



# 僕を呼ぶ店

文／編集部・門上武司 撮影／鈴木誠一

## イタリア料理

## カーサビアンカ

イタリアを愛し、イタリアに愛された人。

その愚直なまでの想いが表れた料理こそがシェフの存在証明なんやわ。

## 二代目の誕生

「今日の取材、息子を同席させてもいいですか」。オーナーシェフの那須昇さんはそう切り出した。横には眉目秀麗と呼ぶに相応しい好男子が立っている。「この間、結婚したばかりで。今後はこういうことも勉強させなくてはと思います」。雨が降り続く鬱陶しい土曜日の昼下がりのことである。しかし、この台詞を耳にして、僕の気持ちは一気に明るくなった。

京都、いや関西でもイタリア料理店で二代目が誕生していると

ろは数少ない。というより稀有な存在である。つまりイタリア料理やフランス料理は起業であって家業ではないのである。それほど我が国での歴史が浅いということだ。だからこそ、那須さんは息子・嵩之さんにかかる期待が大きい。それは自分の店を守るという意味だけでなく、京都のイタリア料理界の今後に与える影響の大きさも考えてのことであろう。

那須さんは、その料理人人生において常にストレートな人である。ストレートとは愚直とも言い換えられるだろう。料理でいうならば、

僕の大好物・仔牛のカツレツミラノ風。このオーターが通ると、しばらくして厨房からトントントンと肉を叩く音が響いてくる。オーソプツコ、サルティンボッカ、トリッパの煮込み……。最近、特に京都のレストランでは供されること少ないメニュー同様に、彼の地が僕のイタリア料理だから。「こ

愛しのイタリア

那須さんがイタリアに魅せられた理由。それを、彼の料理人人生から紐解いてみたい。

料理の世界に足を踏み入れたのは高校時代。西陣の洋食屋でアルバイトをし、高校卒業後、調理師専門学校に通った。そしてフランス料理店に半年、運命の出合いは京都の『フクムラ』というイタリア料理店である。ここからイタリア一辺倒の人生になる。『フクムラ』で次第に頭角を現し、オーナーの勧めもあり『テボラ』という店のシ



常連の希望から09年に誕生したカウンター席。前菜とパスタとワインでサッと済ませたい夜や昼の軽い食事時に人気。