

窓の外に目をやると、まるで湖のような大村湾が見える。運が良ければ、スナメリ(小型のイルカ)に会えるそう。

大村湾の恵みをいただく 美味しいものめぐり **nodo**



大村湾で獲れたアコウをメインに、五島産のウチワエビや諫早産のカキなど、海の恵みが一皿になったアコウパッツァ。



ピザかパスタを選べるランチセットは前菜とスープ付き。地元の素材をふんだんに使用した前菜にも丁寧な仕事ぶりが伺える。

大村湾の恵みをいただく 美味しいものめぐり



人と人を結ぶ、 ワンランク上の イタリアン

北 村泰裕さん・友里絵さん
ご夫妻が営む「nodo」

は、ピザをメインとしたイタリア料理店。泰裕さんは北海市の老舗料理店「持木荘」の三代目で、店はその敷地内にある。

関西で和食とイタリアンを学んだ泰裕さんは子育てをするなら故郷で、という思いから、三年ほど前に地元に戻ってきた。「都会では食材は電話で注文するのが当たり前でしたが、今はミニトマトならこの人、ブロッコリーならこの人というように、繋がりを得た生産者から直接手に入れていきます。生産者の情熱をお客様に伝えることができるのは嬉しいですね」と想いを語る。

運ばれてきたのは、大村湾で獲れたアオリイカを使ったピザ。生地には山の湧き水を使用し、本場イタリアから輸入した窯で焼くというこだわりよう。

泰裕さんの趣味だというが、洗練された中にも木の温もりが感じられる空間は、上質なリラックスタイムを約束してくれる。目を惹くのは、知らない人同士でも会話が生まれるようにと、中央に配置された五メートルを

サクッと香ばしく、

中はもっちりとしたピザはポリウムも満点。続いて大村湾の恵みを堪能してほしいとおすすめされたのはアコウのアクアパッツァ。「魚は鮮度が命だと思っ

ている方が多いですが、少し熟成させた方が美味しくなるものもあります。このアコウもそうですね」と泰裕さん。素材の旨味が凝縮された一品は、シンプルな味付けながら奥深い味わいに仕上がっていて感激した。

店名の「nodo」はイタリア語で「結び目」の意味。「これまでやってこられたのも、いろんな人の繋がりがあったから。この店を人と人が繋がるような場所にしたい」。そんな想いを込めたという。店内のデザインは

超える大テーブル。「昔から知っている地元の方がお孫さんを連れて来てくれたり、ここで出会ったお客様同士がおしゃべりをしてる姿を見ると嬉しくなりますね」。二人の店は、もう「結び目」になっている。

