ケ・セラ・セラ
Que Será Será
RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019
おかげさまで Vol.100
美味しいものを食べて、ケ・セラ・セラ。ようこそ、とちぎ郷土フレンチの世界へ
HIVER 2022

NHK WORLD-JAPAN

Dining with the Chef「地域の誇りを育てる料理人」

NHK の国際サービスの「Dining with the Chef」は、和食の哲学や世界観と魅力を多角的な視点で海外の視聴者に送る、日本発の本格的な英語による料理番組です。番組のシリーズ「Cook Around Japan」では、日本の郷土食文化にスポットライトを当て、各都道府県の魅力ある食・シェフを紹介しています。今回、料理家の行正り香さんをナビゲーターに宇都宮特集が放映されました。

番組紹介

音羽和紀シェフは、フランスで修業を積んだ後、故郷・栃木の素晴らしさを再発見したいと奮闘を続けてきた。生産者と手を取り合い、地元を元気にしようとする姿を紹介する。音羽和紀シェフは、フランスを代表するシェフ、アラン・シャペルに日本人として初めて師事。若き日に出会ったフランスの生産者たちが、堂々と地元の食材を誇る姿に衝撃を受け、故郷・栃木の素晴らしさを再発見したいと、現在の地産地消ブームの遥か前から宇都宮で地域の生産者と共に奮闘を続けてきた。生産者と手を取り合い、食を通して地元を元気にしようとする姿を、料理研究家の行正り香が紹介する。

NHK『とちスペ』では日本語版を１１月２５日に放送しました。英語版はNHKオンデマンドでご視聴いただけます。地元の方も栃木の美しい景色や食を新たな視点でお楽しみいただけます。ぜひご覧下さい。

Auberge depuis 1981
オーベルジュのシンボルマークは、若芽（５枚葉）の栃の葉です。
2022年12月発行（季刊）通巻100号
オトワクリエーション
〒320-0826 栃木県宇都宮市西原町3554-7
オトワグループＨ.Ｐ.

TRAIN SUITE 四季島
冬の旅が始まりました。2022年11月―2023年3月

JR東日本のクルーズトレイン「TRAINE SUITE四季島」。2017年のデビュー時より、音羽シェフが列車に乗り込み、料理を提供させていただいています。2022年は冬の二泊三日コース、旅の幕開けを飾るランチです。この旅は、上野から北上、遠野、青森、弘前、松島と巡り、東北の長い冬に息づいてきた、手仕事のぬくもりと幻想的な民話の世界をたどります。

思い出を彩る音羽和紀シェフ、料理長の音羽 元シェフ、創シェフと栃木の生産者さん達による、渾身の「とちぎフレンチ」をおたのしみ下さい。

LUNCH MENU

ヤシオマスのアンクルート 栃木の旬野菜
ヤシオマスと帆立貝のムースをブリオッシュ生地で包み焼き
伊達鶏のコンソメジュレとケッパーバターを添えて

キノコのスープ カプチーノ仕立て、トランペット茸を添えて
マッシュルームの旨みと香りをカプチーノ風の泡でマイルドに
舎田シェフの鶴、アラン・シャペルシェフのスペシャリテ

天然釣り甘鯛のグルスティヤン、春菊のナージュ
和歌山産天然釣り甘鯛の皮目をキャンドリ焼き上げ仕立てです
春菊ピューレと月鯛の粕い風味のソース

栃木県産和牛ロースのロティ、ソースボワヴラード
熟成エシャロットのヴィルス
濃厚な赤身の旨みと甘みのある栃ぎもつ和牛をロースト
胡椒風味のソースを添えて

とちおとめ、ウェッフ・ア・ラ・キージュ
「とちおとめ」はフレッシュとシュークレットで、
メレンゲ「ウェッフ・ア・ラ・キージュ」は
カスタードソースを合わせて。

ミニャルディーズ（小菓子）
酒粕のマカロン
味噌風味のフィナンシェ
吃茶用

四季島プレミアムブレンドコーヒー
または
紅茶（エクストラウバ茶）

オトワレストラン
栃木県宇都宮市

December 2022
TRAIN SUITE 四季島にて

「TRAINE SUITE 四季島を支える想い」インタビューをお読みいただけます。

Culinary World Cup 2022　in Luxembourg
那須の石川さちこさん カービング競技で世界１位!日本人初の快挙!

