

# ドメニコ・ カンタトーレさん

大阪・中央区の南船場にある大阪農林会館に、レストラン「コロッセオ」を開店して十六年。このほど、イタリア政府が海外の正統なイタリア料理店と認定する「RISTORANTE ITALIANO」の称号を受けた。

「世界中で認定された店は七、八十軒。日本ではこれまでに東京にしかなかったのだけれしい」。流ちょうな日本語で母国からの名誉を喜ぶ。

イタリア南部で代々、民事専門の弁護士をしている家に生まれた。二十三歳の時に交換学生として京都大学大学院

## ■伊政府から認定を受けた料理店のオーナー■



伊のバリ市出身。バリ大学法卒。昭和42年京大大学院を修了し、45年に「メモス」設立。57年「コロッセオ」開業。56歳。独身。伊政府から「マルタの騎士」の称号も受けている。



僕は料理ができへんけど味にうるさいし、本物を知ってほしくてね」。店名はローマの円形劇場にあやかかった。

イタリア人シェフを雇い、イタリアから輸入した旬の食材にこだわらる。オマールエビを丸ごと使ったスパゲティはボリュームたっぷり。モツアレラチーズを豆腐と間違われ、バルサミコを「酢なんかいらん」と理解してもらえなかったのも、今では笑い話。六年前に亡くなった父親も「君なりにやっつたんやないかと認めてくれたよ」。

に入学。帰国後は刑事事件の担当を希望したが、父親に強く反対された。心は「イタリアで生まれたい日本人」だ。会社近くの農林会館のクラシカルな雰囲気が入りイタリヤ料理店を思い立った。「当時は皆、ピザとスパゲテ

ろくなり、そのまま住み続けたいくらいしか知らなかった。

(経済部 栗川喜典)