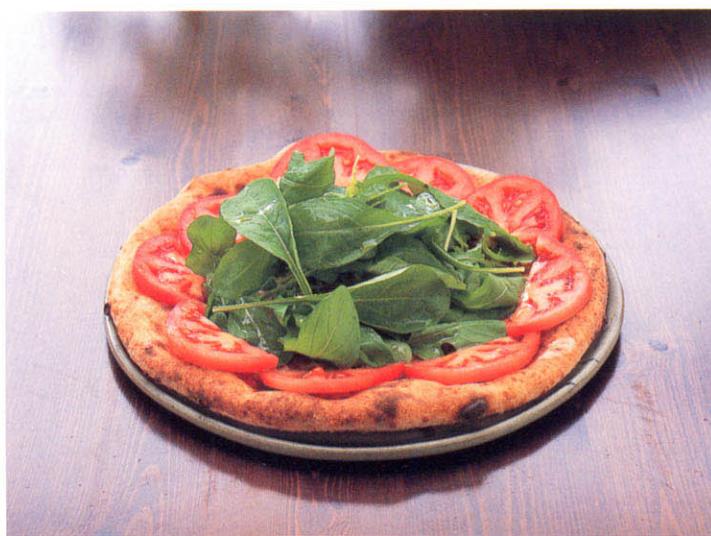
1985年には新潟県の岩原スキー場にピツツアをオープン。冬の間は日本に帰り、夏はイタリアへという生活が続いた。

煉瓦造りの窯で、薪を使って焼き上げるピツツアのおいしさに、地元や東京から訪れる熱烈なファンが増えていった。

洞爺湖を臨む高台にあるピッツェリアの店名は、“絵書きの宿”を意味するイタリア語。古くから王侯貴族や芸術家の憩いの地であり、現在もイタリア屈指の避暑地として知られるコモ湖畔の街にあるピッツェリアと同じ名前が付けられている。



檻の薪による高温の乾いた炎と、煉瓦の輻射熱で焼き上げるピザは、歯ごたえがあり、生地そのものに味がある。シンプルなマルゲリータ、4種のチーズのクワトロフロマージョなど多彩な味わいを楽しめる



トマトとルッコラのピzza



自分達で窯を造り、薪を割り、畑で野菜を育てる。それらは、ここではごく当たり前で、ごく自然なこと。「ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ」には、スローフードという言葉などあえて意識することなく、その哲学は確かに息づいている。「イタリアで覚えたことを、そのまま普通にやっているだけ」という気負いのない料理が、食する者すべてを魅了する。

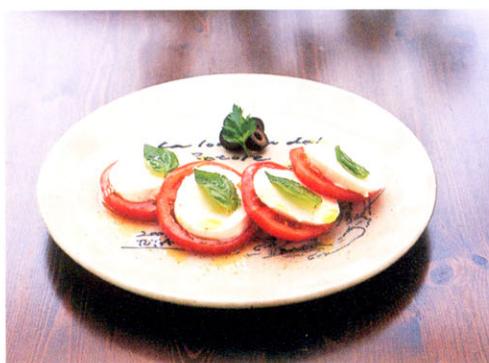
新潟の店には500坪もの畑があるが、ここは100m²ほどの畑。だから、知り合いの農家に頼んで、毎朝根っ子の付いた野菜を運んでもらう。特に、野菜がたくさん収穫できる夏は、スペシャルメニューも増える。豊かな大地の成分を吸収した、無農薬の新鮮野菜をふんだんに使った料理は、いずれも格別な味わいだ。



どこか懐かしい、落ち着ける空間。壁にはイタリアの店と同じ渦巻き模様が



フレッシュ野菜と2種のチーズのプリマベーラ



トマトとコクのあるモツツアレラのカプレーゼ



新鮮な旬の魚介を使ったペスカトーレ



夏野菜のグリル

Endless Happy Story

薪の炎のように熱いハートで

店の傍らには4トンもの薪が積まれている。これらの薪割りもスタッフにとって大切な仕事のひとつ。ピザを焼くときの火加減を考え、長さや太さを変えながら割るという。薪を買うことは簡単だが、自分で割ることで薪を知り、どんな焼き具合になるかまでがイメージできるようになるのだ。

薪の乾燥度や形によって変わる焼き加減。薪を見ただけでピザの焼き上がりまで想像できるからこそ、香ばしさとともに、表面がパリパリで、中はもつちりとした、絶妙の食感が生まれる。

馬糞を運び、畑を耕すときから、薪を割るときから、すでに料理は始まっている。

面倒くさく、まわりくどいが、必然的な仕事だとオーナーの辻氏は考える。料理を作るだけならばどれほど楽だろう。しかし、すべてに関わりながら料理を作れるといふことは、このレストランのスタッフが味わ

いる。これらは薪割りもスタッフにとって大切な仕事のひとつ。ピザを焼くときの火加減を考え、長さや太さを変えながら割るという。薪を買うことは簡単だが、自分で割ることで薪を知り、どんな焼き具合になるかまでがイメージできるようになるのだ。

「きちんと仕事を積み重ねた人が作った料理はどこかが違う、とお客様は感じてくださっているようです」と辻氏は語る。

薪で野菜が育ち、薪が積まれ、目の前で生地が捏ねられ、目の前にいる人が割った薪で焼かれるピザ。本当のことが、我々の前で展開する。ここではすべての工程が目に見えるのだ。

「技術的なことにこだわるのではなく、イタリアでピザを食べた瞬間に”あーおいしい！”と感じた自然な感動をここで再現し、お客様に自分と同じ感動を体験していただきたいのです」と話す辻氏は、今でも年に2回はイタリアに行き、おいしい

店を訪ね歩くことを欠かさない。その都度、ワインや店で流す最新流行の音楽も仕入れてくる。若いスタッフにも、イタリアで「うまいもの」を食べ歩くように言っているそ

うだ。「おいしいものはおいしいよね」と、喜びの連鎖は、永遠に続くのだろう。

身体で感じてきてほしいから。理屈ではないのだ。
ここは三世代でお食事に訪れるファミリーも少なくない。25年続く新潟の店には、四世代に渡って訪れるお客様もいるといふ。おいしい感動を家族全員で分かち合える喜びは、なにも増して大きいような気がする。

おいしいものと出会える喜び、あの頃のままの味に再会できる喜び、愛する人に思い出の空間と味を伝えられる喜び。「ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ」を舞台とした喜びの連鎖は、永遠に続くのだろう。

