

東京・ふるさとショップ探訪

〔第3回〕

## 「食」を通じた人からの情報発信の場「Turn Table」

コンセプトは「セッションする徳島」

✦ 文 山田 稔 Text by Minoru Yamada ✦



Turn Table  
 渋谷区神泉町10-3  
 Tel 03-3461-7722  
 レストランの営業時間18時から24時(日曜日定休)  
 バルは朝食、ランチもあり。

「料理でこだわっているのは、初めて食べた味なのに懐かしさを感じるという点ですね。素材そのものの良さをシンプルにご提供するたに薪調理器を使った料理もあります。初めての味でいえば、徳島で収穫した小麦を使ったサワードウというパンと味噌バターを組み合わせたぜひお試しください」  
 (渡辺さん)

京王井の頭線・神泉駅から歩いて3分という好立地に、ホステルが併設された一軒のレストランがある。徳島県が今年2月に「徳島の食とライフスタイル」をテーマにオープンした情報発信拠点「Turn Table」(ターンテーブル 回帰する食卓)である。1Fはマルシェとバル。2Fはレストランとグループ用ドミトリ。3Fは5Fはドミトリとシングルルーム、貸し切りのスペシャルルームという構成だ。マルシェでは徳島の食材を販売、バルやレストランでは徳島の食材を使った軽食や料理が提供される。

「アンテナショップの多くはモノを通して情報を発信する場になっていきますが、ターンテーブルはすばらしい料理をいただきながら、人々の交流、セッションを通して徳島の食材、文化、魅力を発信していく場です。ホステルを併設したのは、徳島を感じるオールベルジュにしていきたいという狙いがあります」  
 徳島の杉材を使ったレストランの大テーブルで、阿波牛、阿波尾鶏、すだち、鯛など徳島から届く豊かな食材を使った料理の数々を食べながら、見知らぬ人々が言葉を交わし、徳島の魅力に気づくという「仕掛け」である。  
 「料理でこだわっているのは、初めて食べた味なのに懐かしさを感じるという点ですね。素材そのものの良さをシンプルにご提供するたに薪調理器を使った料理もあります。初めての味でいえば、徳島で収穫した小麦を使ったサワードウというパンと味噌バターを組み合わせたぜひお試しください」  
 (渡辺さん)



profile  
 1960年生まれ長野県出身。日刊ゲンダイ経済編集部長、広告局次長を経て独立。編集工房レーヴ代表。  
 著書に「酒と温泉を楽しむ[B級]山歩き」(光文社知恵の森文庫)、「分煙社会のススメ。」(光文社)など。  
 「美楽」創刊時に山歩きエッセイを連載。

イベントも盛んだ。7月の「海陽町移住促進PRイベント&交流会」ではサーフィンを楽しみながら農業で暮らすといった新しい生き方を提案。8月の「のべ牛(阿波牛)を食べつくす会」では生産者を招いて阿波牛特有の赤身の脂のおいしさを存分に味わえる料理を提供。  
 本格的な藍のしほり染めワークショップも好評だった。食事やイベントの場での人々の交流を介した情報発信は、まさに「セッションする徳島」の具現。ターンテーブルで、その環に加わってみませんか。