

命を繋ぐための食を求めて 旬の野菜を生かした フランス料理店

オーヴィューフランス

うめナビ jc™!

ジャンクフードやファーストフードのような空腹を満たすものではなく、命を繋ぐための食をコンセプトに開店したオーヴィューフランス(川崎市宮前区宮崎、高見政男オーナーシェフ、044・854・3911)は、生産者の方が丹精込めてつくった食材はもろろんのこと、生産者の心やポリシーを大切に、本当の意味での「健康的なフランス料理」をお客様に召し上がっていただきたいと願っている店だ。

同店は、昔ながらの野菜の味をお客様に味わっていただきたいという思いで、「素材の個性を生かした料理」を提供しており、季節の野菜をふんだんに取り入れた料理はお客様から評判だ。

野菜の仕入先は、有機農業を営んでいる大分県の実家。「本当に美味しい野菜を得るためには、まず健康的な土づくりから始まる」と高見シェフ。食害をなくすために殺虫剤を散布したり、化学肥料の力で無理矢理成長させる安易な方法とはスタート地点が違う。

植物は、バクテリアの存在無しには生きることが出来な
いが、そのバクテリアの



料理は季節の野菜をふんだんに取り入れている



店内は家庭的な雰囲気漂う

食料は有機肥料や害虫を含めた生物の排泄物である。もちろん、害虫のするがままでは、せっかくの野菜も全て虫の食料になりかねない。そのため、昼間飛来する虫をネットで捕獲したり、夜はライトを持って虫をひとつひとつ拾っていくのだ。こうした苦労を重ねてきた野菜は、スーパーに売られている規格品とは異なり、形も大きさも様々だが、その味はまさに「昔ながら」の味。「おいしい」と普段野菜嫌いで野菜を食べない子供たちも残さず食べてしまうことが多いという。

「町の美味しいもの屋さん」でありたいと願う高見シェフ。母から送られてくる野菜をどのように生かすかを考え形にする。今の子供たちが大人になったときも忘れられない野菜の味と料理となるだろう。詳しくはホームページにて

(<http://french-food.jp>)