

京田辺の新鮮野菜をふんだんに用いて

心と体にやさしいフレンチを提供

レストラン ルスティク

オーナー 榎井由美さん



榎井由美さん

野菜のすぐ近くでお店を

全10席のフレンチレストラン ルスティク (RUSTIQUE) は、平成23 (2011) 年3月のオープン。関西文化学術研究都市の各地区を結ぶ山手幹線沿いで、京田辺の丘陵地に佇む姿はまるで本場フランスのオーベルジュのよう。黒基調の建物が周囲の山や田畑、竹林の風景に溶け込み、「田舎の」「ひなびた」という意味の店名にふさわしいロケーションです。

オーナーはシェフの榎井俊之さんと由美さん夫妻。俊之さんは京都の有名料理店で腕を磨き、宇治市内でピストロを経営。その頃に由美さんと出会って結婚し、新しいお店を共に持つ夢が膨らんでいったそうです。「子どもを授かり、子育てをする中で、食物アレルギーのお子さんが多いことを知りました。また、子育てに家事に仕事にと頑張るお母さん方ともたくさん知り合い、みなさんに、体にやさしい物をおいしく食べていただいで、忙しい日常からしばし離れてホッとしてもらえる。そんなお店を作りたいと思ったんです」と由美さん。実はシェフの実家が京田辺の農家ということもあり、「採れてすぐの新鮮で安全な野菜を食べていただける環境で」と地元にお店を出すことを決意。

「農家である実家に近く豊かな自然があり、景色を見ながら食事を楽しんでもらえる」ことを第一に、足の便やランドマークのある場所という条件で探し当てたのが、今の場所です。「学術文化と農業というのは京田辺が打ち出している町の特徴。同志社大学に近いアカデミックな立地も、京田辺のフレンチを目指す私達には魅力でした」。

開店したのは、構想から実に8年目のことでした。



一軒家レストラン「ルスティク」

地元農家との交流も楽しく

お店では、野菜を毎朝、実家に取りに行くことはもちろん、京田辺とその周辺の農家からも仕入れています。これはオープン前から考えていたこと。「私達のお料理を楽し

農林水産物の活用 観光資源の活用

んでいただくことを通して、京田辺の野菜についても知っていただき、一人でも多くの方に買っていただく。そういうおいしい循環、相乗効果が生まれればうれしい」。

お店で用いるのはごぼう、海老芋、昔ながらの桃など京田辺の特産品や、無農薬・減農薬の野菜が中心。また小さな農家が、特化した野菜をこだわりの農法で作っているケースが多いことから、「この野菜はここで」と決めているそうです。形がよくなかったり量が少なすぎて流通に乗らない野菜も有効に利用しています。

「夫はプロの料理人ですが、農家のお母さん達もおいしい食べ方をいっぱい知っておられます。時には教えてもらって、それをアレンジしてお出しすることもあるんですよ。そんな方々との交流も楽しくて」とうれしそうな由美さん。地元の新鮮素材を使い、シェフも改めて料理することの幸せを感じています。



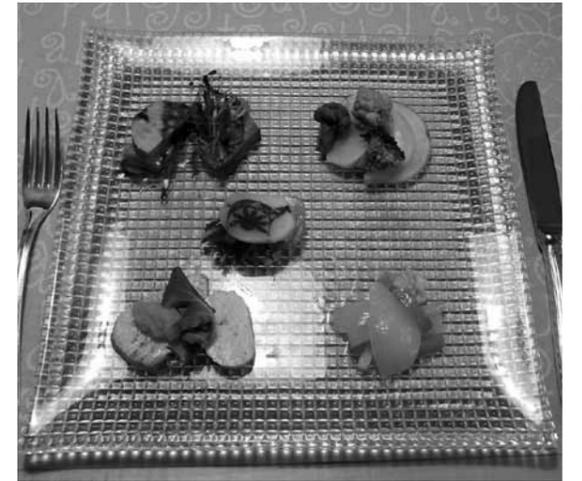
風景を眺めながら食事ができる

有名建築家に熱意を伝えて

店内に目を向けてみると、白壁と白木をベースに、天井は高く、清潔感と開放感に溢れています。田園風景の広がる北側に向かって窓が大きく開かれ、南の天井部分には採光窓を設けて、自然光が存分に入る構造。有名建築家・中村好文さんの設計です。

「お店を持つにあたり、やさしい雰囲気にしたいと思っていましたが、コンセプトが定まらず、何から手をつけていかかわからない状態でした。そこでいろいろ調べて、中村さんの建築観に共感し、直接連絡を取りました」。まずは自分達の熱意、やりたいことをしたためて手紙を書きましたが、返事は来ず。次は往復はがき作戦。電話がかかってきたあとも実際に来てもらえるまで、後悔のないよう、自分達の生い立ち、今考えていることまで便箋30枚くらい書いて送ったりもしたそうです。完成までは4年もかかりました。「思いを受け止めていただきました」と由美さんはしみじみ。「建つまでの工程も毎日見ていましたから、完成

したときは自分の子どももみたくて。みなさんに喜んでいただき、かわいがっていただけるよう育てていきたいと思いました」。



十数種類の野菜を使った前菜

イベントを通して地域協働も

同店で提供しているのは、季節のコース料理。地野菜を主体に、素材の持ち味を生かすフレンチは、色彩も可憐で、特に女性の心をくすぐります。「昼は主婦の方同士、夜にはご家族、特に息子さんと娘さんがご両親を連れて、というお客様が多いです。思い描いていた通りのアットホームなお店になりました」と由美さんは微笑みます。

今は昼夜のレストラン経営のみですが、ゆくゆくはイベントも行い、地域のみなさんと協働したいと考えているそうです。「農家の方々に協力していただいて収穫ツアーをしたり、地元食材の勉強会や料理教室を開いたり。お店にはフリースペースも併設していますので、展示会などで地元の方に開放していけたら」。お店の裏には畑を手配。今は土作りの段階ですが、お客さんにトマトなどの野菜を収穫してもらうことも計画中です。

昼にはのどかな風景を、夜には静けさと星、夏にはホテルも見られる環境を生かしながら、食事の場としては言うに及ばず、交流の場としても、地域に愛される存在となりつつあります。

事業概要

レストラン ルスティク

<http://restaurant-rustique.com/>

代表：榎井由美

業種：飲食業（レストラン）

創業：平成23（2011）年

住所：〒610-0332

京田辺市興戸宮ノ前80

TEL：0774-46-9178 FAX：0774-46-9178