クリナリーワールドカップは４年に１度、ルクセンブルクで開催される世界的な料理の大会です。種目はチーム競技と個人競技があり、チーム競技はレストランメニューやケータリング、ビーガンなど多くの料理技術が試されます。個人競技にはペストリーアートやフルーツ&ベジタブルカービング競技などがあります。そのような世界大会で、石川さんは「ライブカービング 世界１位(Winner)」という日本人初の快挙を成し遂げました。

石川さんが受賞したメダル
- ・プレメイドカービング（K1）金メダル（2 位）
- ・ライブカービング予選（K5）金メダル
- ・ライブカービング決勝戦（K5）金メダル（1位）

私の参加種目は事前に作品を制作して展示する競技（K1）と、選手が一斉に決められた時間内で作品を制作するライブカービング（K5）という2種目になります。評点は100点持ち点のうち90点以上が金メダル、80点以上が銀メダル、70点以上が銅メダルとなります。盛大な閉会式の表彰台で名前が呼ばれたときは信じられないくらい嬉しかったです。

大きな国際大会に出場するのは、今回が初めてではありません。前回出場したドイツでの料理オリンピックではプレメイドカービング銀メダル、ライブカービングは予選を通過できませんでした。ルールブックだけを読み解いただけでは分からないことがたくさんあったからです。そこで現地で他の選手の作品をじっくり見たり、話をしたりしてたくさんの情報と感覚を得たことが今大会に生かされたと感じています。

それから今回良い成績を残せた理由がもう一つあります。それはイタリアと韓国の生徒さんと一緒にチームとして参加したことです。現地ではアパートメントを借りて生徒さんと3人で滞在していましたが、私は途中大きなトラブルに見舞われました。

競技用に日本から持っていった4つのかぼちゃ（35キロ分）の作品制作を開始していたのですが、4日かかってようやく完成した作品が次々と腐ってしまったのです。睡眠も取れず体力も時間も限界の中の制作でしたので、精神的に気力が保てなくなりました。

そんな時にイタリアと韓国の生徒さんが私にかけてくれた言葉が助けてくれました。マイペースな韓国の生徒さんは、そんなに落ち込まないで!美味しいご飯を食べてリラックスしよう!私なんて技術さえ追いつかないんだからと言って生春巻きを巻いてくれました。イタリアの生徒さんは自分の競技日が差し迫っているにも関わらず、ぼくの結果はどうだっていいから、ぼくの材料を使ってよ!と言ってくださって。

もう一気に目が覚めましたね。残りのかぼちゃをがむしゃらに、大会会場に着いてからも彫っていたのを覚えています。

今回のメダルは良い仲間に恵まれたおかげで頂けたチームの金メダルだと思っています。きっと他の選手も色々なストーリーがあることと思います。選手一人一人に敬意を払いつつ、またいつかこのチームで大きな大会に参加できることを願っています。

2023年２月９日(木)

ザ・リッツ・カールトン日光
×
Otowa restaurant
コラボレーションイベント開催決定!

一日限りの栃木ガストロノミーの饗宴が実現します。舞台はザ・リッツ・カールトン日光です。美しい冬の中禅寺湖で忘れがたい至福の美味をおたのしみ下さい。

ザ・リッツ・カールトン日光

中禅寺湖畔の男体山を望むロケーションに、奥日光の手つかずの自然と調和するように佇む栃木県初のラグジュアリーホテル。栃木の伝統工芸を活かしたデザインや、日本家屋の縁側に見立てたラウンジエリアをしつらえた客室など、日本の繊細なミニマリズムをいたるところに体現。ザ・リッツ・カールトンブランドでは初となる温泉を有している。

イベントの詳しい内容は年明けにお知らせいたします。ご期待ください!

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」
令和４年度 受賞者決定
―食と農をつなぐ、地方を元気にする、日本が元気になる―

食と農をつなぐ料理人を顕彰する制度「料理マスターズ」の令和4年度の受賞者が発表されました。音羽和紀シェフは昨年度最高位のゴールド賞を受賞したことにより、今年度より審査員として選考に参画しました。今後も地方の食をそれぞれの個性で輝かせる次世代の料理人達を、サポートしていきます。

五十音順敬称略

第2回ゴールド賞受賞者

穴見　秀生	本湖月	大阪府大阪市　日本料理
勝又　登	オーベルジュ オー・ミラドー	神奈川県箱根町　フランス料理
中東　久雄	草喰なかひがし	京都府京都市　日本料理

