「食」を楽しむ楽園

多国籍料理 paraiso(パライソ)

オーナー 鈴木 英弘さん (富士見市)

仕事で海外に行く機会の多かった鈴木さん。世界各国の料理を食べて行き着いたこの料理。

店内は、多国籍の馴染みの客で賑わい、異国情緒が漂う。

インドネシアとの出会い

―「パライソ」とはどういう意味ですか。

鈴木 スペイン語で”楽園“です。店名を考えた時、英語以外の言語でつけたいなと思いまして。

多国籍料理ですが、主にインドネシア料理が中心なんです。インドネシア語だとまた違うニュアンスになってしまうので、スペイン語がいいかなと。

―開店して何年。また、きっかけは。

鈴木 みずほ台の駅前に開店して十六年になります。元は、映画会社でカメラマンをしてまして、その後フリーになったのですが、映画・CM・雑誌等の撮影で海外に行く機会が多かったんですね。

多国籍料理の店を出そうと思った取っ掛かりが、ユネスコの仕事で、遺跡撮影に行った時です。元来、食べることが大好きなんで、色んな国で食べた料理が頭に残ってたんでしょうね。その頃、私は中野に住んでたんですが、知り合いがこの場所を紹介してくれまして。

当時、この沿線には、お酒も飲めて、多国籍料理を味わえるフードバーが皆無だったんです。カメラマンも体力勝負の仕事なので、将来のために、フリーで仕事をしながら、店を持ちました。

―店はだれが。

鈴木 始めは、私は週に2～3日顔を出す程度で、店長、スタッフに任せました。ただ、味のチェックから新しいレシピ開発に関しては、私がスタッフを交えてやりました。

ロケで海外にいても、電話で指示をしてましたね。

―インドネシアの魅力は。

鈴木 実は、行くまではあまり印象はよくなかったんですよ。インドネシアと言えば、バリ島が有名ですよね。サーファーが女の子にモテたくて行くところみたいなイメージがあって。初めて仕事でインドネシアに行ったのが一九七九年で、いざ行ってみたら、イメージとは違ってました。けっこうのんびりしてて、故郷の岩手に似たものを感じたんですね。それからリピーターになって、プライベートで行くようになりました。

オーナーの鈴木さん

―料理はどのようにして覚えたんですか。

鈴木 何回か行くうちに色々わかってきて、美味しい屋台で食べながら料理の仕方を見て研究したり。そのうちに仲良くなって、「教えてやるから手伝え」みたいな感じで覚えました。

住まいも七年前に富士見市に移り、約二十八年関わったカメラの仕事も二年前にきっぱり辞めて、今は店の経営に専念しています。

ネットワークが広がり、ライブも

―今回はフラメンコギターのライブがあるそうですね。

鈴木 はい。ライブは不定期で、今まで三十回くらいやってますかね。馴染みのお客さんからの紹介で、音楽活動している地元の人（東上沿線）限定みたいな感じで、場を提供しています。今回もそうなんですが、スペイン舞踊団でギタリストをしていた方で、現在はソロで埼玉県内を中心に活躍しているそうです。

―客層はどんな方たち。

鈴木 今では外国人も含め、老若男女問わず食事を楽しみに皆さん来てくれますが、開店当初はこういう形態の店がなかった事もあって、中々受け入れてもらえなかったんです。他の形態のパブと勘違いされたりして（苦笑）。土地に馴染んできたなあと感じたのは四年ぐらいたってから。地元の淑徳大や跡見女子大の学生さんたちもお茶飲みに来てくれるようになって、お客さんから口コミでネットワークが広がりました。あと、ネット上で知り合ったらしいインドネシア料理ファンのサークルが月一回、都内からわざわざうちの店に集まって来て、ミーティングしたり。近所のフランス人アーティストの方も気に入ってくれてよく食べに来てくれますね。

ギタリストの大熊功さん

こだわりの食材で

―ご苦労や気をつかっていることは。

鈴木 食材ですかね。現在は食も多様化してきたのでスーパーでも入手しやすくなりましたが、スパイスなど特殊な食材が多いので、当時は現地まで行って調達してました。

今は主に上野に専門店があるので、そこを利用してますが、それでも揃わない物もあるので、年に何回かは仕入れも含め、情報収集と新メニューの研究も兼ねてインドネシアまで行きますよ。

それと、宗教的な問題で食べられない食材があったりして、例えばイスラム教の方は豚肉を食べなかったり、ハラール（お祈りしてある食材）してあるものを使ったり、そういう方には、調理する時点でラードも使わない等、とても気を使っています。そこは徹底してやってますね。これって大切な事なんですよ。だから、近所に住んでいるパキスタン人の方も安心して食べに来てくれますし。

「食」の楽園

―美味しい料理とは。

鈴木 今は皆さん、色んな国に行かれて美味しいものを食べてきますでしょ。戻ってきた時に、うちの料理でその味を思い出していただけたら嬉しいですね。「食」って大事で、旅先で食事が合わないとそれだけで旅行が台無しですよね。それと、これが”本物“という料理ってないと思うんです。自分が美味しいと思うものが本物なんじゃないかな。「食」を楽しむ。これが一番です。

