

## ペルーレストラン『KANKUN (カンクン)』 湖南省



△ レストランの外観

住所 湖南省岩根1659-2 2F (「岩根東口」交差点角)  
TEL 0748-72-6920

営業時間 食料品売り場 : 毎日 午前10時～午後10時  
レストラン : (金) 午後6時～午後11時頃  
(土日) 正午～午後11時頃

駐車場 あり(20台程度)

### どんなレストラン？

ブラジル人やペルー人をはじめとした南米出身の方が多く暮らす湖南省に、ペルーレストラン『カンクン』があります。階段を上がり、入り口を入ってすぐは、毎日やっている食料品売り場スペース。調味料、飲み物、菓子、穀類などさまざまな商品が棚に並んでいます。

でも、『カンクン』が最も賑やかになるのは、レストランが開く週末。奥に広がったレストランスペースには、ラテン音楽が流れ、友人や家族連れグループの楽しそうなおしゃべりが聞こえてきます。お客さんは、地元の湖南や、近郊の水口からはもちろん、さらに遠方からも！店のスタッフやお客さんとの間に顔見知りが増え、「やあ、久しぶり！元気だったかい？」「最近はどんな調子だ？」そんな会話が自然と生まれる、みんなのための集いの場になっているのです。

### ニーズがあったから「カンクン」が生まれた

オーナーの Willy (ウィリー) さんにお話を伺いました。

ウィリーさんは、11年前の1999年来日し、甲賀市内の製造業の現場で仕事をしていました。当時は、日系人を中心とした南米出身者がいわゆるデカセギに来て日本に定着し始め、家族連れもどんどん増えていた頃。ブラジル料理のレストランやブラジル食材店はいくつもできていたのですが、ペルー料理を食べられるレストランは無く、三重県の鈴鹿市にまで足を伸ばす仲間も多かったようです。そこで、この地域には強いニーズがあると確信し、お店をオープンすることにしたとのこと。

### ふるさとの味を届けたい

ウィリーさんは、ペルーの出身ですが、アルゼンチンで大学時代を含めて13年間暮らしていました。大学卒業後、故郷ペルーの料理を提供したいと、首都ブエノスアイレスでレストランを開いていました。

日本に来た当時から、いつかまた自分の店を出したいとの夢を持って、ひたすら働いていた日々。湖南・甲賀地域にレストランをと考えていた頃、料理の得意な Alberto (アルベルト) さんと知り合

い、一緒にテナントを探して回りました。厨房設備も無いゼロの状態から、今の場所をレストラン用に改装。そして、5年前の2005年、遂に念願のレストラン『カンクン』をオープンさせます。

お客さんは、ペルー人だけでなく、ブラジル人やその他の南米出身など多国籍で、中には、常連の日本人も。母国ペルーの食文化をたくさんの方々に広め、その味を気に入ってもらうことがまた喜びだとか。



△ オーナーの Willy (ウィリー) さん



△ コックの Alberto(アルベルト)さん

## 厨房は大忙し！

客席からの注文を随時受けつつ、テイクアウトの予約注文電話も次から次へと舞い込む。そんな忙しい厨房を任されているのが、ウィリーさんの相棒で、調理担当のアルベルトさん。

日本にデカセギに来る前は、母国ペルーで、なんとバレーボールの先生をしていたという経歴の持ち主。ほぼ一人で次から次へとさまざまな料理を繰り出す彼の動きには全く無駄がありません。

得意な調理を仕事にできれば…との思いで、Willyさんと意気投合し、共に店を立ち上げた彼。2人の熱い思いがこのお店を支えているんですね。

アルベルトさんに聞いた

## ペルーレストラン『KANKUN』人気メニュー

### ☆ Geviche Mixto(セビーチェ ミクスト)

= 魚やエビなどのミックス・シーフード・マリネ

レモンをたっぷり使った魚介マリネのセビーチェは、ペルーの代表的料理。さっぱりしながら、少しピリッとした辛みもあるところが食欲をそそります。具は、このミックス以外にも、魚のみ／エビ・イカ類のみから選べます。香辛料 *picante* (ピカンテ) の量は好みで選んでください。

