

### この地でフランス料理を作り続けていく。

#### —創業40年を迎えて—

あしぎん総合研究所 客員研究員

株式会社 オトワ・クリエーション 代表取締役 **音羽 和紀** (おとわ かずのり)



#### 《プロフィール》

1947年、栃木県宇都宮市生まれ。大学卒業後渡欧。“厨房のダ・ヴィンチ”と云われたアラン・シャベルに日本人として初めて師事。1981年、地元宇都宮にフランス料理店「オーベルジュ」を創業。以後、地元を拠点にレストランバー、カフェレストラン、デリカショップを手がける。2007年「オトワレストラン」、2013年「シテ・オーベルジュ」を開店。食育や栃木県「とちぎ未来大使 食の外交官」として県の活動を支えるなど精力的に活動中。

#### はじめに

1981年10月に宇都宮の釜川沿いで開業してから40年になる。80年代といえば東京のホテルや一等地のレストランでフランス帰りのシェフが注目されはじめた頃で、宇都宮で開業することに料理人仲間からは、どうして東京ではなく地方で?と、疑問を投げかけられたが、私の心は揺らがなかった。郷土を愛し、それを誇りに持つフランス人やフランスの食文化との出会いにより宇都宮で開業することを修業中に決意したのが27歳、「アラン・シャベル」で修業していたときだった。自分も故郷に誇りを持ちたい、この地の大切な人たちと心豊かに生きられる故郷を作りたいという思いは、その頃から変わらない。それから40年余り、宇都宮に根ざすこと一心に歩んできた道のりを振り返りつつ、次世代になぐ思いについて記したい。



昆虫の中でもとりわけ蝶に夢中だった。

要だ、それには一生懸命働いて稼がないと…。それが職業を意識した最初だった。毎日食事をしっかり作ってくれた母の影響もあり、「料理」と「外国」が徐々に結びつき、高校に入学すると即、外国へ料理修業に行くための準備に取りかかった。

まずは体力強化と身を守るための空手、そして日本人のたしなみとして生け花を習い始めた。大学を出る頃には空手は二段、生け花は師範免状を取るまでになった。大学の4年間は渡航費用の工面と料理人になる前にあらゆる社会にふれようとアルバイトに精をだした。牛乳配達、ダンプカー運転手、大谷石運び等々、最後に就いた軽食喫茶のアルバイトでは皿洗いも接客も何でも興味深く、料理の道に進みたい自身の思いを再確認した。

#### 料理修業の一步を踏み出す

大学を卒業してすぐに東京のレストランで修業を始めたが、やはり本場で学ばないと一人前にならないと思い、1970年の冬、横浜港から船でナホ

#### 1、修業時代

##### 昆虫に夢中だった少年

男3人兄弟の末っ子で、兄の後について昆虫を追いかけていた子供だった。小学生にもかかわらず、宇都宮大学昆虫愛好会の学生に交じって大谷、奥日光、那須まで蝶を追いかけて、本気で昆虫博士になろうとのめりこんでいた。大人になったら外国までオートバイで蝶を追いかけて回ろうと夢はふくらんだ。とはいえ、外国に行くにはお金が必



横浜港まで見送りに来た父と。

トカまで行き、シベリア鉄道に乗りこんだ。車窓からは曇天の寒々しい大陸の風景が延々と続き、将来への不安で押しつぶれそうになりながら、いよいよ料理修業に出るぞと奮い立たせて、モスクワ経由で2週間かけて目的地のドイツに向かった。父の知人に紹介してもらったキールのレストランが修業のスタート地点だ。配属されたのは厨房ではなく倉庫だったが、倉庫番を長年務めるドイツ人にドイツ語を教わりながら言葉と仕事を覚えた。

