



46th GUEST Yuya Ueno

5丁目 上野優也

地元の人から愛されるお店に

text_Chiaki Okawara

昨年オープンしたイタリアンレストラン「和伊和伊」。オーナーは33歳の上野優也さん。小学生の頃家族旅行で訪れた先のレストラン。そこで見たシェフの料理姿に心を奪われ、将来は料理人になることを夢見る。大阪の調理専門学校を卒業後、箱根のフレンチとアジアンの創作料理の飲食店などで修業を積み、地元小山のレストランでメインシェフを任されるまでになる。しかし、『いつかは自分の店を『そんな思いを抱くようになる。』

「最初に勤めた」箱根のお店が人里離れたところで、地元の食材を使っていたので自分もそういう風にやりたいと考えていました」
郊外を候補地を探し、フィオーレに辿り着いた。開店は地域にとっても一大ニュース。心待ちにしていた地域の方からは『ずっと欲しいと思っていたご飯屋さん近くに来て嬉し。来てくれて

「利益を自分たち夫婦だけで独占しても仕方ないなって思っ。人を雇えばその分はその人に渡ってまた何かにお金を使う。周りに循環していけばいいな」と
働くスタッフも近所の方。自分たちは地域に支えられている。だからこそ、地域に利益が循環していくことも大切にしたい。

「この町は若い人の仕事がなくみんな都会へ出て行ってしま。もっとが
い。先日嬉しい出来事があった。誕生日を迎える孫が遊びにやってくるので、孫たち家族と訪れたいと予約が入った。今までは孫が遊びに来てても食事のために遠くまで車を走らせなければならなかった。前」
「前に食べに来たとき美味しかったから食事は任せる。そして、孫のために誕生日ケーキを焼いてほしいと頼まれました。当日皆さんが感激してくれて。その時は本当にこの店をやってよかったと思いました」
「地元で愛されるお店だからこそできることがありと感じて。ひとつはお客様に寄り添って、できるだけで要望に沿うこと。味つけ、お酒の種類や、メニューなど店側のこだわりを押し付けるのではなく、満足して帰ってほしい。それから地元で雇用を生むこと。」
「食育」もお店の担う役割だと話してくれた。幼い頃憧れたシェフの姿。自分は今、あの時のシェフのようになれているだろうか。調理場を隙間から熱心に見つめる幼い子の姿を見つければ、自分の重ね合わせる。



フィオーレに農産物直売所が

2 店舗誕生!

opening day 8:30 ~ 17:00

まんま とちぎ

6.3 sun OPEN
営業：土日月
8:30-13:00 / 16:00-19:00
ベガと道路を挟んだ向かい側

フィオーレ直売所
5.5 sat OPEN
営業：土日
10:00-15:00
レストラン和伊和伊の隣

WELCOME

ただいま大急ぎで準備中! 県内の有機農家の野菜の他、お惣菜やお菓子などオーガニックにこだわった商品を中心に販売する。店名の「まんま とちぎ」には、「ごはん」や「うまい」、イタリア語の「お母さん」の意味を込め、『栃木発、お母さんの愛情がたっぷり詰まった食にまつわるお店』になるようにと名付けられた。また、フィオーレの様々な才能が地域に還元される「地域フリーマーケット」コーナーも魅力。ここでは、住民が作った陶器や、アクセサリ、ワンちゃん用の手作りおやつその他、裾あげや包丁砥ぎなど特技を活かしたサービスも展開する予定。

先日オープンしたばかりのフィオーレ直売所では、野菜や果物の他、花・パン・惣菜・日用雑貨など幅広い商品がリーズナブルな料金で並ぶ。さくら市近隣の農家が生産した野菜だけでなく、フィオーレの家庭菜園で作られたものも委託販売されているのが大きな特徴だ。さらに、その野菜を持ち込んだ住民がレジを手伝うなど、正に地域が支える営業スタイル。現在は土日だけの営業だが、商品の持ち込みや店を手伝う人が増えれば平日営業や配達販売なども検討していくそう。近所で野菜をお求めの人だけでなく、家庭で野菜を作る人にとっても注目!!