第7回シルバー賞受賞者

杉本　敬三	レストラン ラ・フィネス	東京都港区　フランス料理
十時　亨	GINZA TOTOKI	東京都中央区　フランス料理

第13回ブロンズ賞受賞者

天野　功	天寿し　京町店	福岡県北九州市　すし
桑木野　恵子	里山十帖	新潟県南魚沼市　日本料理
佐々木　要太郎	とおの屋　要	岩手県遠野市　日本料理
谷　昇	レストラン ル マンジュ トゥ	東京都新宿区　フランス料理
戸枝　忠孝	restaurant toeda	長野県軽井沢町　フランス料理
西原　理人	白　Tsukumo	奈良県奈良市　日本料理
廣戸　良幸	hiroto	広島県広島市　フランス料理
本多　哲也	リストランテホンダ	東京都港区　イタリア料理

ON AIR

出没!アド街ック天国

テレビ東京系列、街を徹底的に紹介する地域密着系都市型エンターティメント番組が宇都宮に出没します!
- ・放送予定
  2023年1月14日（土）夜９時
- ・テレビ東京系列、または
  見逃し配信でお楽しみ下さい。

（一社）日本赤鶏協会　令和４年度定期総会
伊達物産 清水道夫会長×音羽和紀シェフ　対談
『伊達鶏が生まれた理由』

2022 年 10 月 5 日
会場：ホテル福島グリーンパレス

世界の食品価値基準明確化の流れにより、日本の畜産品も「アニマルウェルフェア」「サスティナビリティ（持続可能性）」等の理念に基づいた価値基準をクリアにする必要性があります。鶏肉市場においても同様で、欧米で認められている鶏種「赤鶏」を基準とした「日本赤鶏協会」が設立されました。自然に育つ「スロー・グロウス」が鶏にやさしいということ、そしてそれが味わいという品質につながるということを発信することを目的とした協会です。

東北の銘柄鶏「伊達鶏」は、フランスのブレス鶏の飼育法にのっとり、1980年代に誕生しました。伊達物産の清水会長とフランス料理人音羽和紀が出会い、協力して、安心安全で品質の確かな鶏の開発を行ってきた道のりがあります。赤鶏総会では、伊達鶏開発の経緯、思いについて、両名の対談が行われました。

宇都宮海星女子学院中学校
フランス料理体験

宇都宮海星女子学院中学校生徒さんがテーブルマナー実習としてオトワレストランにご来店。レストランの設え、客席、厨房見学と栃木食材の料理の会食で、地元の食文化の奥深さを体験していただきました。2023年度より共学制の星の杜中高となる同校。教室だけでは学べないことを、様々な角度から子ども達に投げかけ、栃木の未来を背負う人財教育に力を注いでいらっしゃるのが印象的でした。

地方から発信する。日本の食観光

地方の個性豊かな食文化をめぐる「ガストロノミー・ツーリズム」。訪れた地の食を通して、その地方の自然、旬の産物、器、設え、人との出会いといった、料理だけではない食体験が魅力の旅のスタイルは、ツーリストを受け入れる地方都市において、その地の食文化を改めて見直し、本来持つオリジナリティを発掘する好機ではないでしょうか。食で観光活性を目指す地方都市で、自分達の地域の食の在り方を話し合い、発信する動きが活発化しています。

いわてガストロノミー会議
Iwate Gastronomy Conference 2022

いわてガストロノミー会議

—岩手県を食の力で盛り上げ、より良い未来を作っていきたい—

2022 年 10 月 23 日～ 25 日

東日本大震災津波発災後に国内外から寄せられた支援に感謝の意を表し、ガストロノミー（美食術・食文化）の視点から三陸の豊かな食材や食文化を発信するために、国内外の著名なシェフや専門家が一堂に会する国際会議が岩手県事業として2019年に宮古市で開催されました。以来、回を重ねて迎えた2022年。有志による民間開催事業として、普代村と盛岡を舞台に、料理人、生産者、研究者らによるセッションが繰り広げられました。

DAY1 in 普代村（国民宿舎くろさき壮）　テーマ「里海の「食」を持続させるために」

○開会挨拶　ロレオール田野畑　伊藤勝康氏
○オープニングセッション レストランバスク 深谷宏治氏 ×ロレオール田野畑 伊藤勝康氏
○シェフ講演
・レストランバスク 深谷宏治氏「生き方から滲み出た、わたしの料理」
・ホテルメトロポリタンエドモント 岩崎均氏「食を通じて地域の人とモノを繋ぐ」
○有識者講演
・株式会社海藻研究所 新井章吾氏
・NPO 法人森は海の恋人 畠山信氏
○みんなで考える！食のみらいセッション①
「 森と海の循 環 取り戻す」～ゼロ次産業が鍵を握る資源の有効活用
海藻研究所 新井章吾氏 × レストランバスク 深谷宏治氏 × おのひづめ 菅田幹郎氏
× 荒海団 安藤正樹氏 × カネシメ水産 金子太一氏 × 岩手県水産技術センター 神康俊氏
○みんなで考える！食のみらいセッション②
海藻研究所 新井章吾氏 × ホテルメトロポリタンエドモント 岩崎均氏
×レストラン ラフィナージュ 高良康之氏×和の膳みや川 宮川徹氏
×岩手県水産技術センター 神康俊氏