キールで数か月過ぎた頃、修業の方向性を決定づける出来事があった。書店で雑誌をめくっていると、「料理界の神様」と言われるポール・ボキューズが白いコックコート姿で腕組みしている写真から目が離せなくなった。威厳ある風貌のボキューズ氏の料理は繊細で華麗で、「自分が学びたい料理はこれだ!絶対にフランスへ行こう!」そう決意した。その後、倉庫番から厨房に移りがむしゃらに仕事を覚え、ケルンのクラシックホテルのレストランに移った頃、キール時代からお世話になっていたオペラ歌手の岡村喬生さんのご縁で、スイス・ジュネーブの名店、ジャック・ラコンブシェフの「リオン・ドール」に入店した。各界のVIPを顧客に持つ正統派フランス料理店だけあって、一流の食材を駆使するフランス人が大多数の料理人チームによるガストロノミー料理を目の当たりにし、絶対にフランスで修業しなければと、思いはいっそう深くなった。

#### アラン・シャベルとの出会い



師匠のアラン・シャベルシェフと。

次の修業先はこの店しかないと言われ、強引に誘われたのはリヨン郊外ミオネー村で世界に名をとどろかせていた「アラン・シャベル」。最年少でミシュランガイドの三ツ星を獲得し、最も優れた店であり厳しいシェフと評判だった。シャベルシェフに会うためにジュネーブから50ccのホンダ・ダックスを駆っていくつもの山を越え、働きたいと数回にわたる直談判の末、ラコンブシェフの後押しもあり、日本人として初めてシャベルの門をくぐることに叶った。1974年のことだった。

“料理界のダ・ヴィンチ”と呼ばれるアラン・シャベルのもとでは毎日が刺激のシャワーだった。厨房は設備も物も見事に磨かれ、整理整頓が徹底されている。オーダーを読み上げるシャベルさんの低い声の他は最小限の調理音があるのみの静謐な空間で、的確かつスピーディーにそれぞれの持ち場の調理をこなしている。最高峰を求めお客様のためにすべてを取り仕切るプロデューサー兼コンダクターのシャベルシェフの指示は絶対であり、

甘えも妥協も許されない、最高の仕事を私たちに求めてきた。「ミオネー村には何もない。そんなところへお客様はわざわざ我々の料理を目的に来て下さるんだ。それなのに最高のもてなしができれば、ここへ来ていただく意味なんてないじゃないか。」寡黙なシャベルシェフの厳しさは、言外にそう言っているように感じた。

この頃、仕事が早く終わるときにミオネーの村人たちに空手を教えていた。キール時代もキール大学で空手を教えて生活費の足しにもなり、慣れない外国生活で顔見知りができたりと精神的にも大きな支えだった。空手を習いに来ていた村人がある日私に言った。「ミオネーはいいところだろう、カズ。景色もいいし、風も気持ちいいしね。」何気ない一言だったけれど、有名な「アラン・シャベル」があることなど彼にはまったく関係なく、生まれ故郷を純粋に、心から誇りに思っていることに驚いた。自分が故郷にそこまでの思いを抱いたことなどなかったから…。それをきっかけに、宇都宮で独立開業することを決心した。

「アラン・シャベル」で3年が過ぎ、修業の仕上げとして全く違うタイプの店に行こうと考え、フランス南西部ユージュニー・レ・バンにスパ付き高級ホテルとレストランを構えるミッシェル・ゲラルシェフにお世話になることにした。シャベルさんからゲラルさんに電話をしてもらい、あっさり受け入れてもらったのは、シャベルさんの影響力の強さにほかならない。

ゲラル氏は「キュージーヌ・マンヌール(美味しくくて太らない料理)」を提唱し、フランス料理に新風を吹き込んだシェフだ。現在に至るまで三ツ星を維持しながら食品企業のコンサルティングも行い、マーケティング志向を持ち合わせた柔軟な感性を持つ。そういったシェフのもとで1シーズン、魚料理のポジションを任せてもらった。

ジュネーブのジャック・ラコンブ氏のもとでは、氏の懐の深さと季節や場面に合わせたバラエティー

豊かな料理を学び、シャベル氏の最高峰の料理と店の在り方は今もなお指針となる多くを受け継がせてもらい、ゲラル氏には表現力と開発力の大切さを教わった。また、店を移る間の短期間にチュールリッヒの洋菓子店「シュプリングリー」でチョコレートをはじめ様々な菓子作りに携わったことも開業してからの大きな財産となった。こうして7年余りのヨーロッパ修業を締めくくった。

