



木々に囲まれ、木漏れ日に照らされた森の小さなカフェから、パンを焼くにおいとトマトソースのかすかな香りが漂い流れてきます。夏は「さわさわ」と葉風がそよぎ、小鳥たちのさえずりと一緒に、時折木材を切る旋盤の音が家具工場から風に乗って流れてきます。すっかり葉が落ちる冬、木立の間からは、大雪山系の峰々が凜とした姿を眼前に現します。こんなぜいたくな空間で、ぜいたくな手作りパスタと「ホッ」とひと息つくコーヒーブレイクはいかが？



「道産小麦とフレッシュトマトのソースを使うことを基本に、生産者が分かるもの、安全なものを、手間をかけて出していきたい」。

森の中の小さなカフェ建設の話が持ち上がった時、自ら「ここで働きたい」と飛び込んできました。店を切り盛りして5年目を迎えました。「食材をもっと近づきたい」との思いが日々強まっています。

「新しいメニューを増やしていくというよりも、地元のものを使って、手間をかけて料理をつくっていくこと」。

手打ちパスタの原料は道産小麦の代表格「ハルユタカ」。「香りがすごく高いので、これを生かしたい」という思いが強かった」と言います。

トマトソースは、冬用に備蓄したものを使います。もちろん地元、旭川市東旭川産。豚肉も東旭川産。牛乳は無配合飼料で育てた乳牛からとった同市神居の小さな牧場から。同じく無配合飼料で育てた東川産の自然有精卵、富良野産無農薬タマネギなど、こだわりの地元産食材の数々を使っています。

「もっと近くに求めたい。良いもの

のは近くに寄ってくると思う。もっと狭い範囲で地産地消をして、地域とつながりたい」。

「東京の暮らしがすごく楽だったので、当初は『1〜2年間仕事で来ている程度では、住もうなどという気持ちにはならないだろう』と思っていた」と言います。

「東京にはずっと帰るところがあった。ところが1年経って気がついたら、帰りたくないと思う気持ちに自分が変わっていました」。

「嫌いだ」と自分自身で思い込んでいた趣味のアウトドアも、今では「休みの日をつぶして川に釣りに行き、山菜採りに行く自分があるんです。これですごく良かったなことですよね」。

昨年、東京都内の両親も自宅を処分して町内に移り住み、現在一緒に暮らしています。「町の少しの不便が良い。つくり過ぎていないところが良い。山並みや四季の移り変わりを感ずることが出来る自然が、良い人々がまちに増えていくことにつながると思っています」。



木々に囲まれた「café」前庭



「café」2階のバンガロー風店内



小粋な「café」入り口



旧教員住宅を改築・増築した北の住まい設計社事務所棟



森の緑の中にたたずむ「café」

北の住まい設計社は、旧第五小の旧校舎

すずき かずのり
鈴木 一徳さん 「北の住まい設計社café」シェフ / 上岐登牛 ☎82-4556 (店舗)
東京都出身、39歳。東京都立の商業高校(商業科)卒業後、武蔵野調理師専門学校(東京・池袋)卒。洋食店(東京・銀座)で修業後、西武セゾンの「ホテル西洋銀座」(同)のイタリア料理レストラン「リストランテ・アトーレ」に10年間勤務。当時料理長を務めていた日本イタリア料理協会初代会長シェフ、室井克義氏(56)に師事し、旭川市内に新規開店するイタリアンレストランをプロデュースするために来道。その後「北の住まい設計社」が敷地内に新たに開店させたカフェのシェフに就任。