

選び抜かれた国産ワインと本格割烹を味わえる

隠れ家的和食店

しゅんこう 旬香 みつや オーナーシェフ ^{こながみつ} 小長光 史也さん
(元在ノルウェー、チェコ共和国日本国大使館公邸料理人)



東 京都杉並区、阿佐ヶ谷駅から徒歩わずか4分。路地裏にたたずむ小さな店構えながら、選び抜かれた国産ワインと本格割烹が味わえる隠れ家的なお店「みつや」を訪れました。今回は、日本国大使の公邸料理人としてノルウェーで3年8カ月、続いてチェコで3年5カ月暮らし、その腕を振るってきたこのお店の主人小長光史也さんにお話を伺いました。

ノルウェーとチェコで過ごした思い出を聞かせてください。

良い思い出ばかりです。言葉の面では最初は悩みましたが、現地スタッフとコミュニケーションをとるのにある程度言葉ができないといけないと思い、自分なりに勉強しました。基本は英語ですが、それぞれの国の言葉も少し覚えたりしました。

そんな現地スタッフたちとの思い出の一つに、「キノコ狩り」に一緒に出かけたことがあります。キノコ狩りは、チェコの国民的な秋の恒例行事で、チェコ人は若い人でも食用キノコと毒キノコの違いが見分けられるんです。なかでも大使館のドライバーさんがキノコにとても詳しく、昨年、その彼からキノコが送られてきました。私はお礼に日本のカレンダーをプレゼントして、今でも交流は続いています。

また、私は以前から海外に興味があり、いろんな世界を見てみたかったので休暇を使っている旅行しました。個人的にワインが好きな

のでフランスには何度も行きました。パリはもちろんのこと、ブルターニュ、ボルドー、ブルゴーニュ、スペイン国境付近といった地方も巡りました。チェコにいたときは車で7、8時間かけて一番お気に入りのアルザスまで行ったこともありました。日本にいたら絶対できない貴重な経験でした。

自分のお店を持つことはイメージされていたのですか？

自分のお店を持ちたいとずっと思っていました。器を一度にそろえるのは何かと大変なので、



1969年生まれ、高校卒業後上京。さまざまな割烹店での修行を経て、30歳のときに公邸料理人としてノルウェーとチェコに赴任。2008年12月に阿佐ヶ谷に「みつや」をオープン。2010年10月には外務省認定の「優秀公邸料理長」に選ばれ表彰された。

Born 1969. Came to Tokyo after graduating from high school and worked at various *kappo* restaurants. Went abroad at the age of 30 to serve as chef for the Japanese embassies in Norway and Czech Republic. Opened Mitsuya in Asagaya in December 2008. Received a Foreign Minister's Award for Excellence as Embassy Head Chef in October 2010.

Menu

おまかせ 5,000円コース七品
(食事付き) から、

1. 季節の前菜：いくらの浸し、秋刀魚(さんま) すだちゼリー、秋刀魚小袖寿司、地鶏といちじく酢味噌、ゆで落花生
2. 焼物：穴子の蒲焼
3. 小鍋：天然しめじ、甲斐地鶏の鍋
4. 選び抜かれた国産ワイン (左から)
2008年 長野 小布施ワイナリー・メルロー(赤)4,200円
2009年 勝沼 アルガブランカ・クラレーザ(白)3,900円
2009年 勝沼 ルバイヤート甲州・シュールリ(白)3,800円
2009年 塩尻 井筒カベルネ・フラン(赤)¥4,400
2006年 北海道鶴沼ツヴァイゲルト・レーベ(赤)4,200円

Sample dishes from a 5000-yen Chef's Choice seven-course dinner (with rice, pickles, and miso soup)

1. Season's hors d'oeuvre: Katsuodashi-flavored salmon roe, *sanma* (Pacific saury) in *sudachi* lemon jelly, *sanma* sushi, fig and Jidori chicken in vinegar miso sauce, and boiled peanuts
2. Yakimono course: Salt-water eel braised in sweet soy-sauce based sauce
3. Nabe course: Lightly stewed wild *shimeji* mushrooms and Kai Jidori chicken
4. Choice selection of domestic wines (from left to right)
Obuse Winery Merlot 2008 (red), Nagano,4,200 yen
Aruga blanca Clarea 2009 (white), Katsunuma, ~3,900 yen
Rubaiyat Koshu Sur Lie 2009 (white), Katsunuma, ~3,800 yen
Izutsu Cabernet Franc 2009 (red), Shiojiri,4,400 yen
Tsurunuma Zweigelt-Rebe 2006 (red), Hokkaido,4,200 yen



Hideaway Japanese restaurant

featuring carefully selected domestic wines and full-fledged *kappo* cuisine

Mr. Fumiya Konagamitsu, owner-chef of **Shunko Mitsuya**
(former chef for the Japanese Embassies in Norway and Czech Republic)

IHCSA Café visited Mitsuya, a hideaway restaurant in Suginami-ku, Tokyo, just four minutes on foot from Asagaya Station. Although a tiny restaurant tucked away on a back street, Mitsuya offers full-fledged *kappo* cuisine, as well as a choice selection of domestic wines.

