

県系3人 飲食界に旋風

エドガルド・クダさん ■ ロイ・アサトさん ■ パブロ・チネンさん

【郷田まみ通信員】ブエノスアイレスのグルメ最前線では抱きながらも、固定概念にとらわれずにアイデンティティを食を通じて表現しようとする3人のシェフたち。すし、ラーメン、サンドイッチと、人気のフードでブエノスアイレスのグルメシーンに旋風を巻き起こし、現地主要メディアにもたびたび取り上げられている。

自己の思い 食で表現

創作料理店で クダさん

逆境をチャンスに創作料理 新型コロナウイルス危機勃発前の2020年1月に同店

をオープンしたものの、その3カ月後に新型コロナの感染拡大により営業停止を余儀なくされる。

「クダ・オマカセ (KUDA OMAKASE)」は、お任せコースのみを提供するユニークな店として話題を呼ぶ。新鮮な野菜と魚を丁寧に厳選し、魚は数時間から数日間冷蔵で寝かすことで味を凝縮させたり、アルゼンチンでは珍しい塩こうじを使うなど、繊細な味や香り、そして見た目の美しさからその試行錯誤がうかがえる。

「今、時間がたつてみて振り返れば、パンデミック (世界的大流行) により余儀なくされたマイナス面をプラスに変えることができたと思う」と語る。

食材は全て地元産にこだわ



「クダ・オマカセ (KUDA OMAKASE)」のエドガルド・クダさん

「すしはサーモン、エビだけではないということをお客に知ってもらおう。現地の素材に工夫を凝らすことで魅力的な味を提供できます。それが僕たちの挑戦だったし今も目指すところです」

ラーメン人気 アサトさん

既存のパラダイムを越え分かれ合いの精神でラーメン店をオープン。

沖縄県系3世のロイ・アサトさん(39)が何年もの構想、研究、試行錯誤を重ね、2021年3月にオープンさせた「お礼 (OREI)」。

「お礼 (OREI)」。



「お礼 (OREI)」のロイ・アサトさん

クダさんは沖縄県系3世。母方の祖父母は糸満市、父方の祖父母は現在の沖縄市出身。

サンド専門に チネンさん

ソウルフルなサンドで新風を巻き起こす。アサトさんの



「サンド (SANDO)」のパブロ・チネンさん

1990年代に結成し一斉を風靡した音楽バンド「ディントレロス」のボーカル、パブロ・チネンさん(47)の店だ。

フライドチキンサンドやトナカツサンド、牛サーロインのアルゼンチン風ピリ辛ソーサンドなど、どれもガブリと食らいつきたくなるサンドばかりだ。

ビビッドなショッキングピンクを基調にしたカウンターだけの小さな空間だが、並びの他店舗と同じく、カウンターで注文してから高架下沿いにあるベンチに座って食べる。

また隣接するシントニック専門店「チントネリア」とは店内で連結していて、どちらの店からも注文可能。サンドとシンの相乗効果を狙う。

チネンさんは両親 (父が南城大里、母が沖縄市出身) が幼少期にアルゼンチンに移民した沖縄県系2世。

「お礼 (OREI)」。

アサトさんは「有名シェフが印象に残る。メニューはラーメン各種とおにぎり数種。子どもからお年寄りまで幅広い客層が連日長蛇の列を成している。」

アサトさんは祖父母が糸満から移民した。幼少期に一度沖縄に行った記憶があるが、自分自身の新たな出会いのために再び沖縄を訪れることが夢だと語った。