



出

津の地には「ド・ロさま畑」と呼ばれる土地がある。ここはド・ロ神父と信者たちが、十七年もの歳月をかけて開墾した耕作地で、現在も様々な作物が栽培されている。旧出津救助院の上隣にある「tabedokoro」ヴォスロール」では、ド・ロさま畑で栽培した小麦を使って当時の製法で作った「ド・ロさまパスタ」を楽しむことができる。

店主の日宇スギノさんはこの地で生まれ、ド・ロ神父が設計・施工した保育所に三歳から通っていたそう、「よく神父様の教えや業績を聞いて成長してきました」と話す。店名の「ヴォスロール」はド・ロ神父が生まれたフランスの小さな村の名前。長崎市とヴォスロールは四十年以上にわたって姉妹都市の交流を続けており、日宇さんも何度も神父の故郷を訪れたという。

店では日宇さんがヴォスロール



店の隣の畑ではたくさん作物が育てられており、日宇さんはその日使う野菜やハーブをここで収穫している。

この土地の恵みに感謝を込めて

村で教えてもらった料理や、集落で昔から食べられていたものなどを提供している。「旬のものをふんだんに使った体に良いものを食べてもらいたい」と、メニューはド・ロさま畑や店の隣の畑で収穫したもので決まる。この日はたっぷりの野菜とヴォスロール村の特産であ

るカマンベールチーズが入ったハンバーグをメインに、地元で「じりじり」と呼ばれる野菜や肉を炒めて煮込んだもの、そして「ド・ロさまパスタ」などがプレートに盛りされている。日宇さんによれば「神父様の記録簿には寒天の使用が書かれており、パスタはそれを

ド・ロさまパスタの日替わりプレート



「ド・ロさまパスタ」が食べられるのはここだけ。



ハーブティーはレストランの隣の畑で収穫したミントを使用。



デザートはド・ロさま畑でとれたサツマイモで作った「かんころ餅」。

参考にも再現しました。ド・ロさまパスタは洋風はもちろん、醤油や味噌などの味付けも合うんですよ」とのこと。なるほど、少し幅広いのは素朴な味わいで、和風の味付けもよく合う。

「このパンはド・ロさま畑で収穫した小麦を使って石窯で焼いたもの。お茶もデザートのかんころ餅に使うサツマイモもド・ロさま畑で育ったものです」。テーブルに並べられているほとんど全てのもものが、この土地で生まれたものだ。「ここでしか食べられないものを楽しんでほしい」と話す日宇さんの心は、いつもド・ロ神父への感謝の想いにあふれている。

