

お母さんが子どもの体調を気遣うような、優しいイタリアンを

Osteria Bucio (オステリア・ブーチョ)



Volere è potere
(望むことが叶えること)

「大分の食材なら、本来のイタリアンを作れる」

平成24年10月に大分市明野にオープンしたイタリアン・レストラン「Osteria Bucio」(オステリア・ブーチョ)の代表 菅 恵美子 さんは、シチリア島で家族と生活した経験から、素材の味を大切に、健康を考えた「根っこの部分のイタリア料理」を発信している。

オオイタリアン

私は、築地に住んでいたことがあり、世界から集まる多様な食材を見てきました。

そんな私が、大分の知人の畑でとれた野菜を食べたとき、「全く違う」と感じたんです。

この食材を使えば、自分が考える「本来のイタリアン」を作れる、と思いました。

イタリア料理といえば、おしゃれ、見た目がきれい、こってり、などのイメージがあるかも知れませんが、私がイタリアに住み、シチリア島の家族に教えられたのは、「お母さんが子どものために手をかけ、野菜をたくさん使って作る」イタリア料理です。

イタリア人が、毎日きれいでこってりしたピザを食べているわけではありません。



店内の様子



取材日のランチメニュー

パスタは「県産プリとハーブのトマトソーススパゲティ」

イタリア人は、季節の素材を楽しみます。

例えば春ならグリーンピース。生で食べます。

子ども達は、大人数の食卓から、季節を楽しむ方法を学びます。

また、素材の味を知っています。生の魚を、レモンと塩だけで楽しむこともあります。

現在巷にあふれているイタリア料理は、化学調味料を使い、クリエイティブさを競っていますが、私には、「上質でない素材をおいしくする調理法」のように思えてなりません。そんなに手をかけなくても、大分の素材はおいしいんです。

素晴らしい素材を、良さも悪さも隠さずに表現する。それが私の考える「オオイタリアン」です。

県内初のオリーブオイルソムリエ

当店は、オリーブオイルにこだわっています。

オリーブの起源、栽培方法、栄養学、世界のオリーブ流通等を学び、県内初の「オリーブオイルソムリエ」となった私から見ると、日本人はオリーブの知識が不足しているように思われます。



料理教室も随時開催している

日本にはオリーブ文化がなく、飲食店業界にも上質でないオリーブオイルが流通しています。そうしたオイルは、すぐ酸化してしまいます。酸化は、アンチエイジングの大敵です。

当店では、厳選した上質なオリーブオイルを使っています。

栄養の宝庫であるオリーブをもっと知っていただき、正しく使われるようになれば、心と体の健康な生活に役立てられるのではないかと。

そんな思いで、料理教室等を通じた情報発信に取り組んでいます。

イタリア・東京で経験 大分で起業

28歳までは、トラック運転手をしていました。それから料理人に転身したわけですが、料理の知識が全くなかったので、「まずは現場に行って習ってしまおう」と思い、お金を貯めてイタリアに修行に行きました。

イタリアでは、まず調理学校に入学し、そこから「ステイで研修」という形で何軒かのレストランで勤務しました。それから、ちょこちょこアルバイトと呼ばれるようになりました。

その後、出身が埼玉なので、東京で料理人として働いていました。何度かイタリアにも渡り、東京・イタリアの双方で経験を積んできました。

その次に働く場所を探していた時、イタリア、東京以外に、大分が浮かんだんです。

大分には、仕事で一時期来たことがあっただけでしたが、食材の素晴らしさを覚えていたので、「あの食材でイタリアンを作りたい」という思いがありました。

結局、思い切って大分にIターンし、レストラン&バーの料理長などを勤めた後、開業しました。

レストランを開くだけなら東京の方が良かったのですが、良い素材を使い、自分のやりたいことを実践する場として、大分を選びました。

商工会の支援を受けて

開業時、自己資金がゼロだったので、融資を受けました。融資に当たっての事業計画作成は、商工会の指導員に協力してもらいました。それがなかったら、確実に開業できていないと思います。

事業計画書もプレゼンも、人に分かるようになってというのがなかなか難しくて。

指導を受けながら計画を整理し、説明して、ようやく資金調達にこぎ着けました。

望むことが叶えること

もっと自分の思いをメッセージとして発信していくため、平成25年9月に会社を設立しました。

今後、料理教室や、オリーブの産地である国東とイタリアの交流、オリーブを知るためのイタリア旅行の開催などに力を入れていきたいです。

私は、Volere è potere (ヴォレーレ・エ・ポテーレ：望むことが叶えること)という言葉が好きです。

まず、望むことですね。これをしたい、あれをしたいっていう思いです。

「これができそうだからこっちをする」ではなく、とにかく自分の好きなことをする。

それがやっぱり一番だと思います。



代表の 菅 恵美子 さん

DATA

企業名：il Vento株式会社

店名：Osteria Bucio
(オステリア・ブーチョ)

業種：イタリアンレストラン

代表者：菅 恵美子

創業：平成24年10月
(会社設立は平成25年9月)

住所：大分市明野北5-1-19-103

TEL：097-574-9373

URL：<http://ameblo.jp/emicosuga/>
(代表のブログです。)