

味だね
福井人

〔大阪・梅田 洋食店オーナーシェフ〕
横地 勉
さん(48歳)和泉村出身

ふるさとで育んだ素朴さ
名物メニューの“隠し味”

忘れられない
ふるさとの味

大通りからちよつと外れた西梅田の細い路地。ぶーんと漂う油のにおい。レトロ感あふれる木製のドアを引くと、店内は昼食を楽しむ女性グループやサラリーマンでこった返していた。ジュワツ、ジュワツ。にぎやかな笑い声

の隙間から時折、油をはじく衣の音が漏れ聞こえて、食欲を一層かき立てる。

「生まれ育った環境の素材さが、そのまま料理に表れているのかもしれない」。横地さんはクリームコロケに似た名物料理「コロベット」を手際よく大皿に盛り付けながら、優しい口調で幼い頃の思い出を語り始めた。大阪

市で50年以上続く老舗洋食店を守る3代目オーナーシェフ。エフ。気取らない人柄は、横地的なスタンスそのものだ。

町的な横地さん。「山と川と雪。ごした横地さん。山と川と雪。それしかなかつた。ひたすら自然の中で遊んでいた」と振り返る。中でも、雪にまつわるエピソードは事欠かない。「かかってこ」って分かる？

雪が締まって堅く凍った状態のことで、そんな日は授業をつぶしてみんなで近くの山に登って、ごさ敷いて滑り降りた、楽しかったな。まるで少年時代にタイムスリップしたかのよう、横地さんは目を輝かせて雪の話をつづけた。



上/大納小時代の集合写真。横地さんは上段左から4番目。懐かしそうに見入りながら「いつかは地元に戻って同級生たちに料理を振る舞いたい」と語る。
左/父と一緒に自家用車の前で記念撮影する横地さん。この頃はまだ車が珍しかった。

「それからあの頃はスキー板といってもね…」
そして当然ながら、ふるさとの味として思い浮かぶものは、「冬の保存食」なのだという。塩漬けしたフキやゼンマイ、雪の下に埋めた大根、コロコロとしたサトイモ。「雪で道が寸断されることなんてしょっちゅう。冬は買い物に行かなくてもいいだけの食べ物が豊富に蓄えてあった」。横地さんにとって、野菜中心、素材を活かしたふるさと和泉村を思い出させる素朴な田舎料理は今も大好物だ。



具材を下ごしらえする横地さん。技巧に流されない、素材を生かした調理法にこだわっている。

よこち・つとむ

昭和30年和泉村上大納生まれ。和泉村立大納中、愛知県立工業高定時制を卒業後、大阪あべの辻調理師学校に進学。ラーメンチェーン店、レストラン勤務を経て、昭和60年に梅田の洋食店に入り、現在に至る。テレビ出演など多数。