ikiiki@mbx.mainichi.co.jp

大人のぶらり旅

町の食堂が「オーベルジュ」に
両親の思い受け継ぐ

長崎県西海市・大島

昭和40年代まで炭鉱の島として栄え、現在は造船業で知られる長崎県西海市大島町。東京のフランス料理店で修業を積んだ中村浩徳さん（44）は91年、故郷の大島に戻り、両親が経営する食堂を継いだ。炭鉱や造船所で働く人々に愛された食堂は4年前、本格的なフランス料理を出す宿「オーベルジュあかだま」に衣替えし、全国から客が訪れる。両親の思いを継ぎ「大島の自然を知ってほしい」と語る中村さんを訪ねた。

【柳原美砂子、写真も】

「大島の自然や食材をアピールしたい」と語る中村さん（右）と妻真由美さん

■島の食材使い

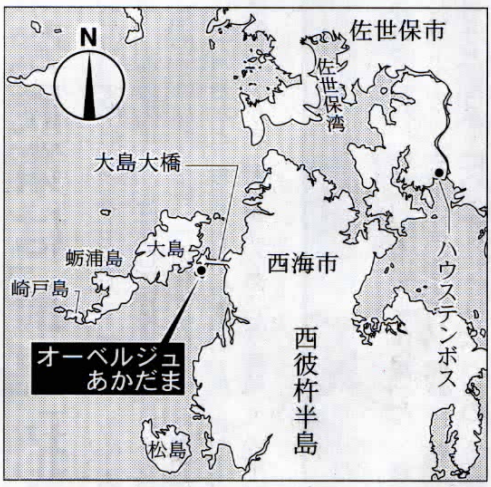
「あかだま」は島の中心部から車で10分、九州本土と島をつなぐ大島大橋（99年開通）の近くにある。木々に囲まれ、海を望む敷地にレストランと2棟の離れ。1日限定2組の客が宿泊する。

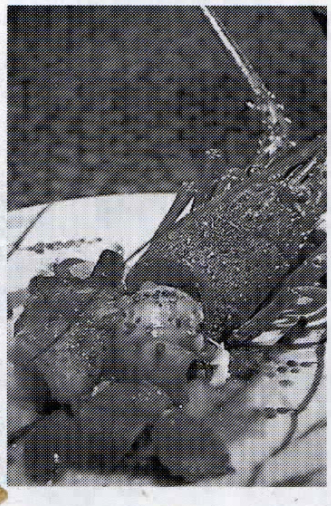
中村さんの父厚さん（73）と母弘子さんは68年から、旧大島町役場の隣でチャンポンやうどんを出す「赤玉食堂」を営業した。「当時、うどんは15円やった」と厚さん。70年の閉山までは炭鉱労働者でにぎわい、その後は、町挙げての誘致で73年に設立された大島造船所の従業員や島民がお得意様だった。夫妻は親しみを込めて「赤玉さん」と呼ばれた。

板前の父と、佐世保の食堂の娘だった母の働く姿を見て育った中村さんは「迷わず料理人の道を選んだ」。高校卒業後、大阪の専門学校で学び「料理の鉄人」で知られる石鍋裕氏の店「クイーン・アリス」などで修業した。

しかし28歳の時、食堂を切り盛りしていた弘子さんが病気のため50歳で急逝。悩んだ末にUターンし、食堂をレストランに改装した。島の食材を使ったフランス料理は評判になり、島外からも客が訪れるようになった。

弘子さんは生前、民宿を開くのが夢だった。フランス郊外には、自然の中で地元の料理とワインを楽しみ、宿泊できるレストラン「オーベルジュ」がある。中村さんは「遠方からの客にゆっくり過ごしてもらいたい」と03年1月、海の見える丘に移転し、オーベルジュを開店。弘子さんの夢を違う形で実現させた。





イセエビなど旬の地元食材を使ったフルコースが人気

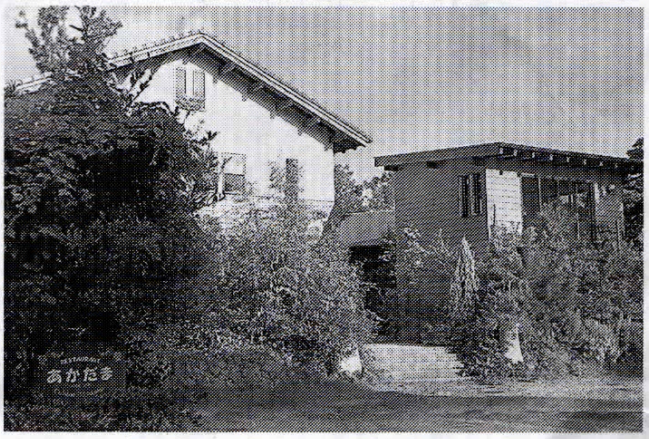
■地方の時代を

中村さんのフルコースはイセエビやイサキ、旬の野菜など地元の新鮮な食材を惜しげもなく使う。パンも中村さんの手製。宿泊客は夜、島の高台にある百合岳公園で、満天の星やいさり火を見て自然を満喫する。

厚さんは今も厨房（ちゅうぼう）で魚をさばき、気さくに客に声をかけて笑わせる。

「店をやれるのは両親が築いた赤玉食堂の信用があったから。父が喜んで働いていることがうれしい」と中村さん。「中3の長男も『菓子職人になる』と言い出したんです」とほほ笑んだ。

オーベルジュを開く前の00年、中村さんは商工会主催の大会で夢を発表した。「大島の自然、食材をアピールし、日本の



緑に囲まれ海が見える丘を切り開いて建てられた「オーベルジュあかだま」

の前で朝鮮の古語で祝歌　呼ばれる薩摩焼の一種と　うした歴史と魅力を「苗　芸協会理事で福岡県民芸