

大家族が一つの家で暮らす。

その夢が現実に。



Profile

- 深瀬 諒さん
- 大家族
 - 戸田地区在住
 - 飲食店経営

毎日の暮らしから店の個性づくりまで、
地域の方との深いつながりから、
深瀬家の戸田ライフが始まりました。



緑鮮やかな戸田の森の中に佇む、深海魚を使ったフレンチが食べられるお店「ふかっちえ」。そのご主人が、都内の著名料理店でフレンチの修業を積み、4年前に沼津に移住された深瀬さんご一家。4人のお子さんを含めた大家族ということもあり、都内在住当時の深瀬家は、家族全員が一つの家に住むことができず、ご近所に分散居住していたのだそうです。

「家族全員が一緒に暮らせて、敷地内に別棟の料理店がある家」を求めて、関東周辺の物件を探している中で見つけたのが、今のこのお店とお住まいでした。

「もともとペンションだった建物なので、敷地の広さや部屋数、そして別棟で店を運営できることという希望条件をすべて兼ね備えていた物件だったので、下見に来てひと目で気に入ってすぐに戸田への移住を決めたんです」。

とはいえ都会から初めての街に移り住むことについての不安がまったくなかったわけではありません。「もちろん周囲の人々に自然に溶け込めるように、という気構えを持って来ましたよ」という深瀬さん。しかし実際に暮らしをスタートしてみると「自分が溶け込もうと気張っているうちに、周囲の皆さんがわが家を自然に地域に溶け込ませてくれたんです」と振り返ります。

都会では隣に住んでいる人の顔を知らなくても生活になんの支障もありませんが、戸田に住んでみて、実はその方が不自然だと実感するようになったという深瀬さん。

「ふかっちえ」で提供する深海魚はさほど市場に出回るものでもないの、港で仕事を手伝ったりしながら漁師の方々と親しくなることで、深海魚の種類やその美味しさなどいろんなことを教えてもらいました。その交流の中から魚介類の仕入れも軌道に乗ってきたのだと言います。

人との出逢いとつながりの中で紡ぎ出されてきた、深瀬家の戸田スタイル。

お店を鼻肩にしてくれているたくさんのお客様のためにも「これまで以上の美味しさを提供したい」と、深瀬さん独自の工夫を凝らして今日もオリジナルの味わいを創りあげています。



「戸田の手長エビのサラダ」