※香辛料の量は、「少し *poco* (ポコ) / 普通 *normal* (ノルマル) / 多め *mucho* (ムーチョ)」というとわかりますよ♪



### ☆ Pollo a la brasa(ポージョ アラ ブラサ)

= ローストチキン(鶏の炭火丸焼き)

※(金)(土)の夜のみの限定メニューで、大きなフライドポテトも付いてきます。店外にある、専用の炭火オーブンでじっくり焼かれる鶏は大人気で、テイクアウトするお客さんも多く、1日に平均25羽は注文が入ります。

### ☆ Seco de Cordero con frijoles(セコ デ コルデロ コン フリホーレス)

= 羊肉の煮込みと豆の煮物

### ☆ Arroz con mariscos(アロス コン マリスコス) = シーフードピラフ

やっぱり欲しいご飯もの。鶏肉など、具の異なるピラフもメニューにあり、どれも高い人気があります。

### ☆ Chicharrón Mixto(チチャロン ミクスト) = 豚とシーフードの唐揚げ

### ☆ Sopa Patasca(ソパ パタスカ) = パタスカ風スープ ※(日)のみの限定メニュー

## お客様の声

家族と食べに来ていた  
ペルー出身のファンさん

ここへは、家族や友人とよく一緒に食べに来ています！  
特に、鶏の丸焼きが絶品ですね♪ セビーチェもとても美味しいし。  
私たちには、カンクンはなくてはならないお店です。  
前に、日本人の友人を連れてきたことがあったんですが、ペルー料理は口に合うと、とても気に入っていましたよ！知り合いのブラジル人たちも、ここで一度食べた後は、リピーターになっています。

(左) Inca Cola (インカコーラ) = 炭酸飲料

(右) Chicha Morada (チチャ モラーダ)  
= 紫トウモロコシのジュース



Ceviche (セビーチェ)  
= 魚介マリネ

Pollo a la brasa  
(ポージョ アラ ブラサ)  
= ローストチキン

## この店がここにあり続けるために・・・

オーナーのウィリーさんに、日本で暮らしてきた中で大変だったことは？と尋ねると、ちょっと考えたあと、「ことば(日本語)が難しいことだけかな～」という返事が返ってきました。

「外国で暮らすということは、その国の文化や風習をリスペクトする(敬う)のが当然だと自分は思っているから、その点は特に大変と思ったことはないね。日本語は下手なりに、なんとかコミュニケーションできているよ(笑)」

アルゼンチンで暮らし、店を構えた経験があるせいか、日本の環境にも自然体で溶け込んでいる様子。

「20年前、一気に海外の日系人が来日した頃と比べれば、今は経済的に恵まれ、いろいろな情報も手に入りやすくなった。日本の生活に慣れた外国人が増えたから、お互いに助け合いやすくなった」とも。確かに、日本で10年以上暮らしている方も多くなり、車やインターネットの普及も、情報のやりとりを助けていることでしょう。

彼に今後の“夢”をお伺いしたところ、それは、「このお店でいつまでもお客さんを迎えること。」

— 昨年来の不況で、たくさんの同胞、その他の南米諸国出身の仲間、その子どもたちが、失意のなか日本を去っていきました。その影響で、この人気店でも、やはりかつてほどの賑わいは徐々に見られなくなってきたそう。

「景気が早く上向き、またみんなが日本に戻ることを。そして、『カンクン』で楽しい時間を過ごしてもらおうこと。」

— それが彼の今一番の望みです。

ペルー料理に興味を持った方は、ぜひ『カンクン』へ足を伸ばしてみてください。メニューはスペイン語で書かれていますが、写真も少し載っています。まずは前頁の「人気メニュー一覧」からお試しいただいたらいかがでしょうか♪♪

## 《レストラン訪問の感想》

- 本当においしいです。何度行っても飽きない！遠くても行く価値ありです♪ (三谷 奈美)
- 炭火の丸焼きチキンはおいしくて、人気があるのも納得です。セビーチェがあっさりしているので、バランス良く食べられます。しかも安い！1人より、3～4人以上で行くのがおすすめです。(芝本 佳奈)