

生パスタ製麺所経営

佐藤正昭・千弦夫婦

熱血サクセストーリー

生パスタにこだわる夫婦がいる。兵庫県川西市の自宅を改装して今年2月、生パスタの製麺所「イル・グラノー」を開いた佐藤正昭さん(34)と千弦さん(34)夫婦だ。もちもちした独特の食感とフレッシュな語感から人気急上昇中という生パスタだが、イタリア料理店での高級感が邪魔をして、まだまだ普及していない。「生パスタは家庭で手軽に味わえるもの」。全国を視野に入れ、販路拡大を目指している。

◆龍馬を尊敬

川西市鼓が滝の住宅街にある製麺所。掲げられたイタリア国旗が目印だ。設計や施工も夫婦で手がけた。製麺所の名前はイタリア語で小麦の意味。「小麦粉へのあくなき」こだわりから名付けた。

麵を打つ作業場は広さ4平方メートル。壁には「発想や構想の豊かさにあやかりたい」と、尊敬する幕末の英雄、坂本龍馬のパネルを飾った。

家庭の味にするのが夢

紙のやりとりから始まった。辞書と格闘の毎日。とくに材料の「生命線」といえる小麦粉は、世界中から取り寄せ研究を重ねた。

◆店舗併設へ

製麺に挑戦し始めてからが本当の苦労だった。材料の配合や温度管理を少しでも誤ると、まともな生パスタは出来ない。「まさに生き物」。試行錯誤の末、満足のいくパスタができるようになったの

は昨年夏。開業を決意した。人気商品は平打ちの「フェットチーネ」(卵入り)や細打ちの「リングイーネ」(同)。地元の農家から取り寄せた、ホウレンソウやトマトなど、四季折々の旬の食材を麵に混ぜた色合いのある商品も作っている。

口コミで評判が広がり、阪神地域のスーパーや飲食店のほか、養護学校や診療所からも注文がある。「おいしく、余分な添加物や保存料を使っていないので安心」と消費者の購入も増えている。

夫婦は「夢は家庭の食卓に新鮮でおいしい生パスタが並ぶような食文化を育てること」。その夢に少しでも近づくため、製麺所に販売店舗を併設するという目標に向かって、麵を打ち続けている。

作業は早朝から始まる。午前5時から同8時まで、生パスタを手打ちする。夫婦で一日に作るのは多くて200食分。休む間もなく配達と販路拡大のための営業活動に奔走している。

◆辞書と格闘

佐藤さん夫婦が生パスタに興味を持ったのは、6年前に旅行した米国ラスベガスのイタリア料理店で初めてその味に触れたとき。「独特な食感と、こしの強さに感心した」。以来、生パスタの魅力に取りつかれた。

調べていくうち、イタリアでは生パスタを製造・販売する個人店が多いことを知った。「自分にもできるかもしれない。『生』にこだわる日本人向けのパスタを作りたい」と、食品関係のサラリーマン生活にピリオドを打ち、職人になる決意を固めた。

しかし、当時は生パスタは希少な存在。「テキストもなければレシピもなかった」

修業はイタリアの個人店との手



「生パスタを家庭の味として普及させたい」と麵づくりにかける佐藤さん夫妻。作業場には龍馬のパネルも