

運命的な出会い 洋食の道志す

名古屋市の高校を卒業後、料理の専門学校に。料理人を目指した理由は単純明快、「食べるのが好きだし、食いつばくれもないだろうから」。ラーメン店やレストラン勤めを経た後、30歳の時に知人の紹介を受け、現在の店で働くようになった。2代目が亡

くなったばかりのあわただしい時期、必死で覚えたのが商標登録もされているコロベットの味。かつて客船のコックをしていた初代が考案した、特製の白ソースで作る、無駄のないレシピに感動した。奇遇にも初代は大野市出身。「何としてもこの味を守らなくては」。運命を感じ、洋食の道で生きることが心に決めた。店内のカウンター越しに



エバミルクを使った特製の白ソースとエビや肉などを絡み合わせて揚げた名物料理「コロベット」。50年以上続く老舗の味にファンも多い。



「コロベット」を揚げ始めると、香ばしいにおいが店内に漂ってくる。実家のサトイモを使った「変わり種」も評判だった。

や核海老を具に用いた。定番も変わり種も、特製白ソースのコクと滑らかな食感が口の中に広がった後、ざっくり刻まれた具がゴロン、ゴロンと存在感をアピールし、深い味わいとなる。

忙しいからこそ 効率を求めない

目を引くのが、横幅2mを超す大きなまな板。10年ほど前から使っているというイチヨウの一枚板は、年季が入って真ん中がくぼんでいる。エバミルクで粘りを出した白ソースを玉状に丸め、肉や丸ごと一尾のエビなどを巻きつけ、衣を付けて油の中へ滑り込ませる。何十年も繰り返されてきたいつもの作業。キヤベツとポテトサラダが付け合わされた揚げたてのコロベツトは、どこか懐かしい昔ながらの洋食そのものだ。

横地さんの料理人としてこの代わりは「素材に忠実なこと、旬の食材をうまく取り入れること」。春には竹の子

現在は、大阪と東京に合せて三店舗を経営。デパートへの出店なども重なり帰郷もままならない忙しさ。そんな横地さんにとって和泉村で健在の実母から送られてくる季節の野菜や山菜類は、一服の清涼剤。たまに帰省した時も、福井の食材をあさりまくって、店にどっさり持ち帰る。「常」というのは難しいけど、ふるさとのおいしい素材をお客さんにも知ってもらいたいから。実家の畑で取れた大根をコンソメ煮にしたり、新鮮なトウ

モロコシをサラダに散らばめたり、肉やエビの変わりにサトイモを使ったコロベツトも評判だった。

料理を追求していくと、どうしても技術に走ったり、見栄えに凝ったりしてしまいがち。そんな気持ちをいかに抑えるかが横地さんの一番の試練といえるかもしれない。気負いのなさは、自然体とは微妙に違う。もう少し能動的だ。その証拠に横地さんの店には、電子レンジがない。「例えば、ジャガイモをゆでるには、確かにレンジを使ったほうが便利かもしれない。ただ、何か大切な部分が抜けてしまふような気がして」。その「何か」をいつも思い出させてくれるのが、ふるさと和泉村。忙しさに追われながらも効率を求めずいられるのは、真の豊かさが身に染み込んでいるから。「今振り返ると、本当に和泉村で過ごしたすべてのことがプラスになっている」。はつきりそう思うことができるのだと、横地さんは静かに力強くうなずいた。