

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)



《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、デリカショップも手がけ、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、フランス農事功労章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続けていく：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。

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。横浜港からナホトカまでの船旅の後、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、オーストリアのウィーン、そして目的のドイツへここまでで約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。

ドイツ料理店の倉庫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から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



創業メンバーの7人

んできた「食」で宇都宮の人たちの役に立ち、この地を誇れる場所にしようと、思いが定まった。そして1981年、宇都宮の釜川沿いに最初の店「カフェ・レストランオーベルジュ」を開業した。

開業メンバーは私と妻と5人の若者。私以外は飲食業の経験は浅く、調理もサービスもすべてゼロから教えながらのスタートだった。当時宇都宮でフランス料理店は少なく、店を軌道にのせるためにはレストランで食べる楽しさをできるだけ多くの人に知ってもらわなくてはならない。そのためには店のレベルアップが最優先課題であり、「5年間は動かない」と決め、とにかく人を育て、軌道にのせることに全力を注いだ。しかし、いずれは店の中に居るばかりではなく、視点を変えるために、一歩外に出て客観的に自分の店を視る必要性も感じていた。

料理人はアーティストではないと常々言っている。料理技術を持つ職人であり、食べる人の健康、食材を通して自然環境とのつながり、経営者としての視点など、多くの知識が求められる職業だ。自分たちの店に閉じこもっていて従来のやり方を繰り返すだけでは、人も店も進化していかないだろう。

5年経った頃には店も軌道にのり、オーナーシェフの立場を超えて開業相談や食品メーカーの商品開発、農産物に関するアドバイスといったこれまでとは違うスケールの依頼が来るが増え、積極的に受けるようにしていった。店の定休



福島県の伊達鶏生産地にて

日に外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プ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。

生産者と創る食文化

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年代当時はプ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、美味しく安全なプロ向けの鶏肉が求められていた。フランスのプレス鶏産地を度々訪問し、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）であるプレス鶏のブランディングについて学び、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ブ園運営の相談も受けた。また、福島県の英国文化施設「ブリティッシュヒルズ」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、フランスのプレス地方とも深いつながりが出来た。プレス鶏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

はギー氏と企画した「ジャポンフェア」が実現した。アン県県庁所在地ブルカン・プレスにあるギー氏の店「ジャック・ギー」で実施した日本の食材を取り入れた料理イベントでは、食材だけでなく箸や折り紙、プレス鶏を串に挿すなど、あらゆる和の演出を試みた。会場ではプレス市長をはじめ目と舌の肥えたたくさんの方々が「フランスと日本のマリアージュが素晴らしい」とおおいに沸いた。

ギー氏は度々来日し、私の店でのジョイントディナーでは宇都宮のお客様に本場フランスの鶏料理を紹介してくれ、調理師学校生向けの講習会では、鶏料理の真髄を学生たちに伝授してくれた。伊達鶏という食材開発を発端にフランスと日本の食文化が交差し、実り多き関係を築くことができた。



1991年5月、第1回「ジャポンフェア」(ジャックギーシェフのレストランにて)

食の大切さを消費者に問う

その後も生産者から助言を求められたり、自らの探求心で様々な産地を訪ね、生産者の情熱や行動力を知る機会が増えるにつれ、「美味しい物、安全な物を作っている人の現場」のこともっと多くの人を知るべきだと使命感に駆られ、1996年に宇都宮で「食を考えるフォーラム」を主催した。思いと誇りを持つ生産者4名、料理人2名が集まり、それぞれの環境や安全への問題意識や取組を語りあった。畠山さんの「誰のどんな

生活も水を通じて海に関わってきます。それを考えないで食文化を論じても意味がない」という訴え、永田さんの「どんな物を食べたいか。美味しいと思うのか。食べる側の皆さんの感性に期待したい」という投げかけは、環境問題と食の安全の関係性について、聴講者に一石を投じたのではないかと思う。



