地域に根ざしたインド料理レストランを

ハティ（三芳町）

オーナー 渡邉 清さん　マネージャー 藤田 礼子さん

みずほ台駅から歩くこと数分。ひときわ目立つ上品なピンクの外装のインド料理レストラン。その建物、料理、そして地域との関わりについてお話いただきました。

外国の食文化を地域へ

―もともと、不動産業をなさっているんですよね。なぜ、レストランを始められたのですか。

渡邉 うちの会社は鶴瀬なんですが、今、グループ会社が、志木から坂戸まで十店舗ほどあります。それで、不動産会社の中に、飲食部門がありまして「外国の食文化を地域に入れよう」というのが始まりですね。

―インド料理にした理由は。

渡邉 経営コンサルタントの方からたまたま「この辺になくて、美味しいよ」ってお話いただいて、それじゃやりましょう、ってことになったんです。二十年くらい前ですかね。

―インド料理店自体が珍しかった時代ですよね。

渡邉 日本全国で数十軒くらいしかなかったんじゃないかと思いますよ。でも、オープンしてみたら流行りましたね。だけど、一〇人来て八人は「美味しくなかった」という感じ。インド料理が日本人の口にあっていなかった。

現地に足を運んで スタッフをスカウト

―外国人スタッフの方は現地に行ってスカウトされたのですか。

渡邉 そうです。新宿のインド料理店でアルバイトをして「誰か紹介してくれないか」とインドに電話してもらって、実際にインドに行ったんです。それでテストして、結局二人連れてきたんですね。そのうち一人は今も残っています。

―料理のこだわりは。

藤田 スパイスにポイントを置いています。スパイスはパウダーではなく、ホールを使っています。日本ではパウダーを調合した店が多いのですが、ホールはパウダーと違って、カレーに深み・コクが出て、香りも良くなります。二十六種類のスパイスをタンドールという釜で乾燥させ、石のミキサーで粉末にします。インド料理の基本的なことをおろそかにしていないで、忠実にやっております。

―メニューの特徴は。

藤田 インドの料理をいろいろ召し上がっていただくために、カレーだけでなく、インド料理も加えたコース料理を組み立てています。それから、年四回、四季ごとに、それぞれ期間限定のカレーをお出ししています。

街作りの一環としてのレストランとマンション

―お店の外観がとても目を引きますよね。薄いピンクの建物がおしゃれで。

渡邉 もとは白だったんですよ。当時、インド料理店というとほとんどインド人がオーナーで、日本人のオーナーはひとりかふたりだったと思います。だから、本当に、インド・インドしちゃっていうと「きれいじゃない」っていうイメージもあって。だから、清潔感、きれい感を出そうと。それで、植民地時代のイギリス領だった頃のインド、というテーマで、真っ白のイギリス風建築にしました。

―ピンクにしたのはどのくらい前なんですか。

渡邉 三年くらい前ですかね。あの、店の向かいにマンションを建てたんですよ、うちの不動産業のほうで。で、関連性があったほうがいいんじゃないかって。で、がらっとイメージを白から変えて、考えたのがこの色ですね。

―内装で気を使われたのは。

渡邉 戸建てのよさを生かして都会っぽくして、庭も作りました。それと、建てたマンションのテーマが「イタリア」「クラッシック」なんですよ。それで、デリーの骨董品屋で買い付けたアンティークのグラスをインテリアにしました。

―街並みからお店をイメージしていったと。

渡邉 本当は、例えば、駅からああいう建物が続いていると、街並みみたいのができますよね。「街作りの一環としてのレストランとマンション」って言うんですかね。

―あと、所沢にフランス料理店をお持ちですよね。

渡邉 「CPレストランカフェ」という店です。七月四日、ハティとCPレストランカフェ合同で「地域に根ざす」ということで、ユニセフのチャリティシネマコンサートを所沢で行います。

―「地域に根ざす」というのは不動産業の仕事柄もありますか。

渡邉 そうですね。

―お客さまは、この辺の方が多いのですか。

藤田 結構遠いところから来るお客さまが多いです。所沢とか川越とか。

―最近の飲食業界について思うことは。チェーン店が増えていますが。

渡邉 ただ食べるだけでは、自宅の延長。面白みが無いような気がしますよね。やっぱり、「外に食べに行く」というのは「異空間を体験すること」ですよね。

―最後にお店から発するメッセージを。

渡邉 出来るかどうかわからないけれど、この地域でインドに対する理解が深まれば。インド料理って美味しいですからね。

（049-255-5627）

◇

「街作りの一環としてのレストランとマンション」という発想が新鮮でした。地域との関わりって、こんな形でも行えるんですね。現地まで足を運んだ渡邉さんの熱意が、料理ににじみ出ているようでした。（梅津）

