

# 地域レストランへの道

『企業の将来はトップで99%が決まる』(船井幸雄)と言われるが、その企業体と同様に、地域にも組織を導くリーダーが存在する。あふれる情熱と哲学をもって、地域活性化に挑む地域クリエイターの本質に迫る！

## 地域クリエイターの履歴書

### 辻伊佐男氏



#### 第17回

- 1952年 4月1日東京青梅に生まれる。  
なぜか名前にイタリアの伊の字が入っていた。
- 1974年 22歳のとき、世界放浪バックパッカーの貧乏旅行へ出る。
- 1976年 旅行先で出会ったイタリア人がイタリア・コモ湖のレストラン“アル・ピットーレ”の息子だったことから2年間の貧乏旅行の後にそのレストランに居候することになる。
- 1982年 下働きから始め、4年の修行の後、冬は新潟県湯沢町岩原スキー場の姉の経営するロッジの中でピッツァを焼き、春から秋はイタリアでピッツァを焼くという生活を続ける。
- 1992年 ロッジの隣にピッツェリア“ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ岩原”をオープン。目の前で焼き上げるピッツァの味が評判になる。その後、薪で焼くグリル料理、薪の窯で焼くパンへと発展
- 1999年 湯沢町大源太キャニオンにパン焼き窯のあるレストラン“タヴェルナ・ヴィチーニ”をオープン。
- 2003年 北海道、洞爺湖の、食をテーマにするザ・ウィンザー・ホテル洞爺に、薪で焼くピッツァ窯、パン窯、グリルのあるピッツェリア“ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ洞爺”をオープン。
- 2006年 薪割り、畑仕事、料理、その料理のお皿にまで、できる限りの手作りにこだわる。効率という言葉からかけ離れた一見無駄の中にこそ本物があるという信条を持ち、現在でも自ら新潟と北海道で畑を耕しながら、ピッツァとパンを焼く。

#### 朽尾 圭亮(とちお・けいすけ)

地域クリエイターの  
探究家

船井総研入社後、地域創造・活性化チームに志願し、創設に情熱を注ぐ。現在は、地域再生行脚100を実践し、成功事例を求めて全国を渡り歩く。  
連絡先:keisuketochio@funaisoken.co.jp

新潟県湯沢のスキー場にひととき目立つイタリアレストランがある。まずく、遅く、高いといわれるスキー場レストランの中で、シーズンオフでも多くの観光客がわざわざ都会から足を運ぶ場所、それがイタリアンレストラン ピットーレである。

ピットーレにお客が魅かれるポイントは、本格的な石窯で焼くピザ、オーナーが仕入れた4000本ものワイン、新潟の地場産品とイタリアの産品を組み合わせた料理などももちろんであるが、それ以上にそれらを作り出す店の雰囲気＝店のスタッフの質にある。

今回ご紹介するクリエイターは、この店のオーナーでありまたピザ職人でもある辻伊佐男氏その人である。実は、辻氏は都会には一切出店せず、新潟の湯沢や北海道の洞爺湖といった自然豊かな、しかし人口の薄い（もしくは変動の大きい）地域にしか出店しない。しかし、その人気はその地域の特質にかかわらずおしなべて高い。では、なぜ人は集まるのか、どうして地域の核となるようなレストランをつくりだすことができたのか。

今回の地域クリエイターの履歴書では辻氏がピットーレを作り、育てていく過程を振り返ることでその秘訣に迫っていく。



## 「人の出会いが人を作る」 辻流人間成長術

そもそもピザとの出会いはどこにあったのか。実はその出会いを思い起こすためには時計の針を30年ほど遡らなければいけない。青梅に生まれ、両親の背中を見て育ち、そして受験に敗れて、海外へ飛び出す。



洞爺湖のピットーレ。地域を変えてもコンセプトは変わらない

その一つ一つの出来事の全てが、実はピットーレに至る道であった。

**栞尾** こんにちは!! 今回は、湯沢で人気レストランピットーレを経営する辻氏とお話をさせていただきました。私も偶然おとずれた大源太キャニオンの、窯で焼くパンの店ヴィチーニに出会い、感動しました。あの風光明媚、しかし不便な地域でこのレストランの質を維持するというその心意気に感動しました。その本店が人気レストランピットーレでした。

できればそもそものピザとの出会いをお教え下さい。

**辻氏** どうも、ありがとうございます。

ピザとの出会い…ですか…。それを語るとちょっと長くなります…。

**栞尾** 長くても大いに結構です。ぜひよろしくお願ひします。やはり子どもの頃に原点があったのでしょうか。

**辻氏** そうですね、小さい頃から人を喜ばせるのは好きでした。実は、両親がよくホームパーティのような

## 豆知識① 「ピットーレ」

湯沢のスキー場の中腹、岩原(いわばら)に位置する石窯焼きのピザレストラン。概観にはピザ用の薪が積み上げられており、地下には4,000を超すイタリアワインが貯蔵されている。中腹ということで、スキーシーズンは便利であるが、オフシーズンの車での便は非常に悪い。それでも四季を通じて人が集まる理由は、その料理、そのワイン、そしてその店柄であろう。





