

(第3種郵便物認可)

川西市鼓が滝一の住宅地にある手作り生パスタ工房が評判を呼んでいる。「イル・クラノ（イタリア語で小麦・製麺所）」。脱サラした佐藤正昭さん<sup>（三）</sup>と妻千弦さん<sup>（三）</sup>が今年二月、自宅の庭に工房を建て営業を始めた。「生パスタ」という物珍しさもあってか、口コミなどで

# 生パスタ身近な味に

人気が広がり、今では県外からも注文が舞い込む。「生パスタを庶民の食べ物に」と夫妻。小麦粉をこねる腕に力が入る。

(山崎 竜)

## 川西の佐藤さん夫妻

約四平方メートルわずか二畳ほどの小さな工房。予約が多い日は午前三時、普段でも五時にはここで作業が始まる。

「物珍しさを買ってくれたお客さんが、リピーターになってくれるのがうれしくて」と笑う。

夫妻が生パスタに出合ったのは、二〇〇〇年。米国に旅行した際、現地のイタリア料理店で「もちっ」とした食感と、パスタそのものの味に感動、このようになった。

帰国後、図書館や書店で文献を探すと「生パスタ研究」を続けるうちに、本場イタリアでは、一人でパスタを作り、販売している店が無数にあることを知る。「自分たちにもできるのでは」。

# 脱サラし自宅に工房

今年2月業 口コミで評判広がる 開

開業を思いついた正昭さんは米穀販売会社に勤めながら、千弦さんとも準備を進めた。

最も難しかったのが小



「生パスタを気軽に楽しんでもらいたい」と話す佐藤さん夫妻。川西市鼓が滝一。

に及ぶ。イタリア語で手紙を書き、現地の工房に教えを求めたこともあった。

開業当初、作っていたのは十食程度。「二つでも売れば『パンサイ』だったという。それが現在は一般家庭への配達を中心に、通常で一日百食、多いときは二百食を作るまでになった。

「高級イタリア料理店に行かないと食べられない、といったイメージを打破したい」と正昭さん。平たいフェットチーネ、細打ちのリングイーネをメインに、一人前百十個から販売している。

月曜定休。イル・クラノ製麺所 ☎072・793・9161