沿線食彩記

フルーツ菓子の研究に生涯をかける

菓子工房「ガトーマスダ」

増田 嘉嗣さん

（株）三啓商事 社長（板橋区）

TVや雑誌で紹介されたりと、「ガトーマスダ」のフルーツ菓子がメジャーになりつつある。その人気の裏にある増田社長のフルーツ菓子にかける思いを伺った。

ガトーマスダの原点

―こちらのお店のオープンはいつですか。

増田 六年前です。私が六十五歳の時で、六十五の手習いですよ。

―それまでは何を。

増田 現在もそうですが、お菓子の材料になるフルーツを加工して洋酒漬けしたものを洋菓子店に卸す会社をやっています。「洋酒漬けフルーツ」に関わってからはもう四十五年になります。

―きっかけは。

増田 子どもの頃から何かを作る、生み出すという事が好きでしてね。実は、高校卒業後、大学の工学部を目指して佐賀から上京し、卒業後はどこか一流企業の研究室で何か発明でもしたいなんて夢を描いていたんです。ただ、お金がなかったんで、とりあえず働いて大学資金を貯めて受験しようと。それで、菓子材料の卸し問屋に住み込みで働き始めました。当時（昭和三十年前後）は生きることが精一杯の時代でしたよ。仕事をしながら受験勉強しましたが、なかなかお金は貯まらなかったんです。稼いだ分は十年間、大学へ行ったつもりで、その時間とお金を研究開発に使おうと思いました。私に才能があるとしたら、「努力」という才能があるんじゃないかって自分で思い、必死になって努力しました。私の研究開発は、アパートの鍋の中から始まったんです。

洋酒漬けフルーツの完成

―すべて独学で研究されたんですか。

増田 そうです。菓子材料を売りながら、情報収集し、どんな材料でどんな味をだしているのか、洋菓子店を随分と歩き研究しました。そこで、フルーツケーキの材料に目をつけました。独立して五年目くらいからフルーツの洋酒漬けを始めたんです。

―何かを感じたのですか。

増田 これは自分に合っている。研究する価値があると思ったんですよ。

天職　だって。菓子職人は菓子作りの材料としては作るだろうけど、私はそれを専業としてやろうと。所謂すき間商品を探したんですね。職人さんたちの間でも、フルーツは三年は漬け込まないと良いものができないと言われていて、その時、自分は人生始まったばかりと。これはラッキーと思いましたよ。三十年は研究できるって。一流のものを作ろうと決意しました。当時はまだフルーツケーキは一般的には出回ってませんでしたから、大企業も洋酒漬けフルーツには力を入れてませんでした。良質の原料を使い、菓子業界の常識にとらわれない数々の実験を繰り返し、オンリーワンの「洋酒漬けフルーツ」が完成しました。

念願の菓子工房

―自らお店を開こうと思ったのはどうしてですか。

増田 自ら生み出した自慢の洋酒漬けフルーツを持って販促活動をしても、素人の作った物ってことで、プロの菓子職人にはすぐには認めてもらえませんでした。ならば、その材料を使って、プロも顔負けのフルーツケーキを作ればいいじゃないかって思いまして。それから菓子作りの方も研究し始めたんです。とにかく私の人生、研究一筋です。それで身についた菓子作りの技術を活かし、頑固なまでに素材にこだわったフルーツケーキをお客様に直接食べていただきたいと、念願だった「菓子工房ガトーマスダ」をオープンすることができました。

―人気の商品は。

増田 「山形産のふじを使った 完熟アップルパイ」は「板橋のいっぴん」にも選んでいただき人気があります。オレンジパイ、アプリコットパイ…と焼き菓子を基本とし、長年の研究の成果である「熟成ショコラケーキ」も、高額ですが納得のいく味と人気があります。他にも生ケーキやクッキーもあります。

―店の奥はカフェになってるんですね。

増田 オリジナルのマスダブレンドコーヒーと一緒にケーキをゆっくりと味わっていただきたくて。

染錦あざみ絵珈琲碗皿：有田・舘源（肥前陶磁ギャラリー・妻傳、富士見市）

東上沿線進出

―店舗が増えてますね。

増田 お蔭さまで、この高島平本店以外に、上板橋店・大山店・東武練馬店・高島平アトリエ店・朝霞店と、六店舗になりました。東上線沿線にはお世話になっています。今年の十月には有楽町にオープンが決まっています。

―最後に、社長にとってフルーツケーキとは。

増田 私の人生そのもの。菓子作りへの情熱と研究はまだまだこれからも続くでしょう。

（高島平本店03・3939・2992）