石窯で焼かれるピザ



ものをやっていたんです。もちろん、普通のサラリーマンでしたからそんなにたいしたことはないですよ。土曜や日曜に同僚や友達を家に呼んでみんなでワイワイガヤガヤさわぐわけです。その雰囲気が子どもの頃から好きでした。そんな体験から、どうせなら人を喜ばせる仕事がしたいなー、と漠然とは思っていました。

**栞尾** なるほど、それがレストランなんですね。

**辻氏** いえいえ、そこまで飛躍はしません（笑）。両親も親戚も、経営者なんていませんでしたからね。まさか自分が経営者になるとは思いもしませんでしたよ。

**栞尾** では、いつごろレストランという夢に出会われたのですか。

**辻氏** ピザは海外で出会ったイタリア人の友達に教わったんです。

**栞尾** 海外!! やはりグローバルですね。最初から海外を狙っていたのでしょうか。

**辻氏** いえいえ、そんなにかっこいいものではないんです。実は私は受験戦争に負けたクチです。何度か予備校に通った後、大学受験をやめて、昔からの夢であった「アフリカで動物を見る」にチャレンジすることにしたんです。

**栞尾** アフリカで動物?? ですか。どのくらい滞在されていたんですか。

**辻氏** 20～22歳くらいまでの約2年でしょうか。バイトをしてお金をためて結構ながくいましたよ。この時に出会ったのが、イタリアでピットーレというレストランを経営している友人でした。出会いもなかなか面白いんですよ。

ある時、アフリカからインドに移動する途中で検問に引っかかっているヤツがいたんですが、英語がしゃべれない。もちろん私もイタリア語はわからないんですが、そこは日本人でしょ。どうしたんだ…となるわけです。でも、そのときはそれだけでお互い別れてインドを歩いた。

そうしてしばらくして今度はインドからアフガニスタンに移動する国境の駅で寝ていると、近くでガサゴソ音をたてるヤツがいるんです。誰だろうと思って駅のドアをあけると、イタリアの彼が立っていて、「あれ、お前??」みたいな感じになったんです。ただ、当時のアフガニスタンはソ連が攻め込む直前で、大変危険だった。そこで二人とも帰国することになりました。つたない英語で彼と色々話をしていると、なんとイタリアでピザレストランをやっているというじゃないですか。これは「イタリアに行けば食えばくれることはない」と思いまして、4年後の再開を約束してお互い帰国したわけです。

そこからまた海外に出るために、海外の建設現場で働きまして、ちょうど4年たったときにイタリアに行くお金がたまっていたんですよ。

**栞尾** そこでイタリアでピザの修行が始まるわけですね!!

**辻氏** まだですよ（笑）。

最初は、もちろん旅行だけのつもりでしたが、彼の家がイタリアのリゾート、コモという地域にありまして非常に居心地がよかったです。しかしずっとただで居させてもらうわけにもいかないので、何かさせてくれと頼んだ。それでしばらくはずっと、1年間くらいは掃除や床磨きをしていたんです。

そうすると、だんだん料理にも興味がわいてきます。もともと人を楽しませることも食べることも大好きでしたからね。そこでピザの修行を始めたわけです。



## 「形式の壁」と「感動への挑戦」

無事にイタリアはコモでピザの修行を始めた辻氏。しかしみるみるうちに上達する辻氏にも大きな壁があった。それが伝統と形式の壁である。しかしそれらの壁があったからこそ、氏の原点である人を感動させるピザ作りへの思いが生まれ、日本での事業がスタートする。

**栞尾** イタリアでのピザの修行はいかがでしたでしょ

うか。

**辻氏** 苦労はしましたが、その分上達もしました。しかし、最終的には気付いたのです。ここでホンモノにはなれないことに。特にあの時代、東洋人である日本人がピザでやっていくことは途方もなく難しかったのです。

**枋尾** そうですか。それは人種的な問題でしょうか。

**辻氏** 人種、というほど簡単なものではありません。例えば、日本のすしを想像してください。銀座の一流のすし屋で白人や黒人が大将をやっているお店がありますか。きっとないでしょう。それは技術的な問題でしょうか。きっと違います。もっと格式とか伝統とかそういう問題なんです。

日本でも、すしを食べに行くときは「あの大将のすしを食べに行く」と言うでしょう。でも、それは吉田さんや田中さんであって、トムやアンリではないんです。

同じことがピザにも言えます。イタリア人も同じ感覚で「アンジェロ」や「ミカエル」のピザを食べに行くのです。その中で「伊佐男」のピザを食べに来られる人はいたけれども、やっぱり少なかった。

**枋尾** 伝統ある食ほど、そういった壁が厚いのですね。

**辻氏** それはある意味真実でしょうね。そういった意味で、私はナポリに近いピザをつくることはできたけれども、ナポリのピザを作ることはできなかったと思っていますよ。

でも、それで気付くこともあるんです。私は壁に直



面して思ったんです。形式にこだわるよりも、もっと人を感動させるためのピザを作ろうと。ナポリの範疇からはずれてもおいしいピザを作ろうと。それが日本への帰国を決意させたんです。



