



右/薄く延ばした肉を少量の油で揚げ焼きにするイタリアの伝統的手法を踏襲したミラノ風カツレツ2600円。衣の香ばしさと肉の旨さが重なり、食べることは噛むことでもあるという当たり前の事実に行き当たる。左/ヴェネト州のバスタ・カッスンツェイに那須さんのアレンジを加えた一皿1900円。ジャガイモのピュレとゴルゴンゾーラチーズを詰めて、ピーツのソースでいただく。鮮やかな色彩が見事。現地では、ピーツを詰めてバターとチーズのソースでいただく。



## 僕を呼ぶ店

門上武司の

るから、目にするもの、触れるものすべてが自らの経験や技術、知識として積み上げていける。現地でも重宝されるが、本人は「シェフになりたいのではなく、勉強したい」の一心。地域性やシェフの個性によって色を変えるイタリア料理の世界を見習いの立場で見つめ続けた。4年半後、「キリがないから、ひと通り学んだと自分を納得させて」ようやく帰国を決意したという。

「イタリアが気に入った理由は、人に尽きます。レストラン関係者はもちろん、家族も一緒だから子どもの幼稚園や学校で知り合った家族も皆。僕は性格が明るい方なので、誰とでもうち解けることができました。出会った人を通じて、イタリアという国や料理の本質に触れられたと思っています。」

## 存在証明として

自分の大好きなイタリアを、料理を通して伝えたいというのが、前述のメニューの数々であり、那須さんの存在証明なのである。今年に1〜2回は必ずイタリアに

行く。「1週間ほどの滞在の後帰国の段になって皆が『今度帰ってくるのはいつ?』と聞いてくれる。それが嬉しくて」と子どものような笑顔で話してくれた。

ストリートという表現がここでも思い浮かぶ。取り繕うことなく、裸になってコミュニケーションを取っているのだらう。そう考えると、料理へ取り組む姿勢までもが、一本の糸でつながってくる。

また「料理の世界に入ってから、休日に家で食事をした記憶がありません」という。料理人の鑑である。食へ歩くことは、自らの料理を客観的に見つめ直すこともあるし、新しい世界に魅せられることもある。「うちは月曜が定休日。だから出掛けた先が満席だと悔しい」。気持ちの発露が実にシンプルである。そして、食べ歩きを重ねても、ミラノ風カツレツやオゾンブッコに執着する。これはもう那須さんの信念なのだ。

「僕は、ある程度仕事ができるようになってからイタリアに行ったのが良かった。真っ白の状態で行けば、モノになるまでに時間がかかるし、外国に行けばいいという

ものでもない。今の時代、基本はどこにいても学べる。それなら自分が何を指すのか、何を求めて現地へ行くのかしつかり分かってから行った方がいいです」。

嵩之さんは今27歳である。彼がイタリアへ旅立つ日は未定だが、その日は訪れる。そして、彼がその修業から帰ってきた時にこそ、那須さん親子の第2ステージが幕を開けるのだ。どんな舞台が続いていくのか、僕だってわくわくする。夢見ることの愉しみを与え続けてくれる那須さん。そのチャーミングな笑顔と同じように、この店の未来もきっと曇りが無いだろう。

### イタリア料理 カーサビアンカ

●京都市上京区今出川通寺町西入ル大原口町214 ☎075・241・3023 ①12:00~14:00②17:00~21:30③月曜(祝日の場合は翌日休み)④地下鉄烏丸線今出川駅から徒歩8分 ⑤3台 ⑥ベター ⑦ほぼすべて可 ⑧カウンター4席、テーブル50席(車椅子応相談) ⑨ランチコース1900~4200円、ディナーコース6000円~。アラカルト1800円~。Gワイン700円~、Bワイン3900円~。

