

# 第28回

## あなたとの相棒

大人が楽しめる空間に

少し広めの道路を曲がったところにあるそのお店は「TAVERNA BIANCA」。イタリア料理店だ。入ってみるとカウンターにはさまざまな種類のお酒がズラリと並んでいた。六年前に「大人が楽しめる場所を

松原に」ということでオープンしたそう。コンセプトは「ジャンルにとらわれずに楽しめる空間を提供するお店」。そのため、この料理は創作的だ。店長の玲実さんに「オススメ料理は何ですか」と尋ねると、「ローストビーフかな」と答えてくれた。オーソドックスな味のもメ

ニューにはあるが、珍しいのは「ワサビ醤油ソースのローストビーフ」だ。ワサビ醤油の清涼感が肉の脂と合うのだという。要するに「イタリアンベースの和食」がこのお店のテーマだ。他にも松原産の野菜を使ったものをはじめ、色々な料理が食べられる。そもそも玲実さんがこのお店で働き始めたきっかけは「美味しいな、と思ってもらえる料理を出したかったから」と言う。実は玲実さんは、以前、管理栄養士として、別の職場で料理のメニューを考え提供していた。そこで大きな疑問にぶつかった

そうだ。

「例えばトマトなら、完熟の真っ赤なトマトも、未熟な緑色のトマトも栄養学的には同じものと判断されるんです。当然、味に差は出ますよね。でもコスト面とか色んな問題もあるから、自分が使いたい食材が自由に使えるわけじゃない。数値上、クリアしてるから、管理栄養士としてはそれでOKということになってしまふ。でもそれがだんだんストレスになってきて…。問題がないものを作ってる以上、食べないのは食べない人の責任というか、自由というか…、そうなります。でもやっぱり美味しくないと食べてはもらえません」。

矛盾を感じた玲実さんは、思い切って、当時求人を出していたこのお店に勤めることにしたのだ。「相棒は何ですか」と尋ねてみた。「私にとっての相棒はこの空間、このお店ですね。私にとってもお客様にとっても、第2の家みたいな空間にして、落ち着く楽しい場所づくりがしたいです。音楽があり、みんなとのコミュニケーションがあり、

そして、それを支える料理があって、お酒があるんです」なるほど、と思う。予定しているライブや、お店に勤めて料理を作ること自体が「楽しい空間づくり」のためのものなのだ。「TAVERNA BIANCA」は決して目立ったところに店を構えていない。しかし、このお店が六年間美味しい料理を提供し、みんなから愛されている理由がわかった気がした。

文 出口儀臣（二年）

※今回広報まつばらに載らなかった写真部が撮影した写真は市ホームページで見ることが出来ます。



人間誰しも、大切な人・物・場所があるはず…。府立生野高校写真部の皆さんと一緒に、そんな誰かのかけがえのない「相棒」を紹介します。第28回目は、阿保にあるイタリア料理がベースの居酒屋「TAVERNA BIANCA（タベルナ ビアンカ）」店長の桑江玲実さんです。

