

兄妹

2024.3.6

最初に出会ったのは妹さんだった。高校に勤務していたときに、青年会議所の役員として来てくれた。高校生と一緒にSDGsに取り組みたいという話だった。地元で洋菓子店を営んでいるという。いろいろな話をしているうちに、同じ地元で兄がイタリアンレストランを始めたという話をしてくれた。イタリアのシチリアで修業を積んだという。ぜひ行ってくださいとのことだった。

これは行ってみるしかない。早速、予約を入れて家人と出かけた。メニューを見た。日本語で書かれてあったが、イタリアのメニューそのものだった。魅力的なものが並んでいた。ほどなくして、テーブルにシチリア料理が運ばれてきた。野菜などは地元のものを使っているが、あとはイタリアのままだった。そこがよかった。

すっかり気に入ってしまった。それから、おおよそ月に一回は行くようになった。その度ごとに、メニューは変わっていった。毎回、楽しみだった。お盆と年末年始に息子と娘が帰省してくる。4人でこの店に行くのがお決まりのパターンとなった。二人にとっては、実家とこのお店はセットになっている。すっかりお気に入りである。

このお店のシェフがすごい。厨房を一人で切り盛りしている。満席状態になっても、各テーブルごとに順番に料理が出てくる。それも、特別時間がかかるということもない。実に見事である。達人である。地元の食材を使うこと、イタリアのシチリアの料理として出すことというシェフの強いポリシーが伝わってくる。

お店の名前の由来をシェフに聞いたことがある。シチリアでお世話になった師匠の名前なのだという。そこには、師匠の教えを忠実に守り、日本で地元で自分のシチリア料理をたくさんの方に食べてもらいたいという思いが込められているような気がした。このシェフは謙虚である。お店が繁盛しても何も変わらない。誠実な人である。一品一品の料理に人柄が出ている。

土曜日のランチに行くと、お店の脇のスペースに洋菓子が運ばれてくる。妹さんのお店である。お兄さんのシチリア料理を堪能した後に、妹さんのお店の“魔法のプリン”やケーキをいただく。一つの出会いが、我が家に幸せな時間をもたらしてくれた。

この兄妹は、それぞれのお店を通して、自分たちが生まれ育った地元に大いに貢献している。どちらのお店にも共通しているものがある。それは、思いである。妹さんが、生き生きとうれしそうにお兄さんのことを、お兄さんのお店のことを話してくれたことが、今でも思い出される。これからも、二人のお店には通うことになりそうである。二人の思いを感じ取り、受け止めるために。