



自然栽培の野菜を持ち込んで特別に作っていただきました

- ①茄子と五目野菜の唐辛子し油炒め ②すげらし麺  
③ツルムラサキの油炒め ④レンコンの天ぷら甘酢かけ

## 紹介!! 自然栽培を 食べられる レストラン!!



中華料理 頂好のマスター 岡田 陽三さん

## 頂好の再出発

ナチュラル・ハーモニー 額賀正裕

### ”頂好”の素顔

自然栽培、天然菌の材料を扱った中華料理が食べられるレストランとしてみなさんのご声援をいただいている「頂好(ティンハオ)」が新天地、目黒区緑が丘にて5月24日より再出発した。今回再出発の想いをマスター、岡田陽三さんに伺いました。

マスターは21歳で結婚され、今は5児の父親。5歳と6歳のお孫さんがいらつしやる優しき笑顔の大黒柱であります。厨房で補助をしているのは二男の貴宏さん。カウンターでホール係をするのが長年の伴侶である奥様のケイ子さん。

「あら素敵なおマスターですね」「ちょっと顔を見たいわ」と自由が丘店時代からのファンである御高齢の御婦人方がレジで立ち止まりました。御期待に応えようと、厨房から出てきてご挨拶をするマスター。「若作りのお顔ですね」「ハンサムな御主人で奥様羨ましいですね」と矢継ぎ早に美辞麗句が飛び、照れくさそうに微笑みを返すマスターのファンは多い。

柔和なお顔の下には「どんなに原価率が上がろうと、『自分が自信を持って安全である』』と切り切れる食材しか出さない」、「無添加無化学調味料」、「自然食材」への強い信念とこだわりがあります。

### こだわりの理由

なぜ「無添加無化学調味料」「自然食」にこだわるのか？

「自分が食べて体に悪いと分かっているものはお客様には食べさせたくないんだよ」

お客様にはウソやごまかしはしたくない。自分が無添加無化学調味料で自然食の生活を続けてきて、体が良い方向に向かっている自覚に基づいた考え。外食をするとすぐに下痢をして体をこわしてしまうとのこと。

自然の野菜も、使っていればその良さは料理人には分かる。「一番びっくりしたのは自然のカボチャだね。時間が経っても切り口が崩れないんだよ」

それだけ生命力が強いという証拠とも言える。「自然食を提供しているのは、『自然食を食べましょう』ではなく、化学物質を体に入れず、本当の人間になりましょうということなんですよ」

### 新店舗への道程

そんなマスターに昨年9月に試験が訪れた。営業のしやすい貸店舗に移ろうと、一旦、自由が丘店をたたみました。ところが、すぐに見つかるかと思った場所がなかなか見つからない。「中華料理屋」といってこの不動産屋からも嫌われてね」中華料理屋では油を使うので嫌われる傾向がある。11月、12月、年を越して、2月、3月と、さすがに半年を過ぎると、蓄えも尽きてくる。周りからは心配の声があがり心が揺らぐ。車の運転が好きなので、配送の仕事を探そうとしたこともあった。

そんな時、珍しく外食をした。

「俺やつぱり、辞めちゃ駄目だなと思っただんですよ」と笑顔いっぱい、目を少年のように輝かせてマスターは語ります。

「俺じゃなくては作れないものがある。こういう添加物を加えたものなら誰でも作れる」「自分は絶対また自然食をやらなければならぬのだ」

揺らいでいた心が固まった。それは長年の経験で培った自信から湧き出したもの。

「それからすぐにこの貸店舗が見つかったんです。不思議なものだね」とこの不動産屋にも紹介されていなかった物件。それが震災の時には「俺はここでやっていくんだ」と強く思われたと言います。

再始動は資金面でまったくゼロからの出発。けれど、場所が決まれば、後は構想が次々と湧き上がり、心は躍る。

「震災後、僕もボランティアに行きたくてしょうがなかった。でもね、お金もないし、何もできない」

コンビニにある震災募金に小銭を入れ、毎日、被災地の復興を祈った。

「我良しが蔓延している世の中に、こうして人を想えるというのは幸せですね」

どんな境遇にあるうと、夢と希望をこの世に実現しようという人間の懐は大きい。

そういうマスターにも震災の影響が押し寄せてきました。無添加、天然エビの入荷先が震災の津波で流されてしまったとニュースが入りました。無添加天然エビを入荷することができない……。

「でもね、絶対どっかにあると思っただんです。気がつく」と

築地の市場をくまなく探している。

「無添加で天然のエビはないか？ そしたらあつただんですよ！」なんと開店の1週間前でありました。

「人間やつぱり欲しなないとダメだということだね。欲して自分で動かないと物事は見つからない」

長年の経験と感で培った自信、それは右をも動かしてしまうのです。

## 自然食でも美味しくなればダメ

店を経営しながら、無添加無化学調味料の自然食でお客様に提供するというのは並大抵のものではありません。シンプルなのに料理人の健康状態、精神状態はそのまま食に反映されてくるといいます。一定の味の質を保持するためには便利なので、一般的には高級な中華料理店といえど化学調味料はとても重宝されているともいいます。それを使わずに素のままでお客様に提供して、満足していただけるにはどうしているのだろうか？

「それはね、自分を信じないことです。自分の舌を信じないことです」

マスターは続けます。「人間は健康な時もあるし、体調が悪い時もある。怒ったり、笑ったり、疲れ果ててしまうこともある。前の日に深酒をしてしまうことだってある。そうするとその日によって味の良し悪しができてしまう。「だから、自分が絶対調だった時の目分量を覚えておく」

「それは数字で表すことができるものではなく、自分の感覚と目で覚えるしかないものなのです」

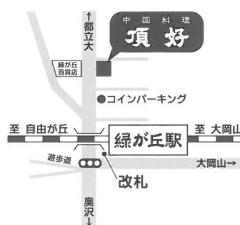
## 中華料理 頂好



152-0034  
東京都目黒区緑が丘 1-10-17  
アークビル1階

TEL : 03-3723-5675

東急大井町線 緑が丘駅より 徒歩1分



営業時間  
11:30~14:30  
17:30~21:00

定休日  
火曜日  
(祝日の場合は翌日)

自然食であっても、美味しくなければダメ。そういう信念が熟練の技を習得させたのであろう。

自然食で「美味しい」と唸らせる料理を提供し続けるには、四六時中、緊張感の中での自分との闘いである。そんな時に心の支えになるのが、お客様からの声援だとマスターは喜びを顔にあらわして言います。

「美味しかったです。とつても元気をもらいました！」そういうことを言われると、嬉しいですね(笑)」

「ブレないで、信念を曲げないでみなさまの御期待に応えていきたいです」

晴々とした青年のようなマスターに会うだけで元気がもらえる。そんな姿を見ることで頂好や、マスターのファンが今後も増え続けるに違いないと胸いっぱい感じた一日でありました。