DAY2 in 盛岡（ホテルメトロポリタン盛岡）　テーマ「食」の生産・消費 のこれから

○開会挨拶　実行委員会会長 / ホテルメトロポリタン盛岡 狩野美紀雄氏
○オープニングセッション 滴生舎 馬場真樹子氏 ×ロレオール田野畑 伊藤勝康氏
○招聘シェフ講演
・antica locanda MIYAMOTO 宮本けんしん氏
× 精肉店サカエヤ 新保吉伸氏「草原とともに～これからの牛肉の未来」
・銀座 六雁 秋山能久氏 テーマ「食と人を編む」
○講演
・株式会社雨風太陽 高橋博之氏「岩手県が目指すべきこれからの食料生産／食料消費の在り方」
・株式会社中原商店／ぴょんぴょん舎 邉龍雄氏「「物の世界と人の世界」の調和を構築する」
○みんなで考える！食のみらいセッション③
「これからの地方生産現場が担っていく役割」～食・文化・環境から考える
雨風太陽 高橋博之氏 × 石黒農場 石黒幸一郎氏 × 県南広域振興局 髙橋浩進氏
× 銀座 六雁 秋山能久氏 × ル ブルギニオン 菊地美升
○みんなで考える！食のみらいセッション④
「生産現場から食卓までのぬくもりある連携」～サスティナブルな社会に向けた食の適正価格
雨風太陽 高橋博之氏 × antica locanda MIYAMOTO 宮本健真氏
× 精肉店サカエヤ 新保吉伸氏× 県南広域振興局 髙橋浩進氏
× ORCA DESIGN / WILDGRAPE FARM 三浦ガク氏
閉会/挨拶 実行委員会会長 / ホテルメトロポリタン 狩野美紀雄氏
× 実行委員会副会長 / ロレオール田野畑 伊藤勝康氏

写真・資料提供・いわてガストロノミー会議 2022 実行委員会（(一社）燈）

第7回UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム in 奈良

日本初開催

2022 年 12 月 12 日～ 15 日
主催　国連世界観光機関（UNWTO）・バスクカリナリーセンター（BCC）
会場　奈良県コンベンションセンター

テーマ
Gastronomy Tourism for People and Planet: Innovate, Empower and Preserve
(人と地球のためのガストロノミーツーリズム：革新し、活躍を推進して、維持する)

奈良県は、地元ならではの食材を味わえるオーベルジュを「ぐるっとオーベルジュなら」としてPRを推進。食を通じた地域の賑わいづくりや滞在型周遊観光の展開、地元食材の活用を進め、ガストロノミー・ツーリズムに着目してきました。国連世界観光機関（UNWTO）が2015年以降開催している世界フォーラムを奈良県で開催することで、その機運が高まることが期待されます。

国連世界観光機関（UNWTO）とは
観光に関する唯一の国際機関(世界観光機関)として1975年に設立。加盟国１６０ヶ国。世界の観光振興を図るべく、観光政策に関する意見交換、観光分野での技術協力、観光統計の整備、各種セミナー等を実施。2003年１２月、国際連合の専門機関となる。 本部はスペイン・マドリッドに所在。なお、世界で２カ所ある地域事務所は奈良県とサウジアラビアのリヤドに所在。

【客員研究員レポート】音羽和紀 寄稿「**次世代に残したい栃木の食文化とは**」

あしぎん総合研究所 経済月報12月号

客員研究員レポート

次世代に渡したい栃木の食文化とは

次世代に渡したい栃木の食文化とは

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年宇都宮生まれ。大学卒業後渡欧。"厨房のダ・ヴィンチ"と云われたアラン・シャペ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、デリカショップも手掛け、2007年「オトワレストラン」開店。地域の食文化への貢献等により、栃木県文化功労者、農林水産省「料理マスターズ」ゴールド賞、フランス農事功労賞シュヴァリエ他日仏より受賞。著書に「この地でフランス料理を作りつづけていく。故郷に愛され、発信するフランス料理店。素材・人・料理」（柴田書店発行）など。