### 日本の食ビジネスを学んだ東京での3年間

帰国したのは1978年1月。日本で最初の一步を東京で、しかも多角的に飲食業を展開している新宿中村屋にお世話になったのは、日本の飲食ビジネスについて理解したい、総合的に集中して学びたい、そう考えたからだった。中村屋といえば、肉まん、あんまんのメーカーとしての認知度が高いが、一方ではインドカレーの歴史、中国料理の普及といった伝統ある食の老舗で、創業者が打ち立てた良品廉価、顧客第一主義といった理念が一貫して受け継がれていた。

会社側には三年間はお世話になるがその後は故郷に戻って自分の店を持つといったことも、理解して迎え入れてもらった。入社してまもなく新宿本店の全館リニューアルが決まり、設計から入らせてもらい、厨房設備や室内装飾、各フロアのコンセプト再構築、メニュー開発、サービスマニュアル作成など社内外の多くのプレーンと協働する貴重な体験をさせてもらった。その間、アメリカの外食産業を視察するツアーに参加し、いろいろな業態のレストラン、コンビニエンスストア、スーパーマーケットなど食の潮流を知り、国内の経営セミナーにも参加してマーケティングの視点を学んだ。頭で勉強するばかりではなく国内のあらゆる店に足を運び、ロケーション、店内レイアウト、メニュー、プライスを見て回った。フランスにもグルメコーディネーターとして毎年のようにツアーを企画し、フランス料理界の変化の風にふれることも欠かさなかった。国内外

どこへ行っても新宿本店で構想中の店を念頭に置き、他店の良いところを何とか取り入れられないかと、新店の青写真に手を入れ続けていた。新宿本店のリニューアル工事が始まると現場監督さんからの慌ただしさで、会社に泊まり込むこともしょっちゅうだったが、何もかも無我夢中で充実した時間だった。この3年間の経験で、お客様あつてのこの仕事であり、お客様のニーズに合った店作りができなければ自己満足の料理人でしかないということを実感した。その経験が宇都宮で開業するときの軸になったことは間違いない。

### 2. 地域とのつながり、食のありかた、食育

#### 宇都宮を動かさない決意



創業当時のロゴマーク  
「栃の葉の若芽」

1981年10月、最初のレストラン「オーベルジュ」を開業した。店をスタートすることは手段であって目的ではない。目的はその店をいかに運営して素晴らしい店にできるかということで、私が目指すのは「地域の食材を生かした店作り」だから、店のロゴマークに栃木県の県木「栃の木」の若芽を使い、「地元で根づきたい」という思いを表した。開業時のメンバーは私と妻を入れて7人。私以外は調理経験がほとんど無い元気だけが取り柄の若者たちだったが、店を軌道に乗せるまでゼロから一つずつ積み上げることに全エネルギーを注いだ。

私は「食は地域産業」だと思っている。基本的にはその土地で採れるもので、その土地で生活している人たちが満たされてほしい。その土地の気候風土、歴史や習慣、生活と深く結びついているのがその地の食文化だから、たとえフランスの一流店で得た技術と感性であっても、

それを一方的に発信するより、まずは地元の食材を一つずつ見つめ直しながら料理を組み立て、より多くの人に美味しいと喜んでもらいたい気持ちが強かった。自分の料理や店が、地域の人たちの楽しみや心地良さのために欠かせないものになれば、店は発展していけると最初から信じていた。

#### 食の楽しさを伝えたい

フランスで学んだ豊かな食文化と地域の食材、特に地元の野菜の美味しさをたくさんの方に知っていただけるよう、レストランの営業と並行してサラダや洋惣菜を販売するデリカショップを1983年に立ち上げた。フランス料理店のデリカだからといってかしこまったものではなく、ポテトサラダは誰もが食べやすいマヨネーズ味、にんじん、かぼちゃ、さつまいも、キャベツ……普通の野菜が主役のサラダをどんどん開発した。とりわけ「ハムと大根のサラダ」はその頃から今まで人気を誇るロングセラーで、煮物や大根おろしが定番だった大根の新しい食べ方として評判になった。身近な野菜が主役のサラダとはいえ、こだわりは自家製のマヨネーズとフレンチドレッシングだ。無添加のシンプルな味だが、それがオーベルジュデリカショップらしい味となり、お客様に長年なじんでいただいている。フレンチドレッシングは販売もしていて、親子3代にわたり使っているなど嬉しいお声も聞く。

