

前菜やピロシキは絶品! 避難民がいきいきと働く場所。

スマチノーゴ

■港区西新橋1-19-8 ACN虎ノ門ビル2F
ランチ・11時~14時、喫茶・14時~16時、
ディナー・18時~22時/土日祝のランチ休
TEL03-6811-1501

金丸裕子・文
text by Yuko Kanamaru

の開店にこぎつけた。「場所探しや内装デザインなどすべて一人で行いました。当初は外国人雇用サービスセンターに登録してもスタッフが集まらなかつたのですが、伝手を頼りにウクライナ人のFacebook ミュニティでアプローチすると大勢の応募があり、面接をして八人に働いてもらっています」。

スタッフは日本式のサービスにも慣れ、ウクライナ語と覚えたばかりの日本語や英語を使い、いきいきと働いている。左の壁には、ウクライナカラーの青と黄、右の壁には、日本式の赤いボーダーが、それぞれ飾られている。避難民と日本人のコミュニケーションが円滑に進むことを願つて TAKANE さん自らデザインしたものが、提供する料理もフュージョン(融合)がテーマだ。カツオ出汁を用いたボルシチや、キーウ風カツレツ丼などは、京都の料亭の監修を受けたレシピで日本人の調理人が作る。一方、料理が得意なウクライナ人スタッフが手作りする前菜やピロシキなども人気だ。

「避難民が明るく、健康的な気持ちで働けるような場所を選びました」と話すのは、俳優、アーティスト、デザイナーをする傍ら Takane.E.Office の代表を務め、同店を運営する TAKANE さん。ウクライナからの避難民のために何か行動したいと考え、雇用提供が有効なのではないかと思ったと言う。

「仕事を提供することで直に避難民と触れ合うことができ、現実的なフォローと精神的なフォローができると考えました」一刻も早く支援をすべきだと、実質三ヶ月というタイトな準備期間で昨年九月ですね」●

レストランだ。

「避難民が明るく、健康的な気持ちで働けるような場所を選びました」と話すのは、俳優、アーティスト、デザイナーをする傍ら Takane.E.Office の代表を務め、同店を運営する TAKANE さん。

ウクライナからの避難民のために何か行動したいと考え、雇用提供が有効なのではないかと思ったと言う。

「仕事を提供することで直に避難民と触れ合うことができ、現実的なフォローと精神的なフォローができると考えました」一刻も早く支援をすべきだと、実質三ヶ月というタイトな準備期間で昨年九月ですね」●



上・スタッフとして働くリュドミラさん(左から2人目)は、「ほかのスタッフもウクライナ人だから安心して働くことができると思い、応募しました。料理を作るのはとても楽しいです」と話してくれた。
左・ディナーメニューの「前菜盛り合わせ」(2200円)、「フレニキ」(1600円)、「ボルシチ」(1300円)とウクライナワインの3種飲み比べセット(2200円)。
下・ティータイム(14時~16時)のリュドミラさんお手製、「リンゴのピロシキ」(写真)と「鶏レバーのピロシキ」(いずれもドリンクとセットで1400円)も大人気

