

一枚のピザに凝縮された人生観

ピザエリアラットリア
アロマ デル ソーレ オーナー・ピザヨーロ：金子 剛久
株式会社エイディーエス

自分にはこれしかない

「ノーピザ・ノーライフ」。「ピザなくして、人生なし」が、ピザ職人金子剛久氏の人生論。ピザ作りを心底楽しみ一枚一枚心を込めて手作りする。そして、それを味わった人が幸せ気分になることを願っている。

「自分のいいぶちを稼ぐには、これしかないんです。それ以外はダメで、いいところはないんですね」と謙遜するが、38歳という人生の折り返し前に、「自分にとってこれしかない」と迷わず言い切れる人が、世の中にいたい何人いることだろう。

運命の出会い

始まりは、実にシンプル。語学を志して進学したもののは、現実のカリキュラムとのギャップに落胆。レストランでアルバイトをしていたことが飲食業界に身を置くことにした。「今思えば家業が食材の卸だったので、漠然とではあっても飲食店に興味があったのかも…」。イタリア料理を選んだのは「もてると思って」と笑いながらも、「仏料理、ラーメン、寿司など、さまざまなものを見いだがいた末の消去法で残ったから。ある意味、きちんと取捨選択したように見



Profile

金子 剛久 (かねこたけひさ)

ピザヨーロとはピザ職人という意味。1973年10月5日生まれ38歳。宇都宮市泉が丘のパン・ケーキ類材料卸の家人、男3兄弟の次男として生まれ育つ。作新学院から大学に進むも、途中で飲食業界に転身。数店の市内イタリア料理店で、接客や料理を学んだ後、「サンクリストフォロ」(宇都宮市錦)を経て独立。今年2月で5周年を迎える。

まずは、接客からスタート。2年間の接客経験は、「お客様が求めているものは、料理だけ作って理解できな」という持論を導きだした。だからこそ、今全てのスタッフ達にも、接客を経験させている。それは、お客様を大切にしていることの表れでもある。

そして、ピザ職人を目指したのは「出合ってしまったから」とひと言。その運命の出会いは、10年ほど前。当時、一緒に働いていたナポリ人のピザ職人が作ったピザを見て、食べて、思わず「すげー!!」とうなつたのだと。それまで、ピザ自体をあまり重視せずに、まして

た「認定を受けていないとも、おいしいお店はたくさんあります。ひとつ基準でしかない」と、いかにも平凡さを装うところに、彼のシャイン一面を見た気がした。

楽しみ 楽しませるのが好き

大切に思うのは「極端には世界の平和。妥協すると、自分の周りが穏やかであること」。目指すのは「極端にはピザを通じてイタリア料理や外食産業の底上げで景気を良くし、文化を築くこと」。妥協すると、自分と自分の裏には、実は、物事を真面目にしつかりと見て、他人の幸せを願い、自分に妥協しない真摯な姿が隠されている。それは、何気なく使った「永遠に続くものはない」という、達観した言葉の端からも伺える。

「小さい頃からお調子者。それでいて自己顕示欲が強く、クラスでもふざけてひっかきまわるのが得意でしたね。特に、運動ができたわけでも、勉強ができたわけでもないで、ねらうのは、そのポジション」と、三枚目を装うが、これから人を楽しませるのが好きだからこそ、ふざけたり、脱線させたりしていたのかも。

笑点や、なぞかけ、番組がお気に入りで、一つの単語から、幾通りもの意味を考えるのが好きだったそうだ。そのせいか、言葉のセンスは抜群。メニュー名に、大胆にもスタッフの名前を使って、「今日の青木」などと命名する。その心は、スタッフに自覚と誇り、やる気を持つて働いて欲しいからという、彼らしい、ユーモア溢れる優しさに違いない。

店名のアロマは香り、ソーレは太陽。それは愛娘、日香(ちか)ちゃんの名前。この店を目指して来て欲しいと願つて、わざわざ街の外れの平成通りの突き当たりに開店して5年。市内はもとより、県外からも、おいしいピザを求めてくるお客様で賑わう。厳選した小麦粉・水・塩・酵母だけをこねて、丁寧に両手で広げ、こだわりのチーズやトマトなどをトッピングし、薪窯で焼いて手にするまでになった。夢を夢で終わらせない。その強い思いと行動するエネルギーの源を問うと、「ノリで言って、ない『眞のナボリピザ協会』の認定を、柄木で初めて手にするまでになった」。イタリア語を独学で学び、ナポリやトスカーナを訪れる。今では日本で30数店舗にしか与えられていない「眞のナボリピザ協会」の認定を、柄木で初めて手にするまでになった。

そこで、本場ナボリに行こうと決意。イタリア娘、日香(ちか)ちゃんの名前。この店を目指して来て欲しいと願つて、わざわざ街の外れの平成通りの突き当たりに開店して5年。市内はもとより、県外からも、おいしいピザを求めてくるお客様で賑わう。厳選した小麦粉・水・塩・酵母だけをこねて、丁寧に両手で広げ、こだわりのチーズやトマトなどをトッピングし、薪窯で焼いて手にするまでになった。

すばやく焼き上げるピザは、まさに職人の技と心意気が凝縮した逸品。食べた人の心を、お日様のように、やさしくあつたかく包み込んでくれる。