レストランも徐々に軌道にのり、フォーマルな店以外にワイン一杯から気軽に立ち寄ることができるレストラン・バーを支店として開業した。フランス料理に限定せず、多国籍料理と銘打って小皿料理から鶏一羽丸ごとローストまで、パーティーでも、デートでも、一人でも楽しめる店にした。そこでは月に1回誰でも参加できるパーティーを開き、あらゆる職業や立場の人が食べたり飲んだり、ワイワイガヤガヤ過ごしてもらっ

ていた。生産者やイベントでお呼びした他所のシェフが混じることもある。家族が加わることもある。まさに老若男女が思い思いに食べて語る集まりは楽しくて、この地に根ざす喜びだ。今はコロナ禍でそういった集まりを催せないのが残念極まりない。

### 地域の誇りとしてのガストロノミーレストラン

いつかは「アラン・シャペル」のような地方にありながらも世界とつながるグラン・メゾンを作りたい。その店が地域の誇りとなる存在になりたい。その思いの実現の一步として「オトワレストラン」を、還暦を迎える2007年に開業した。

フランスのグラン・メゾンは何代も続く家業であることが多く、建物や装飾といったハードのみならず、地域の生産者やお客様とのつながりも含めて代々継承している。日本の飲食業では料亭が継承により地域文化に根ざしているが、日本のフランス料理はまだそこまで成熟していないから、これから先を見据えて次世代に継承できる店作りを行うことは、地域の食文化を育てるためにも必要だと思ってきた。そのためには店の建物を作っただけでは機能せず、料理もサービスもトップ・クオリティを目指す必要がある。地域の食文化を豊かにしたいという思いを共にする熱意ある生産者とのパートナーシップが欠かせない。

「アラン・シャペル」で修業していたとき、シャペルさんはジープで産地やマルシェをまわり、食材を吟味して調達してくるのが毎朝の日課だった。その中でも「地元の逸品だ」と彼が大切にしていたのが、ブルカン・ブレス産のブレス鶏だった。フランス国家が農産物にお墨付きを与えるA.O.C認証を受け、飼育方法、加工、出荷に至るまで細かく管理されている。地元にはブレス鶏委員会が設けられ、会長は必ず地元の名シェフが担う。かつてはシャペル氏が会長で、現在は三ツ星のジョルジュ・プラン

氏が務める。ブレス周辺のグラン・メゾンではブレス鶏の名物料理が食通や観光客を楽しませ、一方では世界中のトップシェフのもとへ高値で輸出されている。そして、ブレスの地元では各農家が育てたブレス鶏の品評会やブレス鶏普及に尽力した人物の表彰セレモニーなどの祭典が年に2回ほど行われる。食事あり、歌あり、踊りありの大変な盛り上がりで、「地元の特産物の収穫をみんなで喜び、楽しもう」というムードに満ち溢れている。

地元が一体となって郷土色豊かな名産品を育て、誇りに思う様が羨ましくもあり、地方の農のブランドを世界に発信するフランスの食と農と観光がつながる仕組みを栃木県で取り入れられないかと、オトワレストランでもイベントをしたり、様々な企画を試みているが、地域一体となって食・農・観光を盛り上げるには至っていない。栃木の食文化を共に育てる料理人や生産者とのつながりをさらに深く持ち、互いにレベルアップすることが、急務だと思っている。

