

地域に根差した 食堂を目指して

2年間、スパイスカレー店としての間借りやイベント出店を経て、昨年4月、富士見町に「新しい食堂 チェノワ Labo」をオープンした寺澤さんご夫妻にお話を伺った



「ここ十年ほどで、「食堂」と自称する飲食店が、全国的に増えている。日本の外食産業は、特別な日に食べる黎明期を経て、次第に「安い」「早い」「うまい」のファストフード化。そして、デジタルと映え重視のSNS全盛の時代を迎えた。情報の中で起きた、食堂復帰。店側も消費者側も、水面化にある第4のニーズに気づき始めているのだらう。」

百年に一度の再開で沸く長崎市内に、昨年ひっそりと軒の食堂がオープンした。「新しい食堂 チェノワ Labo」(以下、チェノワ)。場所は、精肉店や青果店が入る小さな市場に、理髪店や菓子店など、創業から数十年の小商いの店と、静かな住宅街が広がる富士見町。

店主 寺澤智恵さんと祥さんが何気なくこう言う。「街でイベントがある日は、この店は閑散としていてもいいです。『先週は散財したから財布の紐をしめなきゃ。でも、おいしい栄養のあるごはんが食べた』。そんな日の選択肢になれれば」。食堂として、ハレの日ではなく、ケの日(日常)の料理を。その二心で、2人は今日も厨房に火を灯し、入り口にのれんをかける。

店内の小さな黒板に毎朝その日の言をしたためるのが、祥さんの日課だ。天気やイベントに合わせて、「お疲れさまでした」「楽しみましょう」「寒さを乗り越えましょう」と、やけに板書が板についているのには、理由がある。2人は、元教員なのだ。教員から飲食の商いへ、全

くベクトルが違うようにも思えるが、店を見渡すと、ひと続きの線と面が描かれていた。

不確実な日々の中で 余白を生む食堂の可能性

料理担当の智恵さんの、食事にまつわる原体験は、大阪での一人暮らしにさかのぼる。「今日は大変だったという日も、最後に食べたお店のごはんがおいしくて、そこで話した人との会話が楽しければいい一日だったなと思えたんです」。

「食べることは、休むこと。休息を挟むことで、良い循環が生まれる気がする」と智恵さん。祥さんも、こう続ける。「教員時代に心がけていたのは、余白を持たた人に育てる

こと。それがないと、本人も周りもキツいから。この店で、心に余白ができていけばいいと思います」。

タスクに追われる毎日の中で、忙しい心をひと時落ち着けて、栄養たっぷりのごはんをゆっくり食べる。音楽の休止、ピアノの調律。人間にとってそれに当たる「つが、食事なのだ。調律をしたピアノが、美しいハーモニーを生み出すように。〈チェノワ〉の食事をとおして、日常の休止と他者との調和が生まれている」。

日曜のお昼どき。店内は、満席に近い。「3人」と言いながら、小学校低学年とおぼしき男の子が入ってきた。大人顔負けのセリフに、思わず肩が揺れる。「チェノワ」には、ファミリー層の常連も多い。「食事の場だと、小さなお節介はしやすいです。お母さんにも、ゆっくり食べて

ほしいから、子どもさんの相手をしたり。この食事の場に、ピンと張った糸が緩む時間になれば」と智恵さん。手際よく品目に提供されたキッズメニューを前に、子どもも親も幸せそうに笑う。

「教育基本法で、教育について書いてたね」と智恵さん。調べる、と「人格の完成を目指(中略)す」との表記。圧倒される言葉だが、それは日々のひと息と休止、そして小さな幸せの積み重ねで実現できるのだと感じずにはいられなかった。今を生きる大人に余裕や余白がなければ、子どもや次世代によい影響は与えられない。教壇を離れた2人が、現在は余白を生み出す場を作り、自分自身がゆとりを体現したありようで、草の根活動的实践を続けている。



チェノワの スリー・ルール

決まりと言うほどではないが、二人が心掛ける3つのルールを紹介

- 1 来店挨拶は「こんにちは」
「客と店主の区切りをなくして、地域の延長線上にある店として、ふらっと訪ねてほしいから」
—祥さん
- 2 栄養バランスを重視したメニュー
「ひとつのことに熱中すると食事を後回しにしてしまいがちな自分の経験から、一食で栄養バランスを網羅した万能食を目指している」
—智恵さん
- 3 お見送りをする
「入り口の階段で転ばないか心配なのと、楽しそうな背中帰っているかなと気になって」
—智恵さん

神出鬼没のカレー屋さん→新しい食堂!?