食と農と観光の連携

故郷に戻りレストランを開業しようと心に決めたのは、フランス・ミヨネー村の「アラン・シャペル」で修業していた27歳の頃。ヨーロッパの人たち、特にフランス人が自分の故郷の自然や歴史、郷土料理やワイン、名産品、そこに暮らす人たちの暮らしぶりまでも誇らしげに語る姿に、最初は不思議に思いながらも、次第に彼らが心から純粋に、そう思っていることが分かってきた。それと同時に、自分が料理修業のために背を向けて出てきた故郷のことを改めて考えるようになっていった。

1970年代にドイツからスイス、フランスへと料理修業で目の当たりにしたのは、どんな小さな街にも村にも、食文化があること。フランス料理もベースの一つに、土地の素材を使って、土地に伝わる独特の調理法で仕上げる地方料理がある。私が修業でお世話になった名店のシェフたち、ジュネーブのジャック・ラコンブ氏、ミヨネーのアラン・シャペル氏も、ユージェニー・レ・バンのミッシェル・ゲラール氏も、地元の食材を生かし、郷土料理を踏まえた、その地域、またはその店ならではの料理を手がけていた。

栃木県の友好都市でもあるフランス・ヴォークリューズ県のクリスチャン・エティエンヌシェフ、ブール―カン―ブレスのジャックギーシェフも然り。友人でもある彼らを何度も宇都宮に招き、郷土に根ざした本物のフランス料理を私やお客様に紹介してもらった。

フランスのそれぞれの地方に根ざすシェフは地域農業と深く関わり、その料理を味わうことを目的に観光客が訪れ、地域経済が潤う。そのような循環により、地方の食文化が育まれ、地元への誇り、愛着も世代を超えてつながっていく。

故郷の宇都宮に根ざすレストランを作ろう、そう決意したときから、食と農と観光が連携し、豊かな食文化を育むために、料理人としてできることを考え、活動してきた。

地方都市、宇都宮の今

ここにきてコロナ禍の規制も緩和され、人の往来が活発になってきた。この8月にはJR宇都宮駅東口に店舗、オフィス、ホテルなどが複合した「ウツノミヤテラス」が開業し、11月には隣接のコンベンションセンター「ライトキューブ宇都宮」も稼働しはじめた。いまだ予断は許さない社会情勢にせよ、ビジネスや観光の栃木来訪者が増えることには違いない。

「ウツノミヤテラス」には私どもの新たな店「オーベルジュ・オトワ」を出店した。駅直結の利便性の高い立地に合わせて、地元のお客様も観光客も栃木の食の良さを感じながら買い物や滞在を楽しめる店を目指し、焼き菓子ギフト、焼き立て販売のフィナンシェ、マドレーヌは栃木の蜂蜜や卵を使った自慢の味。日常的に召し上がっていただきたいサラダやドレッシング、憩いのひと時にもってこいの那須ジャージー乳のソフトクリームなどを揃えた。

ウツノミヤテラスの新店舗「オーベルジュ オトワ」

オトワレストラン製焼き菓子の焼き立て販売も行う。

同じフロアには地元の若い経営者によるカフェ、レストラン、和洋のスイーツ、餃子、湯波、日本酒専門店、といったいくつかの店が並び、それぞれ特徴ある店作りで宇都宮の玄関口を盛り上げようと頑張っており、「オーベルジュ・オトワ」も将来的には生産者が食材のプロモーションを行うなど栃木の食の情報発信地として、商品を販売するだけではない店に育てていきたいとアイデアを練っている。

さて、ターミナル駅の利便性が高まることは歓迎すべきことながらも、街中周辺に目を向けると、かつて賑わいを見せていた宇都宮の繁華街の活力が年々無くなっていくことに寂しさを覚えずにいられない。ファッションビルや百貨店は撤退したまま、代々続いてきた個人商店はナショナルチェーンに取って代わり、日本の地方都市の多くが同じような現象かもしれないが、街づくりが画一的で、宇都宮らしさ一文化一を感じとれない地域になっていないだろうか。新たな施設やLRTの運行などハード面の充実をする一方で、街全体のグランドデザインが空洞になっていやしないだろうか。

情報があふれる昨今、肉も魚も野菜も、食材は何かしらのこだわりが無いと売りにくい。消費者も料理人も、情報を求めているから、産地表示とかブランドの背景など、店頭表示やインターネットで調べれば容易に知ることができる。

昔は、たとえば魚を買うにしても、鮮魚店で魚種に向く調理法を聞いたり、旬をアドバイスしてくれたり、顔を合わせたやり取りのなかで、情報を得ていた。買い物一つとっても、伝えたい、知りたい、という双方のコミュニケーションで成り立つ時代だった。

