

# ケ・セラ・セラ Que Será Será

RELAIS & CHATEAUX Chef Trophy 2019

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

Vol.109

PRINTEMPS 2025

## 『大谷石文化』の魅力発信を考える —フランク・ロイド・ライトがとちぎに残したもの— 宇都宮共和大学 シティライフ学シンポジウム



宇都宮市大谷地域で産出される大谷石（おおやいし）は、アメリカ人建築家のフランク・ロイド・ライトが東京の旧帝国ホテルを設計するにあたり大谷石を取り入れたことで全国的に知られるものとなりました。フランク・ロイド・ライトは日光東照宮に感銘を受け、大谷石により栃木県と深いつながりを持ちました。2018年には日本遺産に認定され、観光振興の追い風が吹くなか、現在計画中の「栃木県「文化と知」の創造拠点整備構想」での研究展示も期待されています。

シンポジウムでは大谷石を多角的な観点から分析した講演とディスカッションがなされました。聴講者からは「大谷石に関する知識が点から面となり、これからの街づくりの参考になった」、といったコメントも寄せられました。音羽和紀シェフも聴講し、素材としての大谷石と自らの料理感の共通性を知り、これまで以上に大谷地域の可能性に期待したいと述べました。会場には120名余りの聴講者が参加し、文化の香り高い都市への機運が高まったシンポジウムでした。

(2025年2月7日開催／主催 宇都宮共和大学都市経済研究センター)

【基調講演】フランク・ロイド・ライトと日本

—ライトが大谷石に見ていたもの—

水上 優 氏(兵庫県立大学環境人間学部教授・建築史家)

【基調講演】フランク・ロイド・ライトがとちぎに残したもの

榎田 倫之 氏(榎新素材研究所所長・建築家・

宇都宮市公認大谷石大使)

【パネルディスカッション】大谷石文化の魅力発信を考える

パネリスト 橋本 優子 氏(近代建築・デザイン史家)

中津 正修 氏(栃木県文化協会会長)

三橋 伸夫 氏(宇都宮大学名誉教授・

宇都宮市市政研究センター上席アドバイザー)

コメンテーター 水上 優 氏 榎田 倫之 氏

司会 須賀 英之 氏(宇都宮共和大学学長・

宇都宮まちづくり推進機構理事長)





食材は地域の宝「伊達鶏・川俣シャモ・会津地鶏」魅力再発見！  
全国ブランド化に向けての学び&試食会

2025年3月9日

ふくしま三大ブランド鶏推進協議会は、「伊達鶏」「川俣シャモ」「会津地鶏」が一体となりブランド力向上と普及に取り組んでいます。鶏肉をどのようにブランド化していくべきか。フランスのAOC（原産地呼称統制）「プレス鶏」「大間のマグロ」のような、地域の風土と共に高付加価値食材に成長することを目指しています。その取り組みの一環として、協議会会員による学びと試食品評会が開催され、音羽和紀シェフが講演をいたしました。音羽シェフはこれまでフランスのプレス鶏の産地に足しげく通い、生産者からはテロワールに根ざした鶏の育成方法について、料理人からはプレス鶏の調理法について、知識を得てきました。プレス鶏というブランド食材が地域の食農観光をつなぎ、活性化させている事例を伝え、ふくしま三大ブランド鶏全国ブランド化に向けたヒントにいただきました。

主催 ふくしま三大ブランド鶏推進協議会  
会場 福島県穴原温泉 吉川屋

Farm to Table in Utsunomiya vol.1 一人ひとりのテロワール  
～能登への想いを込めて～

2025年3月9日  
会場 アンジェロコート東京・宇都宮

能登半島地震による能登地域の復興支援に奔走するWIG代表の渡辺万里さんの呼びかけのもと、5人のシェフたちの料理を味わい、聞き、語り合う会が催されました。オープニングセミナーでは、輪島塗 塗師の赤木明登氏が土田美登世氏を聞き手に工藝的復興について語りました。そして5人のシェフたちによるコース料理。能登、仙台、常陸大宮、いすみ、宇都宮、それぞれ自分の土台となるテロワールの想いを表現したものでした。シェフ一同とゲストの座談会や能登支援のマルシェも行われ、能登復興に思いを寄せる一日となりました。（軽井沢ガストロノミープロジェクト・WIG食の世界の女性たちの会 共催）