### 日本全国、地方でがんばる料理人がいる

この11月、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」のゴールド賞をいただいた。この賞は地産地消や地域の食文化普及に生産者や企業と連携して活動する料理人に授与される賞で、2010年に第1回ブロンズ賞、2016年に第1回シルバー賞、そして今年度は初のゴールド賞受賞者となった。生産者や地域企業との連携、継続性、発展性への評価とあり、前述の栃木の食と農と観光に良い影響をもたらすことができたのなら、これほど栄誉なことは無い。

料理マスターズとして顕彰されているのは全国で89名。様々なジャンル、業態の料理人が選ばれており、特に地方でその地の気候風土を活かした優れた料理と地域の活性化に参画する料理人を掘り起こすという機運がある。この数年「ローカルガストロノミー」が観光目的にな



料理マスターズゴールド賞授与式。前列左が筆者。  
(2021年11月、東京・帝国ホテル)

りつつあり、地方の食の魅力を発信する尖った料理人が少しずつ台頭している。そもそも料理人は、地域の未来のためにも、子どもたちやその地で生きる人たちに故郷を誇り高く感じてもらうためにも、料理を通してできることはたくさんあるはずで、日本のそれぞれの地方で地域の役に立つ活動をする料理人が各々の料理哲学や手法を発表したり教え合うネットワークが、こういった顕彰制度を活かして機能すると、地方の食の底上げにつながるのではなかろうか。



農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」

### 3. 世界とつながる

#### 宇都宮とフランスをつなぐ

1981年に「オーベルジュ」を開業して4年目の冬、フランスのサン・テチェヌのあるレストランに立ち寄った。そこで運ばれてきた料理は、素材と素材の組み合わせが意外なものばかりで、皿をキャンパスにして思いのままに絵を描くような盛り付けも思いがけない発想で驚きがあり、それまで見てきた料理とは全く異質だったが、その料理はとてすばらしかった。これほど自在に素材を操るシェフを他に知らなかったから、「できたらシェフと話したいのですが。」と申し出た。そして出会っ

たのがピエール・ガニエール氏だった。それから1年半後には日本に招聘し、宇都宮、福島、東京でガニエール氏の賞味会を企画し、その後も5回、6回と日本に来てもらいイベントを行った。「オーベルジュ」のスタッフにも刺激にもなり、お客様にも異文化の創意あふれる料理を楽しんでもらえた。そうしているうちに、ガニエール氏はミシュランの星の数を増やし、紆余曲折あったが現在は三ツ星シェフとして確固たる地位を築き、フランスのみならず日本、アジア、中東、アメリカなど各国で店を展開するまでになっている。

ガニエール氏の招聘以降もフランスのシェフとの交流を重ねた。ブルカン・ブレスのブレス鶏料理の名手、ジャック・ギー氏、野菜の使い方が素敵なアヴィニョンのクリスチャン・エティエンヌ氏など、この人はと感じたシェフには何度となく来日してもらい、賞味会を持つようになった。1991年にはブレスのギー氏の店を会場に「ジャポン・フェア」と称して、醤油、味噌、みりん、あんこといった和食材を取り入れたフレンチと現地の花を生け花にアレンジして装飾したり、日本の食と文化を紹介するイベントを行った。ブレス市長をはじめ行政の要職者を筆頭に大賑わいとなり「フランスと日本のマリアージュがすばらしい」と絶賛を受け、アンコールに応じて'92年に2回目の「ジャポン・フェア」を、寿司職人も同行してもらい開催した。'99年にはイタリア・パルマで現地のスピガローリ氏、ブレスのギー氏、私とジョイントディナーを行い、日仏伊の饗宴は“ブラヴォー”の嵐に包まれた。

#### 次世代につなぐ

フランスの産地を旅してそこで出会ったシェフと交流したり、イベントを行うと、それはすばらしい刺激になる。彼らとの関わりが店のスタッフの学びにもなり、視野が広がりモチベーションも高くなる。日仏の交流をコツコツと続けてきたところで、2014年

