

愛媛県伊予郡砥部町総津にある「山のレストランひろたの森」。ここは旧広田村の自然に囲まれた、癒しの時間を味わえる洋食レストラン。屋外にはテラスが用意されており、夏には新緑、秋には紅葉など、四季を感じながら食事を楽しむことができる。このレストランのトマトソースパスタがとにかく絶品で、初めて食べた時の衝撃は今でも忘れることができない。

「山のレストランひろたの森」では、地元産の新鮮な野菜を使用していたり、料理はオーダーが入ってから作り始めるなど、一品一品への手間暇のかけ方が非常に丁寧である。おそらく絶品グルメと想わせられる秘訣はここにあるのではないか。地元産のトマトを使用して作られたトマトソースは濃厚で、まるで採れたてのトマトを食べているかのような新鮮野菜ならではの甘みが味わえる。また、ソース以外では、ブロッコリーとアスパラガスが入っており、それぞれの独特の甘さや、

シヤキシヤキとした歯応えが楽しめる。そして、
て、麺も手打ちの生パスタを使用しており、
ソースがよく絡み、モチモチとした食感で、
最後まで飽きることなく食べられる。
日本の食品製造技術にかかれば、美味しい
パスタというだけなら家庭でも手軽に食べら
れる。質の良い生パスタや、パスタソースも
市販されているし、コンビニエンスストアで
販売されているパスタも専門店と同等の品質
を誇っているように感じられる。
そんな美味しい食品が浸透している現代に
おいて、私たちの肥えてしまった舌を唸らせ
られるのは、「量産食品」ではなく、料理人
の技術と気持ちがかもった「手作り料理」で
はないだろうか。「山のレストランひろたの
森」は手間暇をかけた、食べていて楽しくな
る「手作り料理」で溢れている。砥部町へ立
ち寄った際には、「山のレストランひろたの
森」で、わが町の絶品グルメ、トマトソース
パスタをご賞味いただきたい。