



# 秋田の素晴らしさを 世界へ

〔秋田市観光クチコミ大使〕  
Agattetanshie  
オーナーシェフ

やな せ かず き  
柳 瀬 一 輝 氏

地元秋田を離れて20数年、服飾関係の知見を深める為に上京した私がまさか東京の中心の港区で飲食店をやるなんてその時は全く想像もしていませんでした。現在私は赤坂溜池山王で地元秋田の食材を使ったイタリア料理店 agattetanshie（アガッテタンシェ）を営んでおります。

「東京の人に秋田をもっと知ってもらいたい！」という気持ちと、東京にいる秋田の人達が地元を感じられたり集まったりするようなお店にしたいという想いからこのお店を始めました。そして店名は絶対に秋田弁にしたいなと。レストランの店名ということを踏まえた上で音の響きや意味などを考え探し、お店（おうち）へどうぞお上がりください、お料理を、お召し上がりくださいという意味がある秋田の方言「あがってたんしえ」という言葉に辿り着きました。アルファベットで書くと語尾の響きもありイタリア語やフランス語のように聞こえるところも気に入っています。

連日多くの秋田県人、秋田に縁のある方々にご来店頂き、懐かしい故郷の食材に感激して頂いております。お店を通して秋田に興味湧き、秋田へ行ってみよう、そして実際行ってきましたという嬉しいお話も1年、2年と過ぎ頂けるようになりました。また以前は気にならなかったが、最近では秋田と聞くとなんだか親近感が湧くなどなど、東京の方々に秋田のこと秋田の良さを知ってもらうきっかけになっていると思います。しかしオープンから2年後のようやく軌道に乗ってきた矢先にコロナの影響を受けました。一時はお店を閉めることや移転も考えましたが、近隣の会社の方々や、地元の方、友人など周りの多くの方々に支えられてなんとか続けていくことができました。休業期間を経てランチ、ディナーと制限付きではありましたが少しずつ営業が再開できるようになり、久しぶりの外食を楽しむお客

様たちの笑顔を見ていると、やはりお店を続けて良かったなとレストランの必要性を感じました。あるお客様から言われた一言で、「ここの料理はほんといつ来ても美味しいね～そして美味しい食事もそうだけど何よりホッと心を休められる空間だね」と「ああ、私たちはこの一言のために日々一生懸命に仕事をしているんだな」、その時それまでの全ての苦勞がスーッと消えていく様な気持ちになりました。

しかしまたコロナの影響を受けて、当店のメイン食材である短角牛が生産者の激減により甚大な影響を受け、今までの様には扱えなくなり、お客様から突然来月から無くなってしまおうのでは…との不安の声もありました。以前菅元総理がいらっしゃった時に、事前の連絡では会食してからの来店とのことで食事の用意はなかったのですが、当店のメインは東成瀬村の短角牛ですということをお伝えしたところ、是非食べたいと仰って頂き、喜んで頂きました。それを村長や生産者の方達と共有でき喜び合えたのはとても良い思い出になりました。

今後はもっとたくさんの人達に秋田の食材の美味しさを知って欲しいと思っており、私の知りうる限りの関係者の方々に現状を知ってもらい、そして力を合わせて地元生産者の方々が安心して働ける仕組みを作っていきたいです。これからも秋田の素晴らしさ、そして美味しい食材を日本だけでなく世界の人に知ってもらうのが私の大使としての使命だと思っています。

## ■ 略歴

- 1977年 秋田市生まれ  
東京の服飾専門学校を経て、一部上場企業に就職するも料理の世界へ。都内数店の飲食店で修行ののち
- 2018年 秋田短角牛agattetanshie(アガッテタンシェ)をオープン
- 2022年 両国にカジュアルイタリアンs!co(スイコ)をオープン