

禁煙飲食店－店長の思いと会員の食べ歩き感想－

(記事は 2009 年時点のものです)

ボッカ・ルーポ さん

<http://www.kinen-style.com/gourmet/1634.html>

この仕事を始めて今年で 10 年目です。以前はサラリーマンでした。当時はタバコの規制がほとんど無く、職場は一日中紫煙が滞留し、すえた臭いが立ち込めていました。したがって、目はシバシバ、鼻から気管支にかけて強い刺激臭を受け、ゼエゼエまるで拷問の日々でした。会社や労組に分煙、禁煙の申し入れをしても「タバコ煙が体に悪いという因果関係はない、そんな事より会社の「和」が大切だ」と随分と煙たがれました。本当に煙たがったのは私の方で、あべこべもいいところです。

1990 年から大阪勤務となり、さっそくタバコレス大阪（現タバコレス）でボランティア活動を始めました。タバコ自販機の撤去運動、職場、公共施設、レストラン等の分煙、禁煙運動、5月31日の世界禁煙デーでは迷惑タバコ 110 番の電話相談、会員の受動喫煙裁判の支援などを行ってきました。分煙、禁煙運動が始まって 30 余年ようやく事の重大さが認識されるようになりました。最近では健康増進法が追い風になっていろんな分野で浸透し始めたようです。

私は 96 年秋、会社を辞め、イタリアへ渡り 3 年ほど Firenze で料理の勉強をしました。帰国後、念願叶い完全禁煙の店を持つ事ができました。思うに、いくらいい食材を使い健康的で美味しいでしょうと云っても、紫煙という毒ガスの立ち込めたところでの食事など不健康そのものです。お客様の健康と安全あっての商売です。空気の美味しい店をどんどん増やしていこうではありませんか。

<店長さんより>ボッカ・ルーポの紹介

ボッカ・ルーポは味噌天神より九学通りへ入り約 80m 右側にあります。イタリアの国旗が目印です。玄関のプランターにはハーブ類、オリーブの樹の植込みがあり、店の中はイタリアの国旗の 3 色（赤、緑、白）をイメージしたすっきりとした内装で、壁にはイタリア各地の写真が飾られ落ち着いた雰囲気です。席はカウンター 5 名、テーブル 3 席 14 名とこじんまりとした静かな店ですが、イタリアの音楽を聞きながらゆっくりと食事と会話が楽しめます。将来はカンツオーネのタベなど企画したいと思っています。昼のサービスランチはパスターにコーヒーとサラダが付いて 1000 円です。（日・祝日を除く）夜のおまかせは要予約で 3500 円～です。アラカルトもあります。

食材はなるべく地産地消のスローフードを使うよう心掛けています。又、月、1～2 回料理教室も行っています。店でお出しする珍しいものとして、熊本の山で採れる「きのこ」料理もあります。やまだりたけもどき（フンギーボルチーニ）など 10 月頃から栗、ギンナンのパスターも出します。ご来店お待ち致しております。



くまもと禁煙推進フォーラムは、Smart Breath と、人々の健康を応援します。

くまもと禁煙推進フォーラム会員の食べ歩き感想

完全禁煙のイタリアンレストラン ボッカ・ルーポ さん

九学通りに位置する完全禁煙のイタリア料理店、それがボッカ・ルーポです。店内にはイタリアの家具や本、地図などがあり、料理だけでなく雰囲気もイタリア気分を満喫できます。席はカウンター席とテーブル席が4席とこじんまりとしていますが、落ち着いた気分で食事を存分に楽しめます。

昼のコースはコーヒー・サラダ・スパゲティの3品からなり、スパゲティは季節によって変わる3種類の中から一つをお好みで選択できます。

夜のコースはスパゲティなど季節によって変わる料理が5～6種類おまかせで作られ、また、イタリアの本場のお酒を楽しむことが出来ます。

一つ一つの料理はどれも本格的なのに、日本人の舌にあった味を醸し出しているため、「おいしい」の一言に尽きます。このおいしさの秘訣はイタリアン料理教室を開くほどのご主人の腕はもちろんのこと、無農薬、化学肥料なしの食材をたくさん使用した安全かつ新鮮である料理、そして何よりも禁煙のおいしい空氣です。

せっかくの健康的な料理もタバコの煙によって台無しになり、タバコが嫌いな方は気分まで悪くなります。そんな問題も一切なく、おいしく健康的な料理を楽しめる空間、それが「ボッカ・ルーポ」です。皆様、一度足を運ばれてみては・・・。(隊員 T)



くまもと禁煙推進フォーラムの禁煙推進活動が、
2013年度の第2回「健康寿命をのばそう! Award」
厚生労働省健康局長優良賞を受賞しました。