

# みみタロウ

日本語版

98号 2013年2月

滋賀県国際協会ボランティアグループ「みみタロウ」  
大津市におの浜1-1-20 ピアザ淡海2F

Tel/Fax : 077-523-5646

E-mail : mimitaro@s-i-a.or.jp

URL : http://www.s-i-a.or.jp

## 世界の裏側でレストラン

今回、みみタロウは、JR長浜駅近くにあるブラジルレストラン、“ELDORADO”を訪ね、経営者のヴァルデミール・ダビ・ダシルバさんにお話を伺いました。



奥さんのマリアさんと

2年前から、家族でブラジルレストランを経営しています。一回目にブラジルから日本に来たのは1994年。妻と二人で北海道、そして群馬で働きました。

その後ブラジルで10年間過ごした後、今度は、家族で5年の滞在予定で来日し、滋賀の工場で働きました。予定の5年が経った時、家族で今後について話し合いをしたところ、全員が日本に滞在することを希望。日本に残るなら落ちついて生活したいと考え、家を購入することにしました。ところが丁度その手続き中に、リーマンショックが起こり、「こんな時代に家を買って大丈夫？」と妻は心配しましたが、「景気は悪くなればまた良くなるよ。解雇になればまた別の仕事を探せばいいのだから」と言って納得してもらいました。結局、二人とも仕事をやめることになりましたが、この機会にゆっくり休もう、と考えていたんですよ。そんな頃、新しい我が家に友人達が集まり、食卓を囲む機会が増えました。妻の作る食事は友人達に好評で、そのうち、弁当も作ってほしい、と頼まれるようになったのです。もともと、頑張って働いていたのは、レストランを経営する夢を叶えるため。どんどん弁当の注文が増え、台所が手狭になった頃、今の店を借りる話があり、開業することに決めました。

私達はもともと、ブラジルでも飲食店で働いてきました。私自身は、決して豊かな家庭で育ち、自分の学費を捻出するため、11歳の時からバル(軽食店)で働き始めました。15歳からは大きなレストランに移り、調理、カウンター、会計など全ての仕事を経験し、レストラン経営を学びました。そこで出会ったのが、経営者の妹だった妻です。レストラン以外にも食品店の経営をしていたこともあり、そのような経験から、食べ物を扱う仕事は簡単でないということをよく知っています。このレストランの開業に当たっては、保健所の講習を受講して営業許可を取得し、衛生の定期検査も受けていますが、特に食中毒については一番気を遣っています。食料の保管はもちろん、弁当を発泡スチロールに保冷剤を入れて配達するなど気を配り、「できるだけ直ぐに食べてくださいね」とお客さんをお願いしています。

今、経営は、弁当作りとレストランとの二本立てです。レストランは、ランチが中心ですが、パーティーに利用される方も沢山いらっしゃいます。弁当は、一日に2度作り、昼食時と夕方に、工場や各家庭に家族で手分けして配達しています。メニューは飽きの来ないように日替わりで、大きさも大、中、小と取りそろえているんです。2年間毎日食べてくださっているお客さんもいて、とても嬉しく思っています。今は経済的に厳しい時代ですが、健康で働くためには、良い食事をとることが一番大切。できるだけ多くの人に良いものを食べていただきたいので、値段もぎりぎりのところで押さえています。ですので、レストラン経営で、それほど儲かるものでも、儲けるつもりもなく、採算が取ればいい程度に考えているんです。工場で働いていた時と変わった点は何と訊かれれば、好きな仕事ができ、自分が自分の主になった事ぐらいかな。でも、私は、今の自分がとても豊かであるかと思ってるんですよ。何故なら家族も健康もあるし、ローンがあるとはいえ、家もレストランもあるんですから。

かつて父は「人に対する敬意と教育があれば、どんなところでもやっていたらいいよ」と教えてくれました。その父が、私の20歳の誕生日に「おまえに何もしてやれなかったね」と涙を浮かべて言った時、私は「父さんは人生の一番大切なものをくれたよ」と答えました。日々のパンにも困るような生活から始めて働いて来たからこそ、自分が得たものの大切さと、困った時の一片のパンが持つ意味がわかります。弁当を配達していると、様々な人生の場面に出会います。中には仕事のことで困っていたり、病気になったり。でも、私にとってお客さんはみんな友達。祖国を離れて頑張っている仲間です。競争の激しい世の中ですが、心まで冷たくならないよう、弁当を暖かい心に包んで届けたいと思っています。

好きな言葉は「祖国はパンを与えてくれる所」。日本はブラジルと同じ様に大切に大好きな祖国です。レストランには、ラテンアメリカのお客さん以外にも、日本人も来てくださって、食べ物の量の多さにびっくりして「ご飯、ちょっとね」と注文されるんです。いつかもっと沢山の人々に喜んでいただけるシュラスコレストラン(ブラジル風焼き肉店)を開くのが、私たちの大きな夢なんです。