参加シェフと主催のWIG渡辺万里氏  
白田雅（仙台市 日本料理うすだ）  
木村藍（いすみ市 五氣里）  
音羽明日香（オトワレストラン）  
藤良樹（日立大宮市 ヨシキ・フジ）  
特別ゲスト 池端隼也（輪島市 芽吹き）  
（敬称略）



オープニングセミナー 輪島塗 塗師 赤木明登氏



おすすめの本 『パティシエのお仕事を見に行く』  
そして、お菓子の作り方もおしえてもらおう



食の総合出版社柴田書店より発売された『パティシエのお仕事を見に行く』が好評です。実際にパティシエが働いている姿を目にした話や話を聞いたりしているかのように、臨場感あふれる写真を交えながらお菓子作りの職人たちの仕事を紹介しています。オトワレストランの音羽明日香パティシエもレストランのパティシエとして登場しています。子どもたちが将来の夢を描くための手助けとなる一冊です。

『Gault & Millau 2025』 2025年3月17日



世界的レストランガイドブック「ゴ・エ・ミヨ」日本版に今年もオトワレストランが掲載されました。”国内有数のグランメゾンという地位を不動のものにしている”とも紹介されています。パレスホテル東京で催された出版記念パーティーには音羽元シェフ、明日香パティシエが参加し、全国のシェフたちと交流しました。

市貝町立市貝小学校6年生  
めざせ、フランス料理の達人！

2025年2月20日



栃木県芳賀郡市貝町立市貝小学校6年生の総合的な学習の時間「めざせ、フランス料理の達人」が今年度も開催されました。児童の皆さんは1学期にオトワレストランでテーブルマナーを学びながら会食を体験。3学期には学校でフランス料理のコースを自分たちで調理し、保護者の方々を招いて食事会をする授業です。

3学期の調理体験には音羽創シェフらオトワレストランチームが学校を訪問し、児童たちと地元食材の料理を調理。共に作り、食す、和やかな授業を行いました。



キューピー マヨネーズ発売100周年  
ファンクラブ限定イベント「みんなでつながる！  
fun clubアニバーサリーパーティー」

2025年3月15日



キューピー マヨネーズは2025年で発売100周年を迎えました。”still in progress”をスローガンとして掲げ、そこには「キューピー マヨネーズは、これからも進化の手を止めることはない」という思いが込められています。100周年を祝う催しとして、ファンクラブ限定イベント「みんなでつながる！fun clubアニバーサリーパーティー」が「ヤサイな仲間たちファーム」のレストランで開催されました。パーティーでは音羽 和紀シェフによるマヨネーズ料理を会場に集まったマヨネーズファンの皆さまに味わっていただき、マヨネーズの味の広がりを楽しんでいただきました。

ヤサイな仲間たちファーム

会場 深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム  
野菜にふれあい、食べることの楽しさや大切さを体験する施設です。

Félicitations

令和6年度

栃木県文化功労者 陶壁作家 藤原 郁三さん

栃木県の文化の振興に著しく貢献した方を表彰する栃木県文化功労者に、益子の陶壁作家 藤原郁三さんが選ばれました。藤原さんは「陶壁は地球の断面」という理念のもとに、全国の建築空間700ヶ所に陶壁やモニュメントを創り、「益子焼」の魅力を広く発信してきました。近年は芸術と社会をつなぐ活動として、蛍光管廃ガラスによる「蛍硝子」、大谷石粉、太陽光廃パネル等により、リサイクルを美しく再生するアートも数多く生み出しています。



藤原さんの作品の一つがオトワレストランエントランスの陶壁『層』です。この作品について、“壁の中から現れた地層のイメージ。経験・知識・技術・努力等が地層のように重なってこのレストランに結実するという、そんな想いを込めた。”と藤原さんは語っています。オトワレストランにご来店の際は、作品に込められた思いを感じとっていただければ幸いです。

藤原さん、このたびのご受章おめでとうございます。



オトワレストランの陶壁「層」

Merci

ヒトサラ ベストシェフ&レストラン100  
2024-2025



「シェフが選ぶシェフ」をテーマに100人100店を表彰する”ヒトサラ”によるアワードにおきまして、音羽和紀・音羽元・音羽創の3シェフを選出していただきました。

The Tabelog Award 2025



食べログユーザーの投票による The Tabelog Award 2025におきまして、BRONZEをいただきました。

この場を借りてオトワレストランを応援して下さるすべての皆様に深く感謝申し上げます



# シェフとして、食のアドバイザーとして “食文化をさらに豊かに”



オトワレストランのオーナー、音羽和紀シェフ。1981年に創業の店「オーベルジュ」、1983年に「デリカショップ・オーベルジュ」を開業し、店作りに邁進してきました。その一方で、食品企業や行政に対する食のアドバイザーの横顔も持っています。家庭の食卓を支える調味料メーカーの商品開発、現代人のニーズに応える中食のメニュー指導、ファミリーレストランやホテル