会場/栃木県総合文化センター

第1回(1996年2月)「農水産物の品質と美味しさ」パネリスト

永田農業研究所 永田 照喜治氏
 水山養殖場 畠山 重篤氏
 伊達物産 清水 道夫氏
 三春ファーム 小松 賢司氏
 中村屋 二宮 健氏
 音羽 和紀
 コーディネーター 松成 容子氏

第2回(1998年2月)「食が今、めざすもの」パネリスト

伊勢丹研究所 裏谷 恵子氏
 伊達物産 清水 道夫氏
 三春ファーム 小松 賢司氏
 元栃木県首都圏農業課 篠川 憲一氏
 音羽 和紀
 コーディネーター 松成 容子氏

地域を元気にする

地域活性化を掲げる地方は多く、各地の特徴を活かした取組が行われている。地域の農産物を活かした観光や雇用促進については地元の栃木県以外の行政や企業から相談をいただくことも多い。

新潟県魚沼市では魚沼の優良食材の活用について相談を受け、生産者を訪ね、地元旅館の料理長、女将さんらに提案するイベントを行った。同じく新潟県の「エチゴビール」や

「カーブドッチワイナリー」の施設内のレストランメニューや店作りについて、現場から出てくる課題についての助言や方向性を示す仕事をさせてもらった。

いずれも生産者や現場スタッフの皆さんと未来を良くするために何が必要か、どう動くべきかと徹底的に対話し、自らの経験からもでき得るかぎりの知恵を出した。宇都宮の自分の店でやっていることが、他所の店、他所の地域でも役に立ち、日本の地方活性につながれば良いと思っている。

アドバイスから得ること

2005年の「愛知万博」の食のパビリオンのコンセプト設計に携わったのが印象深い。それまでの飲食店経営とは異なるスケール感や異業種の人たちとの仕事は刺激的だった。

岐阜県のトヨタ白川郷自然学校では施設内レストランの設計段階から入り込み、店の立ち上げから関わった。客席や調理場の設備への助言、人材採用、メニュー開発や調理指導等、開業前から開業後もサポートさせてもらった。その後も度々レストランイベントを行ったり、白川郷地域の旅館・ホテルの料理長向けに地域食材活用の講習会を催していた。

東京の都心部でレストランを複数展開する飲食企業のサポートにも携わった。フランス料理、ス

ペイン料理、駅ナカのカフェレストランなど様々な業態を持つ会社で、主に料理長やサービスの責任者の教育などを担った。これも東京という巨大なマーケットを相手にしたビジネスのなかで、人を育て、真つ当な料理を作り、利益を出す厳しさややりがいを知ることができた。

奈良県との協働もいくつかある。奈良県は食による観光誘客に長年取り組んでいる。その土地の気候風土で育まれた食、伝統、歴史を知り、食文化にふれる旅を「ガストロノミーツーリズム」とするが、いち早く県を挙げてそれに取り組んできた。料理人を育てる学校「なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)」を開設し、NAFICと連携して県内のオーベルジュや飲食店のPR支援、首都圏からの誘客を目的としたアンテナ施設の運営など、人材育成という川上から開業、事業継続の川下まで官民一体となり取り組んでいる。

「NAFIC」のフードクリエイティブ学科を立ち上げるにあたり、カリキュラムや設備などソフト面とハード面を多角的に検討するプロジェクトに加わった。世界トップレベルの料理大学とされるアメリカのCIA(The Culinary Institute Of America)にも視察に行き、料理技術のみならず飲食店経営を総合的に学ぶカリキュラムを検討した。現在は講師としても「NAFIC」との関わりは続いている。



「NAFIC」フードクリエイティブ学科の授業



奈良県食材のイベント(東京・白台「シエル・エ・ソル」にて)

2016年から2020までは東京・白金台の奈良県施設「ときのもり」のレストラン「シエル・エ・ソル」の運営を受託。奈良県食材で表現するフレンチを首都圏のお客様にお楽しみいただいた。「シエル・エ・ソル」がミシュランガイド東京で一つ星を獲得してからはアジアからのお客様も増え、東京に居ながら奈良の食を広く発信する体験をさせてもらった。