合理的で画一的な宇都宮の街を見るにつけ、人と人のコミュニケーションから発生するソフトの部分が欠けていると感じずにはいられない。

テロワールとは

フランスにはterroir（テロワール）という言葉がある。ワイン好きな方にはなじみのある言葉かもしれない。もともとは"土地"を意味する"terre"に由来し、ワインのブドウ畑の自然環境要因を表し、気候、土壌、地形、標高などブドウ畑を取り巻くすべての自然環境と作り手を含めてテロワールの要素に含まれる。ワインには土地固有のテロワールが味わいに反映されていて、近年はお茶、コーヒーなど、気候風土が品種の個性と結びつく様々な農産物にもあてはめられるようになってきた。食と地域の強い結びつきを持つフランスらしい言葉の一つかもしれない。

それでは、栃木のテロワールとは?宇都宮のテロワールとは?私たちは何を大切にして、この地

客員研究員レポート

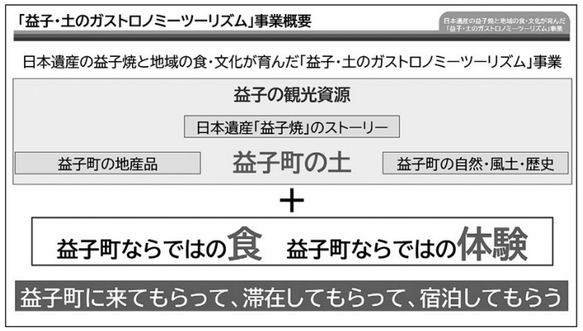
音羽和紀シェフが「栃木の食文化、食観光」について記しています。

QR コードにスマートフォンをかざしていただくと全文をお読みいただけます。

Terroir Tochigi

日本遺産の益子焼と地域の食・文化が育んだ「益子・土のガストロノミーツーリズム」

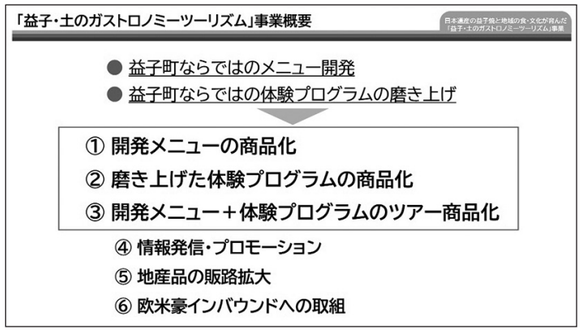
栃木県益子町は、益子焼の産地としても国内外に広く知られています。かつて町営施設にレストラン「リス・ブラン」を運営し、益子の四季に触発された料理本『French Otowa's style 地元素材を生かす新フランス料理』を出版するなど、音羽シェフとも縁の深い地域です。その益子町では、新たに食と観光を結びつけるガストロノミーツーリズムで町を元気にする取り組みが動きだしています。



飲食店や農業生産者、陶芸家、陶器販売店、宿泊施設、道の駅ましこなどの20事業者が「益子・土のガストロノミーツーリズムプロジェクト」に取り組んでいます。地元産や県内産の食材を使った料理の新メニュー開発は、音羽創シェフもメニュー開発、指導で参画しています。

12月には東京で試食イベントも実施予定！
益子の情報発信にこれからもご注目下さい。

資料・情報提供（一社）ましこラボ



「いちご王国・栃木」スイーツコンテスト開催

日本一のいちごを使ったスイーツでみんなを笑顔に！

「いちご王国・栃木」には、とちおとめを筆頭に、スカイベリー、とちあいか、とちひめ、ミルキーベリー、なつおとめなど、美味しいいちごの宝庫です。県産いちごを広くPRするスイーツコンテストが開催されました。（主催：栃木県農政部経済流通課）

グランプリに選ばれたのはプロ部門洋生菓子の部がチーム・モンプチ（小山市）の「エクレール・プランセス・フレーズ」（写真）、和生菓子の部は濱田屋本店（宇都宮市）の「苺果（いちか）」、ギフト菓子の部は静風いちご事業部（真岡市）の「恋するいちご　プレミアム」。SNSの一般投票と審査員による試食審査により決定しました。

審査員はパレスホテル東京シェフショコラティエの小林美貴さん、和菓子作家の坂本紫穂さん、音羽創シェフ、宇都宮短期大学百田教授、栃木県農業試験場いちご研究所重野氏。いずれも栃木のいちごに思い入れのある方々が務めました。

