

## ■ レストラン天国・オレゴン

2007年、オレゴン州ポートランドのダウンタウンのはずれイースト・バーンサイドにスタイリッシュなレストランがオープンした。店名は「NOBLE ROT」。3階建てビルの屋上には有機栽培の菜園があり、個性的なメニューで人気を集める。

屋上庭園は子供用プールを改良した圃場に、独自の散水処理装置をつくり、シーズンを通して自分の創作料理に適した有機野菜を栽培している。週に1

## ■ 屋上菜園、地産地消費楽しむ

度、パイキング方式のオーガニックランチを開催しているが、屋上で安心してつくられる野菜は、食の安全はもちろんだが、おいしさをその場で実感できることが店の象徴となっている。

また、肉や魚は徹底したオレゴン産であり、魚料理に添える雑炊やステーキもダシとしょうゆが隠し味。オーナー夫人のセレクトで充実したフルティーンなオレゴン・ピノワインが楽しめる。空間は斬新なデザインながら心地



よい現代アートに囲まれたモダンな雰囲気。外のテラス席からはダウンタウ

米  
国  
発

ンの夜景が広がる。値段はワインとフルコースを頼んで1人5000円程度とリーズナブルな設定。

豊かな水と大地から生まれる食文化を誇るポートランドは、全米では人口比でみたレストランの数が一番多い街で、他の地域からこの地で起業を希望してビジネスをスタートする人が絶えない。サステナブル(持続可能)な暮らし方を標榜(ひょうぼう)するライフスタイルの軸を外しては、繁盛店となるのは難しい。

(商い創造研究所代表 松本大地)