のレストラン部門への助言、農のブランディングアドバイスなど、現代人の食を支える様々な業態をサポートする仕事です。また、レシピ本の出版や本誌『ケ・セラ・セラ』の自社制作など、食の情報発信を実践しています。蓄積してきた経験や知識をもって「食」で社会の役に立つ。レストランというフィールドから一歩踏みだし、社会とつながる料理人の活動を紹介します。

あしぎん経済月報 2025年2月号 客員研究員レポート

一般財団法人あしぎん財団発行『あしぎんLife』(2025年1月号)

### 客員研究員レポート

#### シェフとして、食のアドバイザーとして

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)

1947年宇都宮生まれ。大学卒業後渡欧。"厨師のダヴィンチ"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」を開業。以後、地元を拠点にレストラン「デリカショップ」も手がけ、2007年「オトワ」レストラン1号店、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、フランス農事功労章シュヴァリエ勲章より受賞。著書に「この地でフランス料理を作り続けていく」が収録されている。著書「オトワ」(柴田書店発行)など。

5年間は動かない

大学を卒業し、料理修業のため渡欧したのは1970年の11月。横浜港からナホカまでの船旅の後、シベリア鉄道に乗り換えハバロフスクからモスクワ、それからポーランド、チェコスロバキア、オーストリアのウイーン、そして目的のドットへとここまでで約2週間。一人前になって帰ってくるぞと心に誓う一方で、不安や孤独感を抱えながらの旅路だったことを覚えている。

ドイツ料理店の食卓番から仕事をスタートし、やがて厨房の仕事もさせてもらえるようになった頃フランスで最高峰の料理を学ぶことを意識し始めた。縁を頼りにスイスのフランス料理店に移り、そこでこの経験を糧に念願のフランスへ。フランスでは自分の住む土地を誇りに思い、生活や文化を大切に人々の在り方に感化され、故郷の宇都宮に根ざそうと決心した。自分が学

#### シェフとして、食のアドバイザーとして

日への仕事を受けるのだから休日は無いに等しい日々だったが、アドバイザーとしての活動が料理人としても経営者としてもアラスになっていく手応えがあったから、まったく苦ではなかった。

生産者と繋がる食文化

自分が学んできた料理の技、食の経験を活かして社会の役に立ち、そこで新たに得た知識や人との出会いにより自身の店や地域の課題にも気づき、やるべき事が次々に出てきた。とりわけ生産者や産地からアドバイスを求められたときには、食の根幹に関わるゆえに腰を据えて関係性を深めてきた。

たとえば福島県産の銘柄鶏「伊達鶏」生産の伊達物産社は80年代から現在に至るまでお付き合いが続いている。80年代当時はブロイラーの鶏肉が多勢を占め、フランス料理向けの鶏肉が日本には無かったこともあり、美味しく安全なブロイラーの鶏肉が求められていた。フランスのプレス産地を度々訪問し、飼育環境や飼料のこと、鶏を活かす料理のこと、そしてAOC(原産地管理呼称)であるプレス産地のフランスについて学び、日本に持ち帰った。次第に「伊達鶏」の評判が日本の料理人たちに広がり、全国のホテルやレストランで愛用される食材に育った。

福島県のつながりでは三春町のハープ園運営の相談も受けた。また、福島県の英国文化施設「アリティッシュビルズ」では、フレンチシェフ三國清三氏、ソムリエ木村克己氏とのジョイントディナーを開催して地元食材とフランスの食文化の融合を試みた。

伊達鶏の縁で訪問を重ね、フランスのプレス産地とも深いつながりが出来た。プレス産地料理の第一人者ジャック・ギー氏とは相互に日仏を行き来し、交流を深めた仲だった。1991年に

あしぎん経済月報 Vol.188 2025年2月号

あしぎんLife 1 2025年1月号

リーダーたちの羅針盤

### 郷土の未来と誇りのために 食と農の 魅力発信が原点

オトワ・クリエーション 音羽 和紀 代表取締役

栃木県生まれ。大学卒業後、1970年渡欧。ドイツのキール、ケルン、スイスのジュネーブの名店で修業し、フランスのリヨン「アラン・シャベル」へ。帰国後は「新橋中村屋」を経て、81年にレストラン「オーベルジュ」を宇都宮に開店。いくつもの店舗を立ち上げた後、2007年に「オトワレストラン」をオープン。栃木の食材の魅力を最大限に引き出すフランス料理と地産地消のバイエニアもある。24年食文化の発展に貢献したとして賞状授賞を受賞。

