

イタリアンのオーナーシェフという今の自分は 周りの人たちの助けがあったからこそ

学生時代から料理の道を
目指したわけではなく、
料理の世界へ入ってからも、
一筋というわけには
いかなかった渡邊さん。
そんな彼がどうやって
お店を持つようになったのか、
その時々何を思ったのか、
語っていただきました。

渡邊 望さん (平7・経済)
バルバダニェロ 羊のひげ
オーナーシェフ

わたなべ のぞむ ●東京都出身。1972年生まれ。大学卒業後、『東京ばな奈』を製造・販売している株式会社グレーブストーンに入社するも退社。有名イタリアンレストラン、プラスチック加工会社を経て、35歳のとき『バルバダニェロ』で働き始め、1年半後に前オーナーから店を引き継いだ。



新卒入社した企業を 10カ月で退社

父も母も料理が好きでした。母は料理上手で、毎日、とてもおいしい料理を食卓に用意してくれ、父も時間をみつけては台所に立ちました。ウチは家で食事をするのが当たり前で、外食は年に2〜3回程度だった気がします。料理がとても身近にある環境でした。

しかし、専大に通っている頃から料理人になりたいとか、いつか自分の店を持ちたいなどと考えていたわけはありません。料理は、趣味で作る程度。インカレサークルに所属し、経済学部でマクロ経済を学び、食品メーカーに就職しました。希望は営業だったので、

当時は、「食」に関わる仕事に就ければ、という程度にしか考えていなかったことがわかります。その会社で、料理に目覚めることになるまでは。

私は、営業ではなく、その会社が展開しているデザート専門店でギャルソンを務めることになりました。そこでパティシエと仲良くなり、いろいろ話をするうちに、手に職を持つことの面白さや料理を仕事にする面白さについて考えるようになったのです。

その気持ちは次第に切実なものになり、メーカーは10カ月程で退社。三軒茶屋の有名イタリアンレストランで働くことにしました。運が良かったのですが、入って3カ月ほどで前菜を担当させてもらうこともできました。

ただ、学校で料理を学んだことなどないため、必死です。前に前菜を担当していた人に教わったり、先輩方のやり方を盗んだり。鍋に残ったスープをこっそり味見して記憶したことも。連日満員という人気店だったため、厨房は戦場のような忙しさでしたが、その合間を見つけて料理の技を習得していくのは楽しかったものです。

しかし、毎朝9時から深夜1時、2時までという忙しさにいっばいっばいになってしまい、1年ほどで店を辞めてしまいました。

営業に転職するものの、 料理への思いを忘れられず

イタリアンレストランを辞めてから11年間、プラスチック加工会社で営業をしていました。料理の道を続けていくことに不安を感じて、安定を求めたからです。それに、営業も合っていたようで、お客様にも気に入られ、何人かの部下を持つ立場になりました。

ただ、社内での立場が上がるにつれて、自分の力だけではどうにもならないもどかしさを味わうことも増えてきました。そんなモヤモヤしたものを抱えながら30代半ばを迎えようかという頃、自分の目が隔々まで届く規模感で、仕事を切り回してみたい——“独立”という文字がちらつくようになり、そして、料理への熱が再び高まっていったのです。その裏には、学生時代の友人を家に招いて料理をふるまうなど、手料理を作る楽しさを感じていたこと、そして、イタリアンレストランを辞めたことに「逃げた」ような後ろめたさを感じていたこともあっ



た気もします。

しかし、もう一度料理を学び直すには、年齢的にも経済的にもためらいがありました。そんなとき背中を押してくれたのが、専大時代のサークルの先輩の「考えているなら挑戦したほうがいい」という言葉だったのです。

その言葉で一念発起して会社を辞めて……というドラマようですが、実際は堅実でした。まずは、仕事を続けながら飲食店を経営していた友人に頼んで定休日に店舗を借りて料理を提供することに。そのために、食品衛生責任者資格も取得しました。自分に飲食店のシェフが務まるのか試すだけでなく、本当に仕事にするほど料理が好きなのか、自分の気持ちを確かめたかったのです。

経験1年半で オーナーシェフに

約1年後、友人が定休日も営業することを決め、仮シェフ生活をやめなければならなくなった頃には、料理の世

界でやっていく決心が固まっていました。しかし、30代なかば、飲食店の厨房勤務経験がほとんどない私を雇ってくれる店はなかなかありませんでした。そんなとき拾ってくれたのが、『バルバダニェロ 羊のひげ』のオーナーだったのです。

ふらりと店に来て、いきなり「雇ってください」と言ってきた人間の話を聞いて、受け入れてくれました。さらに1年半後、店を閉めるつもりだったにもかかわらず、「あとを引き継ぐなら」と、私に店を譲る決心をくださったのです。

このお店は駅から離れた住宅街の中にひっそりと佇んでいます。そのため、お客様の多くは、何年も通い続けている常連さんばかりです。そんな方々の「店をなくさないでほしい」という声を聞き、何とかしたいという一心でオーナーに相談はしましたが、まさか店を譲ると言われるとは思っていませんでした。しばらく悩みましたよ。まともな調理経験は、この店にきてからの1年程度で、経営などはまったくわかりません。そもそも、常連さんはオーナーの味を気に入って通ってくれているのです。私にその代わりが務まるとは思えませんでした。

それでも決断したのは、チャンスだと思ったからです。勢いだけですね。今思い返しても恥ずかしくなるほど、最初の1〜2年は、つたない料理を出していたと思います。それでも、常連



さんたちは「この味はもっとこうしたほうが良い」などと口を出しながらも、通い続けてくれました。本当にありがたいことです。

このような常連さんたちに支えられて7年続けてくることができました。だから、今後店を無闇に拡大していくようなことは考えていません。お客様を近くに感じながら、お客様が気に入っているメニュー一つひとつのクオリティを高めていき、今後何年も通ってもらえる店であり続けたいと思っています。こちんまりとした店ですが、校友の皆さんも近くを通った際は、ぜひ立ち寄ってください。お待ちしております。

バルバダニェロ 羊のひげ

旬の食材を丁寧に調理して、出来立てをお出しすることを大切にしている本格イタリアンのお店です。閑静な住宅街に佇む店内には落ち着いた雰囲気、木を基調にした店内は、落ち着いた雰囲気。ディナー時は、白熱灯の柔らかい照明が木目に映えて、つい長居したくなる

天然平目のやさしい味とシャキシャキとした新鮮な野菜が印象的な「天然平目のカルパッチョサラダ」(1,060円) やにんにくとオリブオイルがブロッコリーとイカの味を引き立てる「ヤリイカとブロッコリーのアリオ・オーリオ」(780円)、生ウニの味と風味が口の中にふわりと広がる「生ウニのトマトクリームリングイネ」(1,280円) など、旬の素材を生かしたメニューが豊富。人気の自家製サングリアもおすすめ

●所在地/東京都杉並区成田東1-39-14 (東京メトロ丸ノ内線新高円寺駅から徒歩13分) ●TEL/03-3317-6338 ●営業時間
/ランチ 12:00~14:30 (14:00L.O.)、ディナー 17:30~22:30 (22:00L.O.) ●定休日/月曜・第3火曜 ●席数/
24席(1階12席、2階12席)

バルバダニェロ 羊のひげ 検索
<http://www.barba-agnello.com/>