



ITALIAN RESTAURANT

# レガーマダオルト

### 食材生産者とお客様をつなぐ 体にやさしいイタリアン

イタリア料理といえば、ピッツアやパスタをイメージする人が多いのではないだろうか。手軽に食べられて、しかも美味しい。日本でも個人経営の店からチェーン店まで立ち並ぶ。

だが、そのイメージと実際のイタリア料理とは少し異なる。イタリアの地形は南北に長く、海沿いの街もあれば、山に囲まれた街もある。それぞれの地域の食材を使ったその土地ならではの郷土料理が生まれ、伝統が息づいている。イタリア料理といえばピッツアと思われるが、ピッツアは南イタリアのナポリが発祥。地中海に面したヴェネツィアはシーフード料理、北イタリアはバターや生クリームを使った料理が多い。イタリア料理の神髄は、地元の食材を地元で調理し味わう「地産地消」にあるのだ。

そんなイタリア料理の精神を大切にしているのが、今回紹介する「レガーマダオルト」。オーナーシェフの太田史弥さんは、ホテルのレストラン部門やフランス料理、イタリア料理店で腕を磨くこと約20年。3年前、地元花巻市に念願の店を構えた。店のコンセプトに太田さんが掲げたのは、「体にやさしいイタ

リアン」。野菜は地元で無農薬栽培に取り組んでいる「和み農園」や「農園たそがれ」から購入。その他の食材もほとんどを岩手県内産で揃えている。

「自分自身では地元食材にこだわっているという感覚はありません。地産地消がイタリア料理ですから、それが当然なんです」。

しかし、大量生産、低コストの野菜に慣らされた現代社会では、無農薬野菜が割高に感じてしまう人も多い。

「お客様に栽培過程を説明して、味を確かめていただいております。徐々に理解が広がっていると感じています。この店を介して生産者とお客様をつなぐ役割も果たしていければと思っています」。

店名の「レガーマダオルト」とは、「レガーマ」が「つなぐ」、「ダオルト」が「畑・菜園から」を意味する。独立する前から、太田さんは構想を練っていた。

人気料理は、「早池峰三元豚のサルシッチャ」と、日替わりのスープ。サルシッチャはイタリアのソーセージ。同店では豚肉を粗挽きにして腸に詰めるところから全て手作り。ナイフを入れると肉汁が溢れる。スープは、野菜を低温でじっくりとローストする。このひと手間によって、驚くほどのコクと甘みが引き出される。

「世の中はどんどん便利になっていきますが、料理は自分たちの体をつくるものですから、便利過ぎなくてもいいのではないのでしょうか。心を込めて調理しておりますので、ゆっくりと味わっていただきたいですね」。

「レガーマダオルト」の料理一皿一皿には、食材を、そして郷土料理を大切にしたいという思いが伝わってくる。



## レガーマダオルト

〒025-0078  
岩手県花巻市吹張町12-5  
TEL 0198-29-4569  
営業時間：11:30~14:00、17:30~21:00  
(月曜はディナーのみ)  
ディナーはコース料理もあり(3,000円~※要予約)  
定休日：日曜日



(写真・右) ディナーメニューの一例。(手前から時計回りに) 早池峰三元豚を粗挽きし豚の腸に詰めた、手づくりの「サルシッチャ(1,200円)」。「花巻黒ぶどうのラグーソース手打ちパッパルデッレ(1,400円)」。県産野菜を使用した「バーニャカウダピッコロ(650円)」。合わせるワインは自然派ワインが揃う。(写真・下) 前菜、スープ、パスタ2種類、デザート、ドリンクがセットになった「Bランチ(1,800円)」。この日のおすすめパスタは「アサリとカラスミのタリオリニ(イカスミ入り)」と「早池峰三元豚のラビオリ自家製ドライトマトのソース」。※全て税込



過度な装飾をせず、ナチュラルな雰囲気を大切に店内。県産のクルミの木を使用したテーブルや、南部鉄器と同じ素材でつくった電気傘など、料理と同様にインテリアも出来る限り県内のものを取り入れている。

