



ペコリーノのこだわり。まずは地元三芳町の野菜を使い、地産地消を心がけること。「葉物は鮮度が第一です。ここ三芳町にいれば、朝採りした新鮮な野菜が手に入ります。葉物がなくとも、旬な野菜を使ったデザートを作ります。例えばこれから旬を迎える三芳町の特産さつまいもで「さつまいもプリン」を

### 三芳町の魅力

スを作ったり迷走した時期がありました(笑)。今は料理に専念しています。



①手作りにこだわる英樹さん。サラダのドレッシングももちろん手作り。盛り付けるサラダは極力、みよし野菜を使用。地産地消を意識している。②「窓から見える眺めがイタリアに似てるって言われるんですよ」と美代子さん。③おしゃれにならべられたパンも手作り。④落ち着いた雰囲気の店内。イタリアンの料理人をめざす長男(23)がデザインやインテリアのアドバイスをする。

### とことん手作り 想いが伝わる味

英樹さんが一番こだわるのは手作り。自家製パンやデザートのカレー、タバスコなど全て手作りと言います。その理由を聞くと「お客さんに安心して召し上がってほしいからです。どんな素材を使っているかをしっかり説明できるのは大切なこと

提供したり。これがとつても評判がいいんですよ」と三芳町のお店ならではのこだわりを教えてくださいました。



### 窓

から臨む景色をみると、あたかもイタリアにいるかのような気持ちになる北永井のイタリアンレストラン「ペコリーノ」。イタリア語で「羊のチーズ」という意味をもつこのお

店。三芳町で21年間、お店を続けているのは店主の渋谷英樹さん(54)と妻の美代子さん(49)。静岡県の伊豆で兄のペンションを料理人として手伝っていた英樹さんの元に、お客として美代子さんが訪れ、運命の出会い



北永井のイタリアンレストラン

## 三芳町のこだわり。 手作りのこだわり。

創業21年を迎える北永井のイタリアンレストラン「ペコリーノ」。このお店を切り盛りするのは渋谷さんご夫婦の二人だけ。夫婦二人三脚で歩んだ物語を紹介します。

住所：三芳町北永井 933-27 ☎ 049-258-9833  
(北永井第3区集会所のある通り沿い)

県内有数

### 三芳町にそば畑!?

#### 埼玉県内有数の「そばの生産地」



三芳町内には20ヘクタールものそば畑が広がります。実は埼玉県内有数のそばの生産地なんです。特に北永井地区でそば畑は多くみられ、季節になると真っ白なそばの花が広がる畑は、白い絨毯のようです。十割そばにしても歯切れやのどごしが良いのが特徴。秋は10月から11月が旬な時期となります。

です。既製品を使えば楽でしょうが、心を込めて一つ一つ作ることに意味がある。それは開店時から変わりません。  
その想いがあるエピソードを生みます。「20年前くらいに、小さなお子さんを連れた若いご家族が来店されたんです。そして月日が経ち、「ペコリーノ」の味が忘れられない」と大きくなってから家族で来てくれました。まだやっていて懐かしいと言っている人もいます。ジュースを注いでいた子に、ワインを注ぐなんて時の流れを感じますね」とお店の歴史を味わうかのように話し、「やっぱり



ペコリーノの外観。イタリアの国旗がなびく。駐車場は2か所計5台を置くことができる。

「美味しい」と言っていただけ。愛される、忘れられない味を提供していきたくです」と話す英樹さん。想い出を作りたく。楽しんでほしいか。■