リーダーたちの羅針盤 食文化 人材育成 地域貢献

“地元の人や店で働く人が誇れる店にしていけるのが使命”

飲食店経営者のスタンス、食育、事業継承についてのインタビューは『あしぎんLife』webでお読みいただけます。

経営者インタビュー 「リーダーたちの羅針盤」



- 2019 -

この地でフランス料理をつくり続けていく

著者：あしぎん総合研究所 音羽和紀

Kazunori Otowa

贈ります。

200余品の料理とともに、次の世代へのメッセージを、指針ともなる軌跡、そしてレストラン経営の、これからの料理人、ひとりのかたち。

世界とつながることもできる。故郷の人々に愛されながら、家族とつながり、土地とつながり、人とつながり、

『この地でフランス料理をつくり続けていく』(柴田書店) 栃木の四季折々の料理とこの地に根ざす思いをつづった集大成の本

食のアドバイザーの在り方について綴ったレポートの続きはQRコードよりお読みいただけます。



作る楽しさ、食の大切さをレシピ本で届ける 家庭料理の本、プロフェッショナル向けのフレンチレシピ、自伝など、20冊を超える本を出版



『なんでもサラダ』(柴田書店) レシピ本第一弾は地元野菜の楽しみ方を広げるサラダの本



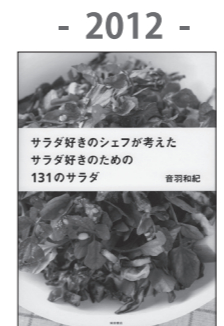
『ぼくは食の外交官』(旭屋出版) 料理人の半生。若い世代におすすめの一冊



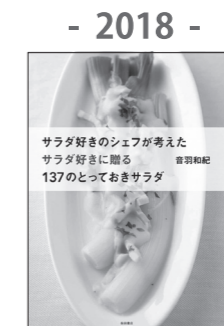
『地元食材を生かす新フランス料理』(柴田書店) ローカルガストロノミーの原点。French Otowa's Style



『なんでもオードヴル』(柴田書店) 自由自在な発想から繰り出されるレシピが満載



『サラダ好きのシェフが考えた サラダ好きのための131のサラダ』(柴田書店) 代官山蔦屋書店料理本売上トップに輝いたサラダ集



『サラダ好きのシェフが考えた サラダ好きに贈る137のとおきサラダ』(柴田書店) 音羽シェフのわき出るアイデアが止まらないサラダ集

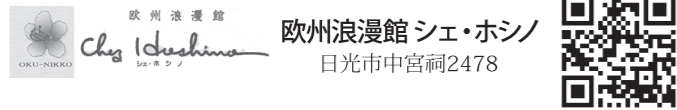


『野菜がおいしいデリのアイデア191』(柴田書店) デリを手がけるレストランやカフェ業態向けのレシピ集



auberge・Otowa restaurant 卒業生のお店 4

1981年に「カフェ・レストランオーベルジュ」を創業して以来、たくさんの若者が、「オーベルジュ」や「オトワレストラン」で、無我夢中の毎日を共に歩んでくれました。やがて海外や東京で活躍の場を開拓しているメンバーもいれば、地元で根ざして地域の食を良くしようと奮闘しているメンバーもいます。かけがえのない私たちの仲間を紹介します。美味しいひとときを過ごす際にはぜひお訪ねください。



中禅寺湖を臨む絶好のロケーションにたたずむ「シェ・ホシノ」。かつてヨーロッパ諸国の要人の別荘地として栄えた古きよき奥日光の雰囲気、食を通して味わうことができるレストランです。オーナーシェフの星野仁志さんは奥日光観光活性のリーダー的存在でもあり、お店では絵画展やコンサートなどのイベントも開催し、奥日光を食、音楽、アートで盛り立てています。

和の佇まいのイタリア料理レストラン「イルダード」。オーナーシェフの神山純一さんのイタリア料理シェフとしての確かなスキルとホスピタリティあふれる人柄により、活気あるレストランとして評判です。昼はランチ、夜は本格的にワインをたのしめます。2025年春以降、より良い店作りを目指してメニューを一新する予定です。進化中の「イルダード」にご期待ください。



