

岐阜発信 全国から注目の新進鋭ピッツェリア

心身ともに 選ばれた 「マエストロ」を めざします

JR岐阜駅、名鉄岐阜駅の前を長良橋通り沿いに北へ向かって間もなく左側に、ナポリの街角のような店「DA ACHIU(ダアチウ)」があります。



ピッツェリア エトラットリア「DA ACHIU」
オーナー 若原 敦史さん

扉を開くと、薪窯で焼かれた独特のピザの香りが漂い、明るいあいさつが飛び交います。

昭和48年生まれ、現在40歳の店主、若原さんがピザ職人の修業を始めたのは今から約10年前。

「それまで電気屋さんだったこともありすよ。何でもやってきました」

料理人を職にしたのは26、7歳の頃。きっかけは？

「そんなの簡単ですよ。ただ、女の子にモテたかったんです」と、笑顔で振り返ります。

「最初に振舞ったのが、カルボナーラ。美味しい！って喜んでくれてね。で、よし！イタリアンだ」と

そんな動機から一転する出来事がありました。それはある時、何気に開いたある雑誌のナポリのピザ職人の記事。その生き様や姿…全てに、今まで感じたことのない初めての衝撃を受けました。

「絶対、いいだよ」

この場所に店を決める際、多くの仲間相談したという若原さん。

「岐阜の仲間からは口をそろえたかのように郊外を勧められました。でも名古屋の仲間には『絶対ここ、将来が想像できる』と言われました」

その決め手は「人通り」。確かに岐阜市内で、他の通りと比べるとこの場所の前を通る人の数は断然多く

「元々ピザは、どこかで聞いたような言葉ですが『早い・安い・美味しい』食べ物なのです。だとすると、ここしかない」と確信しました」

狙い通り、開店以来客足は伸びる一方。近所の気楽な店でもあり、また県内はもとより週末には関東・関西からも常連が訪れます。開店からわずか1年足らずして、早くも岐阜発信 全国レベルの人気店の一つになりました。

何が違うか、

それは小麦の扱い方です。

小麦でつくる生地の美味さ、

それにつきます。

ナポリで小麦は、いわば日本の米のようなもの。日常生活と、切っても切れない関係です。その小麦でつくる生地の扱いが、ピザの命。「粉・水・塩・酵母、たったこれだけ。とてもデリケートで一寸たりとも気が抜けないのです」



ピッツェリア エトラットリア
DA ACHIU (ダアチウ)
岐阜県岐阜市神田町7-17神田ビル1階
Tel.058-266-1116
営業時間 / 11:30~14:30 (L.O)
17:00~22:00 (L.O)
定休日 / 月曜日
駐車場 / 無

黙々とピザを焼き続ける作業に没頭する若原さんからは

「シンプル・イズ・ベスト」

この言葉が、とても印象深く浮かびます。

「DA ACHIU」は岐阜県下で初めて、材料の扱いはもとより、生地のさばき方や焼き方、サーブの仕方など細かいところまで審査される「ナポリピッツァ職人協会」と「真のナポリピッツァ協会」の認定を受けました。

この2つの看板に恥じぬよう、県下で、東海でナンバーワンに。そして日本で、世界で認められるようになりたい。そのためには「心身ともに真摯でありたい」と語る若原さん。

「これからは地域や社会に貢献できるように努めていきたいです。僕もいい歳ですから」

どこまでも、しっかりとした言葉で語る若原さんの挑戦が続きます。いつかこの技術を継承していく一流の「マエストロ(名人)」だと自身が胸を張り、誰にもそう呼ばれる日まで。