食は地域産業



アラン・シャベル氏と筆者(1974年頃)

私は「食は地域産業」だと思っている。その土地の「食」は自然条件、歴史、生活と深く結びつき、ひと言で表せば日本語では“風土”フランス語では“Terroir(テロワール)”がわかりやすいだろうか。

生まれ故郷の宇都宮で創業して43年。レストランが地域のコミュニケーションの場となり、ただ食べるだけではなく、人々に、地域に、必要とされる場とならなければ店を続けることは難しいと考えている。

オーナーシェフとしてレストランを経営する一方、食のアドバイザーとして店では得られない経験を積むこともできた。そのような経験のインプットとアウトプットは店を継続するうえで重要なエネルギーになっている。

社会とつながる料理人

フランスではまずミオネー村のアラン・シャベルで修業した。シャベル氏は最年少でミシュラン三ツ星に輝き、世界が注目するグラン・シェフであり、地域食材を極上の料理に仕立てる料理の在り方は、今なおフランス料理界に多大な影響を残している。また、フランスの地方にありながら世界中からゲストが訪れ、地域の農と観光の核となる存在でもあった。シャベル氏の店作りは故郷に根ざそうと決めた私にとって、常に指針であり、目標となっている。

フランス料理の頂ともいえるアラン・シャベルで3年半程学び、シャベル氏の仲介でフランス南西部ユージェニー・レ・バンという小さな村にあるミッシェル・ゲラルシェフのホテル・レストランを最後の修業先として選んだ。

ゲラル氏はもともと菓子職人から料理人になった人で、料理の発想も枠にとらわれない斬新さがあった。パリ郊外の店で名声を得た後ユージェニー・レ・バンで「美味しくて太らない料理(キューイジーヌ・マンズール)」と「スパ」を結びつけた新しいスタイルの施設を立ち上げ、1970年代の料理界に新風を吹き込んだ一人だった。



パリで再会したミッシェル・ゲラー氏(左)と筆者

また、当時から企業と連携し、「美味しくて太らない料理」の医学的な裏付けやそれに基づいた新たなレシピを開発する取組を行っていたの



「食」の未来を次世代に繋ぐ。(料理長の元と妻でパティシエの明日香、会社代表の創、ルレ・エ・シャトー執行委員の香菜、妻の道子と筆者)

も革新的だった。料理人が自らの技術と知識をもって社会に貢献し、料理人としてさらに進化する。ゲラル氏のそのような姿勢も、現代の料理人にとりおおいに学ぶところがある。

食の大切さを伝え続けたい

オーナーシェフとして店を経営しながら、各地で食のアドバイスを行ってきた一端を記した。現在も日本の家庭の食卓を支えている調味料メーカー、現代人のニーズに応える中食メーカー、老舗の飲食企業やファミリーレストラン、給食といった様々な業態のアドバイスをさせてもらっている。いずれも、人々の日常の食に関わることだから、大きな責任とやりがいを感じている。

1981年の創業から43年が過ぎ、旗艦店オトワレストランは開業してから17年となる。長男が料理長、次男がサービスの責任者と会社の代表を務め、長女はウェディングや全体のマネジメント、

そしてルレ・エ・シャトーフランス本部の執行委員として日本と海外を歩き来している。

地域に根ざすレストランは私の代で完成させられるものではないと最初から考えていたから、次世代が継承し、さらに次の世代につなげようと家族、スタッフで力を合わせて前に進んでいる。食のアドバイザーの仕事についても、長男、次男、長女ともにそれぞれの持てる力を地域や他社のお役に立つよう活かし、関わっている。

修業時代から数えると50年以上料理人として歩んできたことになる。おかげ様で令和6年春の褒章では西洋料理人として黄綬褒章をいただいた。地域の食文化に、日本の食文化に、多少なりとも貢献できたことへの評価と捉え大変光栄に思っている。これまでの多くの出会いや蓄積してきた経験と知識をもって、「食」で社会の役に立つ活動に邁進したいと思っている。

以上