



ごまをこぼせる

ごまごはNEWS

Vol.59
2023年2月号①

発行: 責任編集
粕江市岩戸北
3-18-8-701
粕江で分かりやすい
政治を伝える会



小さい車庫からワクワクと栄養をお届けしていききたい

ザベジシヤコ



ザベジシヤコ
中村 友子さん



ザベジシヤコ
飯田 景子さん



四季の旬のお野菜を知っていただき たいし、味わっていただきたいと思います。

今回のこまえをつなげるインタビューは、テイクアウトの焼き菓子とデリサラダのお店「ザベジシアコ」オーナーの飯田景子さんです。大手料理教室での講師経験を経て、ご自宅で料理教室をされていた時にコロナ禍となり、その逆境をもとめせず、ご自宅の車庫を利用されてお店をオープンされました。車庫で営業許可をとるために移動可能な設備とされた経緯や、料理研究家として野菜の可能性をお客様へ提案していきたい、そんな熱い思いをお聞きしてまいります。

(聞き手 三宅まこと)

元々はどのような経歴なんですか？

大手の料理教室の講師をしていました。そこで、今一緒にお店をやっている中村（友子さん）と出会いました。夢として自分で料理教室を立ち上げたいというのがあったんですが、夢を叶えて、自宅で料理教室を始めました。



自宅でお店を構えよう
とされた経緯は？

本当は料理教室を大きくしていきたいかったんですが、コロナ禍の中で一気に方向転換しました。対面が難しくなってきたので、やはり料理のことを広めていきたいと思い、狛江駅周辺物件を探していました。ただ、中村と私もお互い子育てをしながら、どんな働き方がいいのかをすごく考えた末に自宅でやりたい、自宅でやる

にはお店を持たないといけないと思うようになったんです。

車庫に店舗を構えられ
たきっかけは？

たまたま、広報してもらっているうちの夫に有名な建築家さんとの縁がありました。その方から「クルマの車庫に車を買う感覚の値段で営業店舗を立ち上げることができないんじゃないか」というアドバイスを受けたんです。お店の下に車輪がついているのもそうした経緯です。あと、厨房は水回りも電気もすべてついていて、保健所を通して営業や衛生の許可を受けています。



デリサラダという言葉
に込めた意味は？

お野菜だけでなく、サラダだけでなく、自分たちの手で美味しく調理をした状態で提供しているということなんです。食育的な意味もあります。四季の旬のお野菜を知ってもらいたいのと、味わっていただきたいと思います。

ご自身の使命は何だと
考えていますか？

料理の世界に入ってみて、そこで料理の楽しさを知って、それをみんなに広めたいというのが最初の思いなんです。食べる楽しみとか、作ってあげる楽しみとか、喜んでもらえる楽しみとか、四季のお野菜があつたり、一口に野菜といってもいろんな楽しみ方があるのでそこに惹かれています。

最後に、読者へのメッセージをお願いします。



小さなお店なんですけれども、ここからいろんなことを発信していきたいと思っています。例えば生のサラダだけではなくて、こんなお野菜を使って、こんなお料理ができるのか。あとは、お野菜を手軽に楽しんでとつていただきたいと思います。

ます。私たちの店のキャッチコピーは「小さい車庫からワクワクと栄養をお届けしたい」です。ぜひ、みなさん、足を運んでください。



<酵母スコーン>
30時間以上かけて起こした酵母を使い、生地を4日程度低温でじっくり発酵させて作る酵母スコーン。発酵させた豊かな香りと、小麦の旨味を感じられます。



店舗住所 東京都狛江市和泉本町3-4-11
狛江駅北口より狛江通りを松原の交差点まで直進後、右折して300mほどのところにあります。