

名前のない新聞の置いてある

お店紹介

ノンベクキッチン

ホテヴィラ

604-8334 京都市中京区三条猪熊町6

45-1 1F TEL.075-200-2885

Open : 11:30~21:00 水曜定休

HP : <http://non-bq.net>



311以降、食品が放射能に汚染されているのではないかという不安に 대응するため、測定器を備えて検査をする機関や自主的なグループが各地にできたが、検査して安全だとわかった食材を使っ

→ お店の正面。食材の説明の看板等が並ぶ。

て食事を提供するレストランはそれほど多くはない。しかし京都では2012年に「NON ベクレル食堂」が岩倉に開店。その後中京区の三条通りそばに移って2014年に再スタートしたのが「ノンベクレルキッチン・ホテヴィラ」だ。店主の廣海ロクローさんには2015年3月号でインタビューしたので、覚えている方もいるだろう。

この店は単に食材が安心というだけではなく、ロクローさんやスタッフが腕によりをかけた料理がおいしい。そこで今回の川口真由美さんのインタビューもここでやることにして、まずお店の取材をしてから川口さんに話を聞かせてもらい、そのあとゆっくりと料理も楽しんだ。

お勧めの主な食材としては、まずフェアトレードのパプアニューギニア産の天然バナナ海老。これは工場や船上でも徹底してケミカルを排除したものだ。そして開放型畜舎で育てられた春日山のポーク、三重の美彩鶏や平飼有精卵、若狭の有機栽培米、京都近郊の有機野菜、それに調味料にもこだわるなど、オーガニックとベクレルフリーを謳っているだけある。またビーガン対応のメニューもいくつか用意されているので、誰と来ても大丈夫。スイーツの材料も放射能測定済みのものしか使っておらず、店の外に出している黑板には「本日使用の食材」が説明してあるなど店の方針が徹底している。

ロクローさんは以前、アメリカのインディアン居留地に通っていたことがあるそうで、壁にかか

っている飾りなどからもその様子がうかがえる。そのときよく材料を仕入れては村を訪ね、みんなにスパゲティをつくってふるまい喜ばれていたそうで、この店でもスパゲティやパスタ料理がメインだが、カレーやご飯もののメニューもある。店名の「ホテヴィラ」はホピ族の村の名前に由来しているようだ。

この店の方針（ベクレルフリー）でもはっきりしているが、料理を出すだけでなく、様々なイベントも開いている。お店のスペースはそれほど広くはないが、2階にはもっと広いシェアスペース「green & garden」があるので、原発関係だけでなく遺伝子組み替え作物等の講演会や集まり、映画上映会、ライブイベント、展覧会などが随時開かれている。

店内の様子とロクローさん↓

