

近江野菜をふんだんに使ったハラール料理を無添加にこだわって提供 レストラン「チーマ・アンティ」（滋賀県大津市）

【取組概要】

琵琶湖の西南端に位置する県庁所在地、大津市の閑静な住宅街にひととき個性豊かな壁画が目印のハラール料理レストラン「チーマ・アンティ」があります。レストランを切り盛りしているのは、チーマ圭子さん。お店の名前「チーマ・アンティ」の由来は「チーマおばさん」。近江野菜がたっぷり味わえる無添加なヘルシーレストランとしてムスリムだけでなく、ベジタリアンやビーガンの方にも静かな人気を呼んでいます。



【取組推進ポイント】

パキスタン人のご主人との結婚を機にイスラム教徒に改宗し、独学でハラール料理を勉強するとともに、2015年2月にレストランをオープンしました。メニューはサラダを中心としたバイキング形式で、常時15~20品の料理が並んでいます。お店一押しの料理は、シナモンやカルダモン、胡椒など10種類以上のスパイスを使用した本格的なカレーです。

食材は、近江野菜を使用、お肉も県内業者からハラール認証のお肉を入手。イスラム教徒が作るハラール料理、これはまさに本場のハラール料理そのものです。



【課題】

自然農法で作った旬の近江野菜が必ずしも毎日入手できないため、その日その日に仕入れた食材でメニューを決めなければならない点や、駐車場がないため、地元自治会のご好意で近隣の自治会館の駐車場を借用している点が今後の課題としてあげられます。

【将来展望】

現在、近隣の道の駅である「妹子の郷」にてサラダ弁当を販売していますが、以前に好評だったわさび菜やクレソンを使ったサンドイッチも復活させたいと考えています。

また、同じ大津北部エリアで先駆的にハラール料理を提供しているホテル「里湯昔話 雄山荘」と食材の融通等上手くコラボできたらと思っています。

まだまだ滋賀県には訪日外国人旅行者が少ないように感じます。世界に誇れる美しい琵琶湖があるので、その美しさを知ってもらい、たくさんの方に見に来ていただきたいと思っています。