◇

ギター演奏にうっとりしながら、美味しい料理を味わい、インドネシアを旅している気分になった。まさに「楽園」だ。

（宮本）

沿線食彩記

こだわりの手もみ茶、菱凋茶

「極茶人」と呼ばれる 比留間嘉章さん（入間市）

狭山茶の本場、入間市の加治丘陵で製茶業を営む比留間嘉章さんは、「極茶人」と呼ばれる。全国手もみ茶品評会では一等賞の常連、香り高い「菱凋茶」など、こだわり、極上のお茶作りを目指している。最近話題を呼んだTBSのドラマ「夫婦道」では、お茶に関る指導を任された。

―元々出身はこちらなんですか。

比留間 そうです、代々お茶の栽培を。私が家に入る時に親父と一緒に製茶業を始めた。

―自分なりのやり方をとったのはいつから。

比留間 もちろん、やるからには良い物を造りたい気持ちがあったんですが、最初は親父からみれば遊び半分にしか見えなかったかもしれない。やっぱり親父がいなくなってから変わりましたね。

―比留間さんのお茶を、一般の人向けにご説明頂けますか。

全国手もみ茶品評会で日本一

比留間 自分が今、一生懸命やっているのは、まず手もみ茶。入間市は、手もみ茶が非常に盛んなんですよ。保存会の会長をしているんですが、この十年間で全国手もみ茶品評会で六回日本一の団体賞を取っているんですね。

―手もみというのは減って来ていた訳ですね。

比留間 機械化が進み必要がなくなった時代があったんです。自分に近いか年下の後輩達が、昭和五十年代、保存会に青年部を作り始めたんですよ。今入間でメンバーは三十四名です。

―手もみ茶の工程は。

比留間 最初に蒸すんです（「蒸し」）。次に「葉振るい」というのがあります。空気に触れさせて表面に付いた水分を取る。その後に、「回転揉み」というのが、軽回転と重回転と二通り、焙炉と呼ばれる道具の上でやるんですけども。

―揉んで水分を取る。

比留間 そうですね、揉み出した水分を下からの熱で気化させる。あとは「中上げ」をし、「仕上げ揉み」工程をとって、最後に焙炉の助炭の上に広げて乾燥するんです。

―全部手でやる。

比留間 そうです。五感を集中させて。

―時間的には。

比留間 乾燥まで入れると六、七時間になりますね。僕が一日頑張って、製品で三百グラムしか出来ないですから。

―熟練がいるんですか。

比留間 もちろん、手もみ茶と呼べるだけのクオリティを持った物を作るのは非常に技術がいりますね。

―手もみ茶はお茶としての味がどう違うのか。

比留間 簡単に言うのが難しいですけど、まろやかと言ったらいいのか、奥行きがあると言ったらいいのか。

―値段的には。

比留間 一般に販売できるだけの量が無いんですよ。全国の手もみ茶振興会に出品された物を入札販売会で落札して来て販売するんですけども、三グラム単位であったり、十グラム単位であったり。

―別に、「菱凋茶」というお茶をお作りになっている。

比留間 お茶には、花や果物のような、菱凋香と呼ばれる香りがあり、香りを強調した製品を作りたい思いがあるんです。

お茶の葉が萎れる時、香りの成分が揮発しやすくなる性質を利用して、お茶に様々なストレスを与えることで香りを引き出すという製法があるんですね。半発酵茶の製茶では一番重要な部分なんですけども、これを煎茶の製造にも取り入れ、オリジナルの機械なども作ってやっている所なんです。

ストレスを与え香りを引き出す

―高い物だとどの位。

比留間 一番高い物は三グラムで五千円ですね。これはもう日本一のお茶ですので。三等入賞茶で一〇グラム六百円位からあります。

―広く出されてるんですか。

比留間 自分のとこでしか売ってないですね。

―次の段階は。

比留間 二つをもっとレベルアップして極めたいということがありますね。もう一つは埼玉県で育成された品種を使っていきたい。埼玉県の品種は非常に香りに特徴がある物が多いので。今日本全国で七〇数%が「やぶきた」という品種なんですね。

埼玉県の品種を

―埼玉県の代表的な品種は。

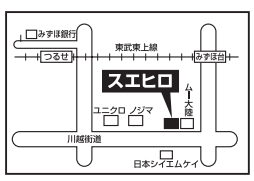
比留間 一番多いのは「さやまかおり」。「香美人」は「ほくめい」、「むさしかおり」、「ゆめわかば」。

―「極茶人」（ごくちゃにん）と呼ばれている。

比留間 実はテレビチャンピオンという番組に出た時に「極上茶仕掛人」という名をいただいたことから、周りの方達が「極茶人」と。そんなに悪い呼ばれ方じゃないなというのがあるんで。

―お茶入れる時の注意を。

比留間 手もみ茶はとにかく低温でじっくりですね。菱凋茶は高温でさっと入れるという。

炭火焼ステーキ一筋に！ 変らない美味しさ…
当地に開業して30年が過ぎました…
メニュー例
●サービスステーキ 150g……¥1,323 / 200g……¥1,554
●リブロースステーキ 200g……¥2,835 / 300g……¥4,200
いずれも（サラダ ライス）付
SUEHIRO ぎんざ スエヒロ 三芳店
入間郡三芳町藤久保583
TEL049-258-2320
営業時間 A.M.11:00～P.M.11:00


広告の募集
本紙は、これまで広告を掲載しておりませんでしたが、今後は、記事スペースを損なわない範囲で、順次広告を取り入れていきます。
広告掲載をご検討いただける場合は、ご連絡をお願いいたします。