とちぎ未来大使 就任

音羽 元・音羽 創・音羽 香菜



このたび、音羽元・創・香菜が「とちぎ未来大使」に就任することとなりました。3月12日に行われた委嘱式において、福田富一栃木県知事より正式に任命されました。

「とちぎ未来大使」とは、県内外で活躍、栃木県に深い愛着を持ち、とちぎの魅力・実力の対外的情報発信を積極的に行う立場を知事より委嘱されます。文化、芸能、スポーツ、経済他の分野より420名の「とちぎ未来大使」が活躍しています。音羽和紀シェフはすでに「とちぎ未来大使」を拝命しており、県内の中学生たちが夢を持つきっかけづくりのプログラム「夢」講座で講話や様々な媒体をとおして栃木県をPRしてきました。

とちぎ未来大使としての抱負

音羽 元  
「食と農業のかけ橋として  
栃木の食の  
価値向上に貢献します。」

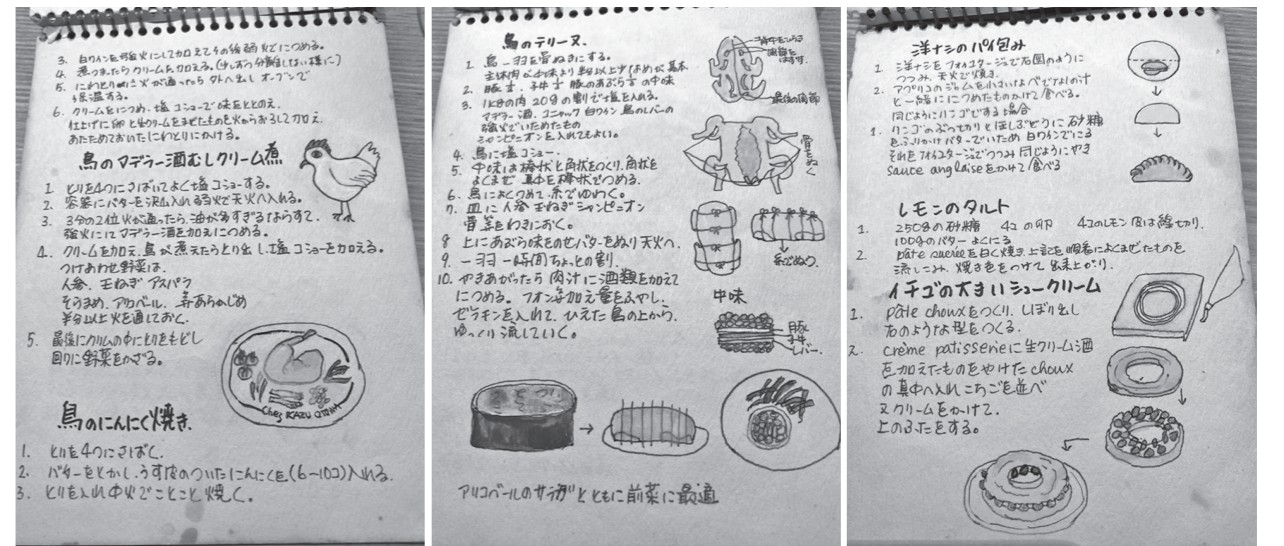
音羽 創  
「人と人のコミュニケーションを  
大切に栃木の良さを  
多方面から発信します。」

音羽 香菜  
「海外経験を生かした広い視野で  
食と農と観光を  
つなぐことに尽力します。」

料理がつなぐ友情 Lyon — Mionay 1976年

以前、日本経済新聞の連載『交遊抄』にて音羽和紀シェフは「食いしん坊バンカー」として一人の友人を紹介しました。— 76年春、レストランの裏庭から厨房をのぞいている若い日本人夫妻と目が合った、東俊太郎くん。住友銀行（当時）からリヨン大学に留学中で、店の前で食べたふりをして写真を撮る。そんな微笑ましいレストラン巡りの最中だった。次の休みからリヨン校外にある夫妻のアパートに毎週のようにお邪魔した。食材の買い出し、小さな台所での昼夕食、時にはデザートも振る舞った。店とは勝手がちがうが工夫しながら3人で料理を楽しんだ。真理子夫人は僕の最初の生徒で「休日も厨房に立つ

