



人に美味しく、滋賀に優しく、それがTSUKI-TSUKIの考え方。

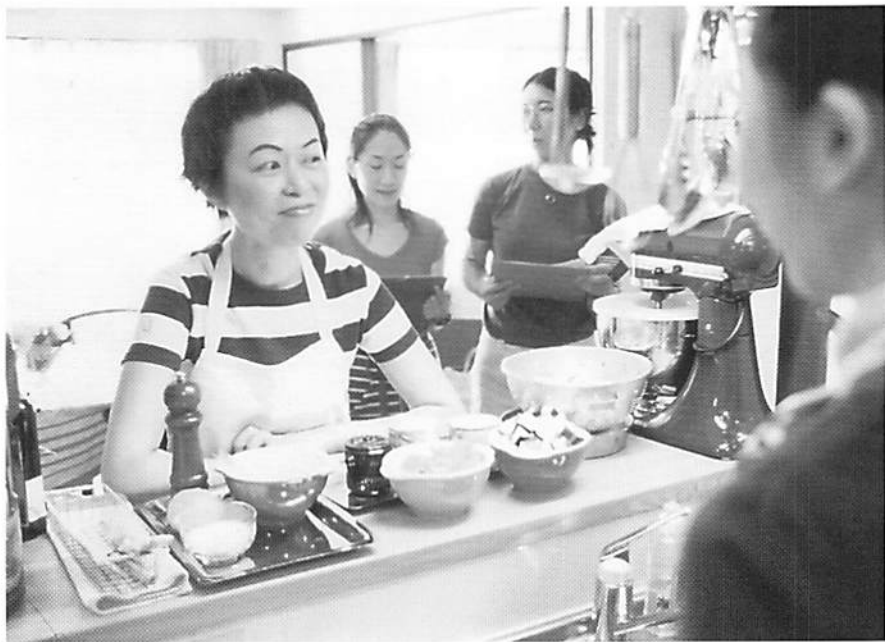
鳥井 今日はお忙しいところ、お越しいただいてありがとうございます。
 木田 いえいえ、僕、生まれも育ちも京都で、今も木屋町と先斗町に店を持つてゐるんですが、よく琵琶湖に釣りに来るんですよ。いつか滋賀にも店を持ちたいな、と思つてゐるほど滋賀ファンなんです。
 鳥井 滋賀県は人口増加が目立っているんです。滋賀に引越して来る人の多くが「環境がいいから」と言わはりますよね。
 木田 そうそう、鳥井さんは、なんかお店としても環境に取組んだらどうか。
 鳥井 前から、ただ店をやつてるだけじゃ面白くないと思つてたんです。そんな時、「ポイ捨てしたタバコのフィルターから出る成分が土に蓄積されて悪影響を与えている」というのをテレビで見ました。これはなんとかせなアカンなと。

木田 ああ、今、木屋町もタバコのポイ捨てがひどいですわ。こないだ昼間に木屋町を歩いてたら大学生が一生懸命掃除してゐるんですよ。何してんの？と聞いていたら、京産大で木屋町を守る運動をしてるんですって。僕、思わず感動してみんなに缶コーヒー買って配りました(笑)。
 鳥井 タバコやめたから言うわけではないけど、ポイ捨てはちよつと気をつけるだけでなくなるはずなんです。だから携帯灰皿をつくらせて配ることにしました。環境を考へるキツカケになつたらいいなと思つて。
 木田 若い人は流行つたら持つてくれるんじゃないですか？誰かがロゴ入りの携帯灰皿持つてゐるのを見て「それ、イケてるやん！」ってなつたら、ウチの店もそれやりたいなあ。
 鳥井 お店をやつてたら、こうやって雑誌に載る機会もあることで、お店の情報もさることながら、なにか世の中のためになることを発信していけたらいいですよ。

TSUKI-TSUKIでは、土質に悪影響を与えるタバコのポイ捨てをなくすため、お客様に携帯灰皿を配布する活動を実施中。琵琶湖を守る滋賀県環境を守ることに貢献しています。この活動に参加して頂ける店舗を現在募集中。滋賀・京都にお店をお持ちのオーナー様で関心のある方は、ぜひTSUKI-TSUKIまでお問い合わせください。