令和4年度 牛乳料理コンクール 栃木県大会

2022年10月25日開催
主催　栃木県牛乳普及協会

牛乳を使ったアイデア料理を募集し、毎日の食事で、もっと牛乳を使ってもらえるように、おいしくて手軽にできる料理を発掘するのが目的です。今年度は393点の応募のなかより書類審査で10名が選出され、実技審査に臨みました。

最優秀賞と優秀賞の２名が次の全国大会に進み、後日開催された関東大会では、薄井和香奈さんの「イタリアンミルクそうめん」が第6位に入賞しました。

Petite France

2022年11月

フランスのチーズをめぐる旅

（一社）日本チーズ協会のフランス・チーズ産地視察のため、那須ナチュラルチーズ研究会の高橋雄幸氏、Food Commuication Compass代表の森田満樹氏、音羽和紀シェフが11月中旬にフランスを訪問しました。パリ在住のフロマージュリー・ヒサダ久田恵理氏のコーディネートのもと、パリ近郊のチーズ工房訪問の様子を紹介します。

ラングルはシャンパーニュ地方のウオッシュチーズで、A.O.P（EU統一の原産地名称保護）を取得しています。表面に泉（fonteine＝フォンテーヌ）と呼ばれる窪みがあり、チーズ通はこの窪みにシャンパーニュを注いで楽しむとか。

国内には340以上のチーズ工房があり、北海道から沖縄まで、各地に特色ある工房があります。牛乳製の他、山羊、羊、水牛の乳からも作られ、日本ならではの個性的なチーズが増えてきています。そのような全国のチーズ工房の業界標準を作ろうと認証事業を進めるうえで、フランスのチーズ生産者の衛生管理や品質管理を知り、日本チーズの品質とブランド化を進めることがこの視察のねらいです。

Produits Alimentariers Qualite（ラベル・ルージュ協会）

肉や野菜、チーズ、加工品といった食品の品質を保証する公的な指標、「ラベル・ルージュ」。協会では、その生産者と、INAO(国立原産地名称研究所)をつなぎます。

Isigny-Sainte-Mère　イズニー・サント・メール社

ノルマンディーの乳製品メーカー、イズニー・サント・メール社を訪問し、ラベルルージュ認定の「ミモレットチーズ」の製造工場を見学。イズニー社のチーズやバターは日本でも入手しやすいので、お好きな方もいらっしゃるのでは？

l'Aligot（オーベルニュ地方のチーズ料理、アリゴ）

チーズ専門店「Fromage et ses amis」

カーレースで知られる都市、ル・マンのチーズ専門店。世界最優秀フロマジェコンクール2015で優勝し、日本のチーズ専門店で勤務経験も持つファビアン・デグレ氏が故郷で開業しました。チーズと日本酒のセミナーなど意欲的に活動していらっしゃいます。

イエナのマルシェ（Marché Président Wilson）

Photo souvenir

この旅で出会ったチーズのFermier（フェルミエ）＝農家の人達は、その土地に根づいて受け継がれているチーズを、さらに良いものにしようと誇りをもって仕事をしていました。土地の自然や農業との結びつきから生まれるチーズは、その地域の個性になります。まさに、「テロワール」という土地固有の自然特性や気風による、地域が誇る産物です。フェルミエによる良質な食材を支えるための、国家による品質保証、地域のレストランとの繋がりなど、自国の食文化を愛し、より発展させようとする食大国フランスの底力を改めて感じました。（Otowa）

RELAIS & CHATEAUX

RELAIS & CHATEAUX *Chef Trophy 2019*

Otowa restaurant オトワレストラン

ランチ 金･土･日 11:30〜13:00 (L.O)
ディナー 火〜日 17:30〜19:00 (L.O)
定休日 月曜日･火曜日不定休
ランチは前日まで、ディナーは当日の15:00までにご予約をお願いいたします。

宇都宮市西原町3554-7
Tel.028-651-0108
便利なオンライン予約もご利用下さい。

栃木の四季折々の食材とフランス料理の融合。大切な方と食の喜びをご一緒に。

Otowa 栃木テロワール･フレンチ

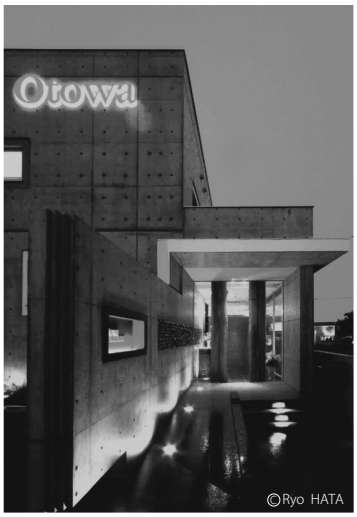
■ご家族のお集まりに
バースデー、結婚記念日、お顔合わせ、ご結納、お食い初めなどの慶事、ご法事等の弔事も承っております。

