

月刊 神戸っ子

KOBECCO

2017年3月1日発行 第666号 第3号
通巻666号 創刊40周年(1977) 第3種郵便物認可

3

2017

March
vol.666

特集 日本遺産・淡路島

淡路島の“美味しい”暮らし
日本遺産・淡路島を語る
淡路島サクラマス
私の淡路島

フランク・ロイド・ライトの
名建築にふれる

神様に愛された地、夙川 ③

<https://kobecco.hpg.co.jp/>

自家製生パスタと淡路食材の幸福な出会い

パスタ フレスカ ダンメン

淡路島で今大人気のこのお店は、創業108年目の淡路麺業が手掛ける、生パスタを発信するコンセプトレストランです。「モチモチ食感の生パスタは、麺自体にだしを染み込ませ、噛むほど味わいが広がるパスタ」と横山さん。オリジナル生パスタは全国約2000店舗に納品されています。代表の出雲文人さんは、淡路島産小麦を使ったパスタの生産や、家庭で美味しく生パスタを食べてもらおうための教本を出版するなど生パスタの普及と地域連携にも取り組めます。「パスタと様々な食材とのコラボレーションを楽しんでいただきたい」と、すぐ隣の工場で製造された生パスタに目の前の漁港で水揚げされた新鮮魚介をはじめ、淡路産や近隣の食材をふんだんに使用。淡路麺業が地元の農家の協力を得て栽培に成功した日本初となる国産デュラム小麦「淡路島komugi」を使用した生パスタも食べられます。生パスタは約30種類から選べ、メニューには具材に合ったおすすめが記されているので、食感や味わいが異なるリングイネやタリオ二なども味わえます。



横山さんが制作した、生パスタ教本

■PASTA FRESCA DAN-MEN

淡路市生穂新島9-15
TEL.0799-64-0777
ランチ 11:00~15:00(L.O.14:30)
ディナー 17:00~21:30(L.O.20:30)
定休日 木曜日(祝日の場合は翌日)



パスタはデイクアウトも可能。「ゆでたてのパスタに、昆布だしを含ませてからオリーブオイルでコーティングすれば、お家でも本格生パスタが食べられます」と横山さん。淡路島ポークのベーコンを使った、自家製ベーコンカルボナーラ(パスタはカネストリ)1050円。淡路産野菜のサラダ



- ①とろとろ牛スジ肉とごぼうのラグー
わさびクリーム添え
(O型) 1,200円
- ②三年とらふく白子のパスタ
ゆず風味
(タリオ二) ※冬季限定 2,100円
- ③地ダコと由良産ワカメのトマト
七味風味
(リングイネ) 1,050円
- ④カキと淡路産レタスのトマト
(スパゲティ) 1,250円



「淡路島イタリアン」を国内外に発信する横山さんが大注目の「PASTA FRESCA DAN-MEN」

特集 日本遺産・淡路島 淡路島の“美味しい”暮らし



横山 史(よこやま ふみ)

1979年北海道生まれ。新千歳空港ガイド創刊編集長を務めた後、上京。飲食コンサルタントや広告デザインなどを経験し独立。2015年7月より、淡路市に移住。年間2000人と名刺交換、Facebook友人は2700名以上。社交性と行動力を活かし、東京と淡路島を行き来しながら、人と情報をつなぐ活動を行なっている
<http://yokoyamafumi.strikingly.com/>

北海道から淡路市に移住し、地域おこし協力隊(※)の一員として、淡路島の魅力を国内外に発信している横山史さん。山と海が近い自然や観光資源、山海の食など淡路の魅力はたくさんありますが、何よりも淡路の「人」の魅力とつながりに惹かれてご主人とともに移住を決めたという横山さんならではの、淡路愛が詰まった観光&グルメスポットをご紹介します。

※地域おこし協力隊とは…

2009年に総務省によって制度化。人口減少などが著しい地方において、地域外の人材を受け入れ、地域協力活動を行ってもらう制度。隊員は基本的に地方に定住・定着し、地域力の維持・強化を図っていくことを目的としている。