前菜からデザートまでしっかり食べたい人、バーとして飲み中心で利用したい人の両方に対応したダイニングバー、炭焼きあぶり近江牛のカルパッチョ680円をはじめとする創作料理、抹茶と白玉あんのクレープ包み530円などのデザート、日本酒とトニック、ライムの出合いが新鮮なそよかぜ650円などのオリジナルカクテルが人気。日替わりメニューが豊富なので、何回でも新鮮な味の発見があるはず。

TSUKI-TSUKI
 滋賀県東海市緒3丁目9-18
 グレーシー東東オーブ3-1
 TEL.077-553-0608
 18:00~翌2:00(翌1:00L.O.)
 月休/P完備



フランス料理家
なかにしあいこ
 N a k a n i s h i A i k o

KYOTIAN I.D.

キョーティアンアイディ

【プロフィール】
 大阪市生まれ。薬学部在学中より料理全般を学び始める。仏料理学校やソムリエスクール、レストランのシェフ達やパティシエからは「フランスの食についての『知識』」を学ぶ。還仏してからは、料理学校、家庭料理を教えるマダム達や小さなレストランのシェフから「フランスの食に対する『心』」を学ぶ。

**仏素朴料理を糸口に
 心潤う贅沢な生活の喚起**



記録としての撮影からスタートした作品。素材を選び、調理して、器を選び、盛りつけ、撮影までをすべて自分で行う。ゆくゆくは一冊の本として出版したいと構想している近ごろ



旅した時に撮影しコメントを書き添えて、一冊ずつ作るアルバム。「食材や器にテーマを設けた。型にはまらないガイドブックが作れたらいいなあ」とこちらも、将来の目標のひとつ

家庭でつくるフランス料理とお菓子の教室
L'air de famille
 (レール・ド・ファミーユ)
 TEL&FAX075-223-2560
<http://www.saveurs.org>

母の好きな仏料理は、いつしか自分が好きな仏料理へと変化。その目的のため、働き始めた頃から年に1度はフランスへと旅をしていた。星付きのレストランを巡り、洗練された料理を味わっていたなかにしさん。そんなある時、星付きレストランへ向かうタクシーにて聞いた運転手がこう言う、「わたしらには無縁の所だねえ。たぶん一生行くこともないだろうなあ」と。このひと言が、なかにしさんをガツンと打った。美味なるものに満たされつつも、何かしら感じていた物足りなさに気付かされたのだ。「私が求めていたのは、『真心のこもった美味しさ』だって」。

日本にも家々のおばんざいがあるように、フランスにも素朴な母の味がある。シェフが一人で切り盛りするような小さなレストランにも共通する、「作る人の気持ちも一緒にいただく料理」。お金を掛けたものではなく、実は贅沢な一皿一皿の大切さが心にジーンときた。そして家庭でもてなしを受ける機会に恵まれるにつれて、肩ひじ張らないもてなしにも自然と触れた。「多少欠けているお皿でも『おばあさんから受け継いだもの』なんていう説明をして、使わせてもらえる気持ち嬉しい。そんな旅を繰り返すうち、「食の楽しさ」や「食とは『生活の中の芸術』』だという想いが彼女の中心に蓄積されていった」。

そもそも「食べる物には人一倍うるさい父」と「決して食事の手抜きをしなかった母」に育てられたと言う彼女。原点には、子供の頃の様々なシーンで想い出される「父の食へのこだわり」や「母の温かい一皿」がある。ただ、それがそのまま仕事に結びつくとは考えづらく、一度は全く異なる職へと就いた。だが「食の世界は強く彼女を呼び寄せたのだ。「肩の力の抜けたフランス料理」と「食の楽しみ」を日本の人に伝えたい。それが3年前に「今、やりたいことは何か？」を自問した際の結論だった。斯くして、前職をきっぱりと辞め料理の道へと進む。だが、うんと時間を掛けて選んだ職だからこそ、不本意なスタンスでは動かない。そう決めている。料理教室は「普通のキッチンを使ってやるほうが実感は湧く」からと自宅がそのスペースとなり、「色んなものを感じて体感したほうが、絶対わかる」からと4人までの極少数制。料理写真は「作った自分が料理の一番いい顔を捉えられる」からと自ら撮影し、「美味しく見せてくれる」からと自然光の元で撮る。ゆったりした歩みかもしれないが、確実に地に足を着けた歩みだ。それは、まるで素朴にしてシンプルではあるが、想いが詰まった一皿のように。