## 湯沢での挑戦 地方を選ぶそのワケ

人を感動させる料理をもとめて、イタリアをあとにした辻氏。日本での開業はどこか。意外にも辻氏が選んだのは湯沢のスキー場であった。湯沢といえば、当時はスキーで大盛況を極めていたが、多くを観光客の需要に依存しており、季節変動も非常に激しい地域である。ではなぜ辻氏はここを拠点として選択したのか。そこに、レストランの原点ともなる自然へのこだわりがあった。

## 豆知識② 「ヴィッチーニ」

湯沢の中心地から車で20分ほど行った場所大源太キャニオンという風光明媚な場所がある。そこに突如として登場するのが、石窯で焼いたパンを主力商品とするレストラン「ヴィッチーニ」である。ヴィッチーニは雪で閉ざされる冬以外は、いつでもイタリア本場のおいしいパンと料理を楽しむことができる。しかし特筆すべきは、やはり雰囲気、そしてそれを作り出す人であろう。





**栞尾** 日本に帰国されて、開業の地が湯沢。別に湯沢について異論はないですが、なぜ都会ではなかったのでしょうか。

**辻氏** それは湯沢が大変豊かな自然に恵まれた地域であったからです。もちろん、姉がすでにレストランをもっていたこともありましたが、それがなくても、都会をフィールドとして選ぶことはまずなかったでしょう。

**栞尾** なぜでしょうか？ 1990年といえば、石窯で焼くピザはまだ珍しいでしょうし、イタリアで修行をした辻さんが焼くわけですから、もっと利益を得られたはずではないでしょうか。

**辻氏** そうですね。実際にセンスの良い方々に事業の相談をすると口を揃えて都会にオープンするよういわれました。まだ石窯のピザは珍しかったですね。でも、もともと頭の中で都会でレストランを運営するイメージがないんですね。私は青梅の田舎でそだちました。自然がすぐそこにあったんです。いまでこそ、都会の皆様と交流もしますが、そもそも自然のないところでレストランを運営するのが、嫌なのかもしれません。

おいしい地域の食材をつかいながら、おいしい景色とおいしい空気のなかで時間をすごす。それでこそ人は喜ぶ、そういうイメージしかなかったのでしょうか。



## 理想の店 「五感で感じるレストラン」への道

湯沢でピットーレをオープンした辻氏。徐々に口コミでひろがる評判は、多くのお客をよび、いまや湯沢ではなくてはならない存在に成長する。しかし辻氏によれば、これはまだ発展途上に過ぎないという。氏の目指すレストラン。それは人が失いつつある五感を覚醒させ、もっと意識できるようなレストラン。まだ理想は像を結ばない。しかし道は確実に続いている。

**栞尾** しかし湯沢を選んで大成功でしたね。湯沢での評判、そして洞爺湖ウィンザーホテルでの評判も素晴らしいですから。

**辻氏** いえいえ、実はまだ私は成功とは思っていないんですよ。むしろ発展途上というところで、もっと磨いていかなければなりません。

**栞尾** え!!? それではどのようなお店を理想として目指されるのでしょうか？

**辻氏** 一言で言えば、五感で感じるレストランです。

私のもとの原点もやはり自然です。だから湯沢を選びました。近頃、人を見ているとどうしても自然で培った五感をなくし、しかもそれに気がつかず病んでしまう人が多すぎると感じています。

私は、現在北海道の稚内の中、誰も立ち入らないような自然の中で暮らしています。そこで暮らすと何が分かるのか。それは人のもろさです。考えてみてください。もし森で熊にあったらもうそれでおわりですよ。だからいつでも五感をとぎすませ、音から匂いから空気から、近づいてくる何かを熊か、狸か、狐か見分けなければならない。それは本来“人”にとって必要なことなのです。

**栞尾** その通りですね。ではそれをレストランに導入させると!!

**辻氏** いえいえ、身の回りを警戒しながら食べるご飯はおいしくないですよ(笑)。安全はなによりも大切です。ですから、安全を確保された中で、なおかつ五感を覚醒させるようなレストランをどのように実現させるかが、今後の課題なのです。もう方法論はできていると思います。あとはこちらがいかにか組み合わせるかでしょね。

まだピットーレも道半ばですが、20年もやっていると親子三代で通ってこられるお客さまにも出会うようになりました。ようやくもう少しでホンモノになれるような気はしているんですよ。

人が成長する三原則、「本を読む」「旅をする」「人と会う」。この三原則に共通することは、すべてが異なる価値観との出会いであり、ぶつかりあいであり、そして融合であるという点にある。辻氏のクリエイターの条件、それは様々な価値観と自分の価値観を正面からぶつけ合い、それを融合できたことにあるのであろう。地域の文化はすなわち食である。湯沢のピットーレの紡ぎ出す食に期待したい。



ランチの一例