なんて、本当に料理が大好きなんですね」という。若い3人は深夜まで将来の夢を語り合った。（2022年9月23日日本経済新聞より）この時期、音羽シェフはリヨン近郊ミオネー村の「アラン・シャペル」で修業の真っ最中。そんな若き音羽シェフの料理レッスンの記録を、真理子夫人は大切に保管して下さっていました。若い3人が出会った頃からまもなく50年が経とうとしています。東さんは日本のシティグループ証券会長など要職を歴任されてきました。現在も「食いしん坊」たちの変わらぬ友情が続いています。



真理子夫人が書きとめた若き音羽シェフの料理レッスンノート



リヨンのアパートで料理レッスン中の真理子さんと音羽シェフ 帰国してからも東夫妻(中央)と家族ぐるみで交流が続く

真理子さんより  
50年以上前、リヨンの小さいアパートで若き料理人の音羽さんから教わった料理レシピノートです。ソースやクリームシミがそこら中に。その頃話していた彼の夢が年々実現して、今では音羽シェフは日本を代表するフレンチシェフに。このノートは私が彼の最初の生徒の証です。（今と変わらぬサイン入りです。）そして私の宝物になりました。



ランチ 金・土・日 11:30~13:00 (L.O) 宇都宮市西原町3554-7  
ディナー 水~日 17:30~19:00 (L.O) Tel.028-651-0108  
定休日 月曜日・火曜日  
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します。

## 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

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

- ・バースデー、結婚記念日、慶事、弔事といった節目のお食事に。
- ・大小パーティー、講演会、音楽会など、貸切やゾーン貸切のご相談を承ります。

メインダイニング 約50席

個室2部屋 (6~8名様用、4~6名様用) 個室料金として別途 5,500円(税込/1室)頂戴いたします。

お子様をお連れしてのご来店の際はご予約時にご相談下さい。

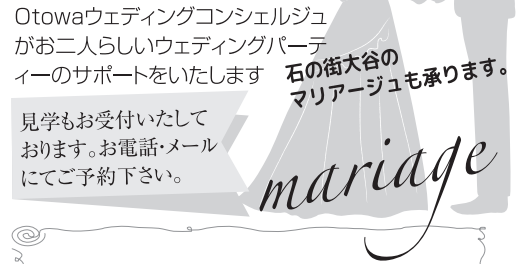
ルレ・エ・シャトー	17,000円
ルレ・エ・シャトー(メイン和牛フィレ)	20,000円
イマージュ ドウ オトワ	13,000円

※表示料金をサービス料10%、消費税が加算されます。

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。



©Ryo HATA



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。

ご結婚という人生の節目を、大切にしていきたい。  
そんな想いで新郎新婦様と一緒に  
思い出の演出をサポートさせていただきます。  
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。

## Otowa restaurant Reservation



オトワレストラン  
オンライン予約  
(Table check)



Contact フォーム  
(8名以上のご予約・  
その他お問合せ)

- ※オンライン予約は 24 時間お受けいたします。
  - ※8名を超えるご予約はお問合せフォームより承ります。
  - ※オンライン画面上ご予約不可と表示されている場合もお席をご用意できるお日にちもございます。
- Contact フォームにてお問合せ下さい。



RELAIS & CHATEAUX

すべての命と調和して  
サステナビリティ 12 の約束

ルレ・エ・シャトーは 1954 年、世界の選りすぐりのホテルとレストランの個人経営のオーナーが結集し、発足しました。その多くは家族経営であり、地域の文化を共有することに深く献身し、善と美の探求に心から取り組んでいます



世界の  
おもてなしと  
食の伝統文化を守る



生物多様性の  
保護と発展に  
貢献する



より人道的な  
世界に向け  
日々行動する

これらのコミットメントは、おもてなしと料理の芸術を介して、善と美への情熱を共通の原動力とし、地球上の全ての命が調和し、互いに敬意を持ち、団結する、持続可能な世界の構築に貢献したいという深い願望を反映しています。

## 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2名様分のペアお食事券は御礼やお祝いのギフトに好評です。

- ・イマージュドウ オトワ  
… ペアお食事券(31,460円)
- ・メニュー ルレ・エ・シャトー  
… ペアお食事券(41,140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(48,400円)



Otowa  
オンラインショップ



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)



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



東武宇都宮百貨店B1

ご家庭で楽しめるフレンチデリカをお作りして40年。サラダ、オードブル、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。



地元食材の焼き菓子とフレンチ惣菜。カウンター席ではコーヒーやソフトクリームをどうぞ。宇都宮駅東口より直通路がごございます。