に「ルレ・エ・シャトー」というフランスに本部を持つホテルとレストランの協会への加盟が認証された。「ルレ・エ・シャトー」は1954年に発足した非営利組織で、厳格な審査をクリアし、価値観を共有するホテルとレストランのみ加盟が認められる。価値観というのは、地域のホスピタリティや食文化の多様性と豊かさを大切に、その土地の伝統や環境を守ることに実践だ。そしてもう一点、世襲で代々続いている施設が多いことも特徴だ。店のビジョンも含めて次世代に継承し、地域と共に食文化をつなぐと志す店が多く加盟しているから、売り上げや店舗数に価値を置くのではない、同じ志を持つシェフや経営者との交流を深めることができる。

今年で創業40年になると冒頭で述べたが、現在は長男がオトワレストランの料理長。彼は創業の年に生まれ、国内のいくつかの店を経てミオネーの「アラン・シャペル」で経験を積み、シャペリズムを学んできた。次男はフランス・ヌーヴェルオーベルジュで修業後、東京の支店（奈良県のアンテナレストラン「シエル エ ソル」）でミシュランの一つ星を取る料理人でありながらもサービスの能力に長けていることを活かして全体のマネージャー。長女は

英米の大学でホスピタリティを修めたことをベースに、ウェディング、海外や企業との折衝などで兄たちをサポートしている。オトワレストランが開業したときは「アラン・シャペル」から戻ってきた長男だけだったが、東京やアメリカから次男と長女も戻り、今は3人が店の運営の中心となりつつある。



ルレ・エ・シャトー

### 宇都宮から世界へ

ルレ・エ・シャトーの縁より、2016年から17年にかけて、マルタ島とスイスの高級スキーリゾート地ヴェルピエで和食材を取り入れたフレンチを披露するイベントを行った。スイスのシェフがオトワレストランに来て賞味会も行い、相互に行き来することも出来た。また、2016年にはルレ・エ・シャトーの世界大会が東京で行われ、ホテルオーナーや星付きシェフ総勢500名余りが来日し、彼らに栃木の苺や農産物を実際に味わってもらった。2019年にはルレ・エ・シャトーの会長、副会長を栃木に招き、産地を案内し、オトワレストランで



共に歩む家族。右から長男、筆者、妻、次男、長女。



スイスでは味噌や出汁など日本の食材を取り入れたフレンチを紹介し、好評だった。

栃木フレンチを堪能していただけた。コロナ禍でなければ2020年8月に米西海岸のレストランでイベントに招かれる予定だった。3人の子どもたちも、2019年にマレーシアのクアラルンプールとタイのバンコクで栃木フレンチを披露する機会をいただき、栃木の食が世界で受け入れられる手応えを得たようだ。90年代より継続してきたフランスとの交流が、世界のシェフたちとのつながりへと広がっていることが心強い。

### これからの栃木・宇都宮の「食」のためにできること

長引くコロナ禍が依然として観光業、飲食業、関連する多くの業態に大きな影響を及ぼしている。このような時だからこそ、これからの観光の在り方、飲食店におけるSDGsとの関わりなど、地域や環境との関係も見据えて今後のビジョンを描く必要があるのではないだろうか。栃木には素晴らしい食材がある、熱意ある生産者がいる、力のある料理人がいる。そして、恵まれた自然環境があり、観光地としても魅力的な場

所が豊富にある。栃木が持つ可能性をこの地で生きる私たちがどれ程認識しているだろうか、疑問を抱くことがある。栃木の魅力をどう活かせるかをディスカッションする会議を行うなど、様々な分野の専門家による見解も交えながら従来のやり方ではない、食と農と観光のビジョンを見出すことが重要ではないだろうか。

オトワレストランでは今後、料理人、生産者、栄養士、食品企業などが共に学んだり、研究できる場として「ラボ」を立ち上げることを構想している。私の経験から伝えられることもあるし、専門家がその場で知識を披露してくれるのも良い。「ラボ」を活用して「食」に関わる人たちが共に進化できるネットワークを持てるようにしたい。

宇都宮に豊かな食を広げたいと決意してから、まだ40年余り。地域のこと、世界とつながること、一つずつ積み上げてきたことを、次世代と共にさらに磨き続け、栃木・宇都宮の食と農のクオリティを高めることに力を注いでいきたい。

以上