



今、この人に **Interview**

**器も建物も、まず人ありきで作るもの。
地産地消の料理と器、
ヴォーリス建築をゆったり味わってほしい。**

bistro だもん亭オーナーシェフ・陶芸家

ダレン ダモンテさん

◀近くに生みたて卵の自動販売機があったり、電話1本で採れたて野菜を持って来てもらえる環境が「とても幸せ」というダモンテさん。

■日本へ来られたきっかけは？

陶芸を学ぶためだったのですか。

実は大学は国際学部で、ジャーナリズムを専攻していました。その大学のプログラムでは、2年生のとき日本に短期留学することになっており、そのとき初来日したのです。語学と日本の文化を学ぶというものでした。私はもともと中学生の頃から陶芸をやっていたので、せっかくなら陶芸を学んでみようと、大学の先生の紹介で三重県伊賀市の陶芸の先生に弟子入りし、そのまま日本に残って陶芸を本格的に学ぶことになりました。そして2年後に独立し、信楽を拠点にして創作活動を始めました。

■来日した大学生の頃の日本の印象は？

最初に来たときはまだ19歳で、日本について何も勉強していない真っ白な状態だったので、まるで違う惑星に来たみたいだと思いましたね。言葉も文化も習慣も、何もかも違うことに驚きました。もともと冒険好きなので、日本の生活は楽しめましたね。日本では、陶芸家が芸術家としてリスペクトされていることも、大きな刺激になりました。当時アメリカでは陶芸はあくまでクラフトで、芸術とは認められていなかったんです。

■料理を作るようになったのは、自作の器で食べてもらいたいという思いがあったからですか。

そうですね。器は料理を盛ってはじめて生きてくるものなので、ギャラリーに器を陳列しているだけでは、何か足りない気がしたんです。それで、料理を作って私の器で食べてもらうというイベントをするようになりました。6品のメニューにあわせて6種類の器を参加人数分だけ作り、お客さんは大皿の料理を自分の好きな器に取って食べる、そして最後に一番お気に入りの器を一つプレゼントするというイベントです。これがとても面白かったんで

す。そこから、自分の店を持ちたいと思うようになりました。

■ヴォーリス建築との出会いは？

信楽で創作していた頃、縁があって近江兄弟社小学校で英語講師の仕事をするようになりました。その後伊賀に移ったのですが、今度は同校で作陶指導をすることになり、その期間だけ近江八幡に行くようになりました。そして、通う途中で和風のヴォーリス建築の料理店を見かけて一目惚れしてしまったんです。思わず、この店が自分の店になったらと神様にお祈りしました(笑)。その後何年かたって、そこが空き家になっていることを知り、オーナーから借りて念願のお店をオープンしたのです。

■お店のコンセプトは？

地元でその朝採れた食材を使って、新鮮なものを新鮮なうちに料理して出す、ということコンセプトにしています。都会でお店をしている人は大変でしょうけど、滋賀では本当に身近なところで食材が手に入るので、その点幸せだなあと感じます。近所の農家の人も仲良くなりました。

もう一つは、手に入った食材でメニューを決めるので、完全予約制で定番メニューはなし、ということです。一人で店を切り盛りしているので、お客さんにもゆっくりしてもらえんと思います。ヴォーリス建築も外観より中で過ごしてこそ良さが分かる建築なので、食事と同時に建物の良さも感じてほしいですね。

■ダモンテさんの器とヴォーリスの建築には、通じるものがあるのですか。

そうですね。ヴォーリスの建築は、使う人のために造られているので外観に「私の作品だ」という傲慢さがありません。でも実際に入って、住んでみるとその良さがわかります。そこに、私の器と通じるものがあると思います。器ありき、建築

●プロフィール●

1960年生まれ。アメリカ出身。1979年、大学生のとき交換留学で来日。日本の陶芸をやってみたくて弟子入りし、そのまま日本に残って作陶を学んで陶芸家の道を歩む。料理にも興味を持ち、自作の器に自作の料理を盛って味わってもらうイベントを多数開催してきた。近江八幡で出会ったヴォーリス建築を改築し2010年に「bistroだもん亭」をオープン。地産地消の料理を、自作の器で味わってもらうスタイルでおもてなししている。

ありきではなくまず人ありき、が大切です。まず食べ物があって、どんな器で食べてもらいたいのか、というのが次にくる。私の作る器は地味ですが、それは、食べ物を盛りつけてはじめて完成するものだと思っていますからです。

■今後はどんなお店を目指していきたいですか。

千客万来、だれからも愛されるお店にしていきたいですね。これから、庭にピザ窯を作ろうと考えています。完全予約制で、お客さんはメニューも選べないという点では不自由さを感じるかもしれませんが、けれども時間を気にせずゆったり過ごすにはとても良い場所だと思います。「春來草自生(はるきたらばくさおのずからしょうず)」という言葉の店の床の間に飾っていますが、この言葉のように、自然になるようになる、ケ・セラ・セラでやっていきたいですね。



▲「春來草自生」の字が飾られた店内。庭がよく見えるよう、視線の低い日本風の座卓で食事をしてもらっている。

■bistro だもん亭

近江八幡市西末町10
TEL: 0748-36-3870 完全予約制
<http://damonte.com/>