



### 室岡久美子さんのプロフィール

竹原市福田町出身。上京し雑貨店や飲食店に勤務し職場で出会ったご主人と結婚。3児の母。その後竹原にUターンし、平成29年10月に夫婦で竹原市中央に「トラットリアM」を開店。お店では接客やデザート、パンの仕込みを担当。地元の食材とともに自家農園で自分自身も野菜やハーブなどを育てている。

### 竹原の「ここ」が魅力！

#### 「まるで太陽！」熱い情熱と笑顔の「ひと」に恵まれた街

飲食店を営むにあたり、たくさんの生産者の方、そして地元の方とお話できる機会を頂いています。

どの方もとても情熱的で温かく笑顔が素敵。皆さん本当に太陽みたいなんです。そんな人たちに囲まれて、幸せだと感じていますし、自分自身もそうなりたいと思っています。

竹原に戻ってきて、改めて「ひと」に恵まれた街だな、と魅力を再確認しています。

Uターンで竹原に戻り、イタリア料理店を営む室岡さんご夫妻。奥様の室岡久美子さんを取材させていただきました。

竹原でお店を出したい！

長い間、東京や横浜に住んでいましたが、主人が竹原を訪れた後、「竹原で自分たちのお店を開業したい！」って急に言い出して。海の幸や山の幸に恵まれ、そして竹原で素敵な人たちと出会えたことが決め手になったと聞いています。

いつか夫婦でお店を持たりたいね、と話していましたし、私自身も、竹原に戻って新しくチャレンジできる！と賛成。家族5人で竹原に移住しました。「竹原市まちなか賑わい創業支援」の助成にも助けられ、市役所の皆様や、商工会議所の皆様の力強い応援で無事開業できました。

地元の食材が主役。気軽に楽しんでほしい！

お店の名前の「トラットリア」って、イタリア語で「食堂」という意味なんです。そして「M」は室岡のM。私たちの全てを込めたお食事を、気軽にワイワイと、気軽に楽しんでほしい。そんな思いで決めた名前です。竹原をはじめ、大崎上島や三次、庄原の生産者の方々とつながり、直接食材を仕入れています。皆さんの思いやこだわり、人柄を直接肌で感じて、どう料理し、お客様に楽しんでいただくか。夫婦で考えながら、毎日がワクワクの連続です。

私自身もハーブや野菜を育て、お店で提供しています。生産者の皆さんの苦勞を実感しますし、愛情込めて育てた野菜でお客様が喜んでくださると本当に嬉しいんです。

竹原で私たちができること

昨年の豪雨災害では、「私たちに何ができるのか？」と考えさせられました。お店に直接の被害はなく、すぐに店を開けましたが、ほとんどお客様は来ない。店を閉めてボランティアへ参加しようか？とも思いました。

でも、断水で水が使えない方、ご家族の誕生日が災害でお祝いできなかった方が来店され「久しぶりにゆつくりと食事ができた。」「娘の誕生日のお祝いできて本当に良かった。」と話してくれた時は、私たちが力になれたかな、お店を開けて良かったな、と感じました。

開店前から今まで、多くの方々に支えて頂いています。故郷竹原で、私たちができることを考えながら、これからも頑張っていきたいです。