■大小パーティー、講習会、コンサート、講演会、食育講座など
着席/立食、人数、貸切などご相談下さい。

■メニュー
ルレ・エ・シャトー 16,000円
（メイン料理 特選和牛/18,000円）
イマージュ ドゥ オトワ 11,000円
（税・サ別）

お料理に合わせたワインペアリングやサプライズの花束オーダーも承ります。

※お昼のコース「レジオン」は2022年で終了させていただきます。



Otowa mariage

オトワ マリアージュ

マリアージュ専用 Tel.028-651-2320
mariage@otowa-artisan.co.jp

Otowaウェディングコンシェルジュがお二人らしいウェディングパーティーのサポートをいたします

石の街大谷のマリアージュも承ります。

見学もお受付いたしております。お電話･メールにてご予約下さい。

mariage

ご結婚という人生の節目を、大切にして頂きたい。
そんな想いで新郎新婦様とご一緒に
思い出の演出をサポートさせて頂きます。
40〜50名様でゆったり貸し切りウェディング

○アトリウム○
吹き抜けのプライベートな空間を貸し切って
数名から20名様でご家族中心の
お食事会ウェディング
○個室･テラス○
新郎新婦お二人だけでのフォトウェディングや、近しいご家族様のみでご結婚記念のお食事に
※レストラン内2階のチャペルにて
キリスト挙式や人前式もご案内致します。

Delica Auberge

デリカショップ オーベルジュ

東武宇都宮百貨店B1
Tel.028-636-2211(代表)

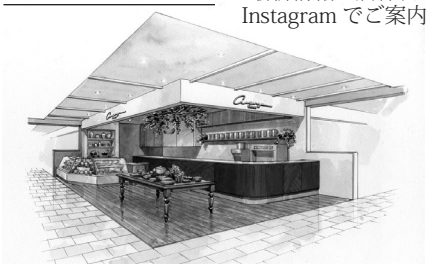
ご家庭で楽しめるフレンチデリをお作りして40年。サラダ、オードヴル、メイン料理、スイーツまで取り揃え、ドレッシングやマヨネーズはすべて自家製で安心安全な洋惣菜をご提供しています。

Auberge Otowa

オーベルジュ オトワ

ウツノミヤテラス 2F
宇都宮市宮みらい 1-1
Tel.028-666-7701

AUBERGE.OTOWA
最新情報や店休日は Instagram でご案内中



地元食材の焼き菓子、フレンチ惣菜、ソフトクリームが並ぶ新業態。宇都宮駅東口より直通通路がございます。

cité Auberge

レストラン&パーティー シテ オーベルジュ

ランチ 11:30〜13:30
平日･土曜日 17:30〜
日曜日 17:30〜
定休日 月一回不定休
宇都宮市曲師町1-7
Tel.028-632-0402(旧セラヴィ)

ワイン一杯から会食、小宴から貸し切りパーティーまで、あらゆるシーンでご利用下さい。

シテ･オーベルジュは新型コロナウィルスの感染拡大防止のため、当面の間、休業させていただきます。

Que Será Será

『ケ･セラ･セラ』おかげさまで創刊100号

Que Será, Será―なんとかなる。物事はうまい具合に進むもの―美味しいものを食べるとき、ケ･セラ･セラな気持ちでリラックスしては?そんな思いをこめて、1991年、栃木県文化センターのレストラン「オーベルジュ･デ･マロニエ」をオープンするときに創刊しました。オトワレストラン開業の前後は一時休刊しましたが、2012年vol.58より再開し、春夏秋冬の季刊でお届けしています。栃木や世界の食事情、Otowaの美味しい情報を、これからも掲載していきます。

Vol.58 以降のバックナンバーをホームページに掲載しています。

Otowa ネットショップ

オトワレストランのお食事券、レストラン製の焼き菓子、音羽シェフのレシピ本をご注文いただけます。

オトワレストランお食事券
コース料理のペアお食事券をギフト包装でご用意いたします。御礼やお祝いのギフトに好評です。

- イマージュ ドゥ オトワ …… ペアお食事券(26,620円)
- メニュー ルレ･エ･シャトー …… ペアお食事券(38,720円)
- メニュー ルレ･エ･シャトー(特選和牛フィレ) …… ペアお食事券(43,560円)

Otowa オンラインショップ