2年間の間借りカレー店としての営業を終え、スパイスカレーの味はそのままに、定食へとバージョンアップ。週替わりメニューなど、新たな定食もそろえた



MENU 1 あいがけスパイスカレー定食 1,500円
※単品メニューあり

ほうれん草の白和え(選べる小鉢)
とにかく鉄分を摂ってほしいのと、家で作るには手間がかかる白和えを「チエノワ」で気軽に食べてほしいという智恵さんの思いから

おみそ汁
お客様の声から生まれた、スパイスカレーとみそ汁のマッチング。意外にも、異国感の少ない「チエノワ」のカレーには相性がいい

ポークビンダルー
豚肉を使用した、酸味のある本格カレー。間借り時代から人気の看板メニューだ。辛さは一切なく、刺激よりも、奥深い安らぎに包まれる



MENU 2 カオマンガイ風チキン定食 900円

スパゲッティサラダ(選べる小鉢)
サウナーの2人が聖地と崇める「サウナサン(佐世保)」の人気小鉢メニューからインスパイア。魚肉ソーセージ入りで、コアなファンが多い

カオマンガイ風チキン
カレー以外で初めて定食化されたメニュー。ホロホロ&しつりのチキンと、隠し味に白みそ使用のエスニックソースがこんなにも合うなんて

もずく酢(選べる小鉢)
サウナ後に食べたいメニューから、セレクト。ミネラル豊富で、食欲が減退しがちな季節にも食べやすい。もずく酢の目利きは祥さんが担当

鶏団子の春雨スープ
鶏団子、ワカメ、キャベツ、もやし、ネギ、ニンジンなどがたっぷり入った栄養満点スープ。祥さんの実家では、井でよく出るメニューだったのだとか



MENU 3 鶏団子の春雨スープ定食 900円
※週替わりメニュー

「小さな幸せ」の輪が この町で広がってゆく

店を構える場所として富士見町を選んだきっかけは、祥さんが生まれ育った町だったから。オープンから、4月で丸1年、富士見町に住んでからは、3年近く経つ。その期間に、智恵さんはもちろん、祥さんにとっても、この町の解像度がぐっと上がった。自店を知ってもらおう第一フェーズの先へ、思いは向く。

「お店をするなら、自分たちが新しい場を作っていかなければと思っていたけれど、実際にやり始めると、生活に必要なものは、すでにこの町にあったんです」と智恵さん。「野菜もお肉も、日用品だってある。買い物の際は、人とのコミュニケーションも取れる。この町で、十分生活は完結していて、自分の機嫌が良くなるために必要な『小さな幸せ』がたくさん落ちているんです。自分が疲れていても、機嫌を取り戻してくれるのは、大抵、人との関わりだから。疲れている人、みんな富士見町に来たいのにと、言っていて、智恵さんが笑う。小さな幸せが散りばめられた、この町の暮らしを循環させ、つなげていきたい。それが今の二人の願いだ。



1.祥さんの書く黒板。この世界や地域、他者とのつながりをゆるやかに感じられ、コミュニティの中にそと居場所を用意してもらった気になる 2.書棚にあるカルチャーマガジン「スペクテイター」Vol.42「新しい食堂」。付箋の貼られた箇所、この店の源泉がある 3.店を出る人の背中を、にこやかに見送る智恵さん

二人の話を聞いてみると、富士見町のほかのお店にも足を伸ばしたくなる。「チエノワ」までの坂道の途中にクレープの自販機があること。ケーキ屋さんのケーキも、お肉屋さんのチキンもおいしくて、この町を出ずともクリスマスパーティーができること。やさしい近所のお蕎麦屋さん、焼き鳥屋さんも八百屋さんも。二人が、この町で起きた心温まるエピソードを、心底うれしそうに話す。「ちえ」とも読める智恵さんの周りに人が集まるようにと付けられた「チエノワ」の名の通り、輪が広がる今を、二人はこう表現する。「自分たちで輪を作るより、この町で、すでに築かれてきた、ゆるい人とのつながり。輪の中に入れてもらった感じです」。

あらためて食堂回帰の時流を、長崎の富士見町という小さな単位で見る。SNS全盛の今、小さな幸せの見落としが起きていないか。胸に手を当てると、なには決して言えなかった。ずれたリズムを整え、小さな幸せに気づく場として、今、食堂にできることがある。よし、今度の週末は、「チエノワ」の定食を食べに行こう。



通り沿いから、階段を13段上った先の、古民家を改装した店舗。営業時は、階段下に目印のA型看板が置かれている



限定メニューで祥さんの父親と伯父が作った燻製盛り合わせが提供されることも



店名にちなんだ「知恵の輪」が各卓上に

長崎市

チエノワLabo チエノワラボ

長崎市富士見町4-19 ☎なし
⑧11:00~14:00/17:00~20:00
※金土祝前~21:00
⑨火 ⑩24 ⑪なし
⑫ @chienowa_nagasaki

