

Vegetable Cafe
ライラ



「ベジカフェ ライラ」
札幌市中央区南2条西1丁目 17-4
大一屋ライズビル 1F
TEL 011-200-1617

まほろば **が** **レ** **ポ** **ー** **ト**



●6月、ライラさん
で初個展しました。

まほろば編集部の工藤です。
今日は、取引先の中央区にあるベジカフェ「ライラ」さんのグルメレポートをお送りします。オーナーの遠山整子さんはまほろばの二階の「講話室」をリフォームした建築家でもあります。お店はスペインやポルトガルにありそうなオシャレなお店で、アクセス便利な街中にあり、

まほろばの食材や他の契約農家さんのオーガニックな材料でお料理を出す本当に

拘った「安心・安全」なお店です。(実は、今このライラさんで私、工藤元子のイラスト展も開催中でした！※6月30日まで) では、早速「ライラ」さんのオーナー：遠山整子さんにこの店の特徴を聞

いてみたいと思いま



●遠山さん：『キャー工藤さん♪今回はまほろば便りにライラを取り上げて頂きありがとうございます。既に昨年の開店から、まほろばさんのお客さまが何人も来て下さっています。



●オーナーの遠山さんと店内にて

「ライラ」の一番大きな特徴はお店の室内環境が「オーガニック」であることです。数年前にまほろばさんの2階をリフォームさせて頂いた時も「化学物質と電磁波を可能な限りカットする」ことが最大の目標でしたが、今回のライラも全く同じ目

的で作り
ました。
まほろば
さんの2
階をリ
フォームし
た時にはま
だ出会っていなかった「ミネグリーン」という古代海藻粘土を、今回はライラの床・壁・天井に下塗りすることで、もう一歩進んだ化学物質の影響がほとんどないクリーンな室内環境を作ることができました。そして表面仕上げはまほろばさんの2階の講話室と同じく稚内珪藻土となっています。またもちろん電磁波カットのための床下地にはスパンボンドも敷込んであります。』



●工藤：なるほど、まほろばの2階の「講話室」を進化させた室内環境なんですね。ところで肝心なお料理の特徴はどうか？

●遠山さん：『はい、まほろばさんからの食材を中心にあとは東北・北海道内にある契約農家さんからの米・味噌・野菜を使用した料理となります。特にライラの室内に塗った「古代海藻粘土 ミネグリーン」の土で作っている玄米は、ソマチッドがたっぷり、身体のお掃除に役立つ物です。お料理のメニューは、季節や陰陽のバランス、月の満ち欠けを考慮した、私たちを取り巻くエネルギーに調和したものとなるよう配慮しています。薬や化学物質のお世話にならない、出来るだけ自然のままの食事、普段の食事で健康と美貌を維持して頂くのが目的です。』

●工藤：『そうなんですね。まほろばの食材も役に立っていて嬉しいです。他に何か料理の特徴はありますか？』

●遠山さん：『はい、実は私の好きな国が地中海のあたり、スペインかポルトガルなのでかふえのイメージをそのように作り、お客様にもスタッフにも「ここは、スペインなの」と話していた所、オープンから1ヶ月後に本当にスペイン人のシェフがカフェに来たんです。

そしてライラで働きたいと…。
結局、週末だけですがライラで働いてもらっています。週末の夜(木・金・土曜日)は彼の作ったスペイン料理も提供しています。彼もベジタリアンですので、ライラの他のお料理と同じく全て野菜と豆、海藻、大豆の加工食品等のみでつくっています。

先週は工藤さんのイラスト展を見に来て下さったまほろばの宮下社長にはライラ特製の「野菜だけで作った本格派バエリヤ」を召し上がって頂きました。「美味しい」とお褒め頂きましたが、少しお待たせしてしまいました。どうしても、生のお米からスープで煮込みながら炊き上げるので時間がかかってしまいます。』

●工藤：『ライラはなかなか特徴のあるカフェですね。今日いろいろお話を伺いましたが、実はもつともつ他にもこだわりがあるお店なので、あとは皆さま実際にお店に足を運んでいただき、水や空気などの違いも感じてみて下さいね。では、今回のレポートはこれで終わりたいと思います。ありがとうございました。』

●人気のスペイン人シェフが作る野菜だけのバエリア。美味しいのでペロッと食べてしまいます。玄米で作ってほしい場合は要予約。←これはおススメ！



●まほろば主人 談：

毎日食べるお米は、淡泊なるが故に、死ぬまで「おいしい、おいしい」と頂ける。

遠山さんの設計は、まさにそんな感じですね。

まほろば本店2階での催し物、それぞれに趣向を凝らして主催者がセッティングするのですが、それぞれの意に沿ってピタリと引き立てるんですね。これは、すごいこと。

設計者が我を我をと自分を出すと、うるさくて、最後は飽きられる。それが、実に控えめでいて、しかし隠れたところでチャンと自分があるんですね。主張していないが主張している。ここが心憎いんです。しかも、それが心地よい。実にいい感じなんですね。それは、最初だけの印象でなくて、使えば使うほど、その印象が深くなる。ちょっとそんな使い込むほど光る部屋なんて、そう滅多にあるものではない。

正面の間接照明は、今もって見事だなー！これは傑作ですね。何となく、浮遊した感じになるんですね。そして、話していても、聞いていても、一体感になる空間の設(し

つら)え。これは、家の設計で最も大事なポイントですね。コンサートホールにしても庭園にしても、もちろん家屋にしても。

そして、それが女性であるが故の心くばりが、そうさせているんですね。根底は、優しさでしょうね。大きく言えば愛かな。

そんな処にも、これからは女性の時代到来というより、女性でなければならない時代、女性力ともいえる無力の力が、必要なんですよ。男どもが押さえつけて来たものを取っ払って、こういう優れた遠山さんみたいな女性の進出が、どうしてもこれからの社会にはなくてはならない。これからの益々のご活躍を期待しています。

●スペイン人若手シェフ、オリバー君。人懐っこくて日本語も流暢になりました。