IHCSA Café talked with Mr. Fumiya Konagamitsu, the owner-chef of Mitsuya. Mr. Konagamitsu lived three years and eight months in Norway and another three years and five months in Czech Republic working as Japanese embassy chef.

少しずつ集めていました。ノルウェーにいたときは、車でコペンハーゲンまで行ってロイヤルコペンハーゲンの器を手に入れたり、チェコはクリスタルの産地で有名なのでクリスタル製の器を買ったりして準備をしていました。そして帰国後、修行時代に住んでいた阿佐ヶ谷に1人で切り盛りするにはちょうどいい大きさの物件がタイミング良く見つかったので2008年12月に「みつや」をオープンしました。「みつや」は、妻が名付けてくれました。苗字の「光」と名前「也」を取って組み合わせ、かわいらしい音の響きから、お客様にいつまでもかわいがってもらえるようにと願いが込められています。

「みつや」の料理のこだわりを教えてください。

食材はすべて自分で厳選しています。奇を衒った料理ではなく、「しみじみと美味しい」と感じてもらえるような料理を作るように心掛けています。そして国産ワインも同時に楽しんでもらいたいです。また、約7年間ヨーロッパで暮らした経験を生かし、自分なりのオリジナル料理を考えて行きたいと思っています。

今後の抱負をお聞かせください。

明日のことを考えるのが精一杯なんです。夢は海外で自分のお店を出したいですね。公邸で働いていたときと違って個人で海外に暮らすのは大変だと思いますがやってみたいです。できればノルウェーかチェコに出店したいと思っています。



What do you remember about your days in Norway and Czech Republic?

I have only good memories. Initially I worried about the language. I studied in my own way, thinking I should be able

to speak a little so that I can communicate with the local staff. I learned mostly English and a few words in the language of the country I was in.

One of my fond memories with the Czech staff is the time we went mushroom-hunting together. Picking mushrooms is a national fall pastime in Czech Republic, where even young people can tell the difference between edible and poisonous mushrooms. The embassy driver, with whom I still maintain contact, was especially knowledgeable. Last year he sent me some mushrooms, and I sent him a Japanese calendar in return.

I've always been interested in other countries and wanted to see different worlds, so I took the opportunity to travel to various places on my days off. I love wine, so I visited France many times. I went to Paris, of course, and to Brittany, Bordeaux, Burgundy, and regions close to the Spanish border. When I was living in Czech Republic, I once drove 7-8 hours to the place I love best, Alsace. Those were valuable experiences I never would have had if I'd stayed in Japan.

Was running your own restaurant something you'd imagined doing?

I always wanted to run my own restaurant. Gradually over the years I built up a collection of dinnerware in preparation, as it can be difficult finding everything

you need all at once. When I was in Norway, I drove to Copenhagen and bought china at Royal Copenhagen. In Czech Republic, which is famous for crystal, I obtained a lot of crystal ware.

After my return home, I opportunely found a property in Asagaya, where I'd lived during my apprentice years. It was just the right size for one person to manage alone. That's how I opened Mitsuya in December 2008. The name was my wife's idea. It combines "mitsu," which is part of my last name, and "ya," which is part of my first name. Mitsuya, which has a charming sound to it when pronounced, embodies our hope that the restaurant will be loved by customers constantly through the years.

What aspects do you focus on to make dining at Mitsuya special?

All the ingredients are meticulously selected by me personally. My aim is to cook great food that provides quiet but deep satisfaction rather than food that's pretentiously different. I also want to have my customers enjoy domestic wine with my dishes. And I want to include original dishes that take advantage of my seven years' experience in Europe.

What are your hopes for the future?

Just planning a day at a time is about all I can do at present. However, I do have a dream: to open a restaurant in another country. I know living abroad is not easy when you're on your own, unlike the time I was working for an embassy, but I still want to try it. If possible, I'd love to open a restaurant in Norway or Czech Republic. □

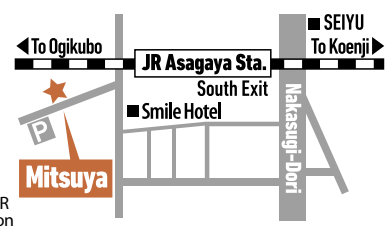


旬香 みつや Shunko Mitsuya
TEL: 03-6795-5328 URL: <http://ameblo.jp/season-jp/> (Japanese only)

〒166-0004
東京都杉並区阿佐谷南 3-44-9
☎ 昼: 12:00-14:00
夜: 18:00-22:00 (LO 21:30)
☎ 月曜日(昼夜)・火曜日(昼)
座席: カウンター 5席
小上がり 2席

3-44-9 Asagaya-minami,
Suginami-ku, Tokyo 166-0004
Lunch: 12:00 - 14:00
Dinner: 18:00 - 22:00 (last order 21:30)
Closed: Mondays / Tuesdays dinners only
Seating: 5 counter seats, plus Japanese-style seating for 2

アクセス:
JR 阿佐ヶ谷駅
南口より
徒歩4分



Directions:
4-minute
walk from the
South Exit of JR
Asagaya Station