

## 〈1〉料理人の“まちづくり”

オトワレストラン オーナーシェフ 音羽 和紀

### 1 地域とつながる料理人

#### (1) 食は地域産業

私は「食は地域産業」だと思っている。その土地でとれるもので、そこで生きている人々が満たされてほしい。どのような素材が得られるかは、その土地の自然条件が大きく関わっているし、その素材がどのような料理になるかは、その歴史や習慣、生活と深く結びついている。それをひと言で表せば、“風土”，フランス語では“Terroir（テロワール）”。

生まれ故郷の宇都宮で創業して39年。レストランが食材も、話題も、人も集まる、出会いやコミュニケーションの場になれば嬉しい。誰もが関わる「食」だから、レストランだけではないさまざまな形で食の大切さを伝えたい。地元の人たちと食の幸せを共有したい、おいしいものを知ってもらいたい、その思い1つで続けてきた。

フランス料理が、とくに地方都市では生活とは遠いところにある時代から店づくりに邁進し、それが“まちづくり”へと活動が広がってきた。地域産業を担う料理人の役割や地域との関わり方について記していきたい。

### 2 修行で培った郷土愛

#### (1) いつか外国へ！

物心つくころから昆虫に夢中で、小学生にもかかわらず、宇都宮大学の昆虫愛好会のメンバーにもなり、昆虫を追いかけて、世界を旅することを夢見ていた。この頃に昆虫の世話や観察で培った自然観が、料理人として食材と向き合う下地になっていると思う。

やがて将来について思い悩む年ごろになり、自分にむいている仕事について考えるようになった。三人兄弟の末っ子の私は母の台所仕事もよく手伝っていたから、料理人という仕事と、外国へ行きたいという思いが重なってきた。

いつかは外国へ行こう。そう決めた翌日から、まずは食べ物の好き嫌いを克服してなんでもおいしく食べられるよう意識した。中学2年生のときだ。そして高校が決まった翌日から、自分の身を守るために空手を習い始めた。もう1つは華道。日本文化を身につけて外国で役立てようと思って始め、続けているうちに花に親しんでいく自分を発見した。空手も華道も、師範の免状をもらうまでやり通した。

大学の4年間は、外国への渡航費や滞在費を貯めたいことと、多くの職業の体験をして自分の目標を確認したかったこともあり、アルバイトに精をだした。牛乳配達、映画館の広告代の集金、ガス会社の検針、大谷石の運搬、大型ダンプカーの運転、ガソリンスタンドの洗車、デパートのおもちゃ売り場の店員、ビアガーデンのウェイター、軽食喫茶店のウェイターとか。さまざまな環境に身をおき、たくさんの人と出会う。そうすることで、外国で料理を学ぶんだ！という目的が強く固まっていった。



写真1 ヨーロッパ修業時代

## (2) 1970年 ヨーロッパへ

大学を卒業した年の11月には、知り合いのつてを頼りにドイツのレストランで働かせてもらえることとなり、初めてヨーロッパに渡ったのは1970年の秋。横浜港から船、ナホトカでシベリア鉄道に乗り換えて目的地のキールへ。最初の修業先は伝統的なドイツ料理店で、倉庫の在庫管理からスタート。ドイツ語を必死に勉強しながら、ここで半年を過ごし、次の店では野菜の下処理や肉や魚をおろす仕事を覚えた。ケルンのホテルのフランス料理店に移り、菓子とパン、冷たい料理の仕込みなど複数のポジションを経験し、スイス・ジュネーヴのフランス料理店「オーベルジュ・ド・リオン・ドール」に入店した。

料理修業のための渡欧を実現させたわけだが、最初からフランス料理と決めたわけではなく、きっかけは一枚の写真だった。ドイツで半年が過ぎたころ、たまたまめくった『家庭画報』のような雑誌から目に飛び込んできたのは、白いコックコートをきて腕組みをした料理人、ポール・ボキューズの姿だった。その厳しい表情に比し、料理は繊細で華やか。美しくダイナミック。その写真を見た衝撃が、絶対にフランスへ行こう！それも本場のリヨンへ！と強い思いにつながった。フランス中南部のリヨンは、世界に知られた美食の街。自然に恵まれ、食材も豊富で、フランス料理界の大御所はみなこの辺りで活躍し、いうなれば、リヨンはフランス料理のメッカだった。

## (3) 「アラン・シャペル」への思い

1970年代当時、フランスには“新しい料理”を意味するヌーベル・キュイジーヌの新風が巻き起こり、その旗手としてポール・ボキューズやトロワグロ兄弟、ロジェ・ベルジェやミッシェル・ゲラルドなどの名が知れ渡っていた時代だ。フランスでの修業先を探すにあたり、料理人仲間「もっとも厳しい料理人は？ 勢いのある店は？」

と尋ねてみると、ほとんどの料理人がリヨン郊外、ミオネー村の「アラン・シャペル」と答えた。そのころ、シャペル氏は最年少で獲得したミシュランガイドの三ツ星を守りながらさらに料理を極めようとしていて、当然のことながら東洋人を雇うわけもなく、何度も面接に訪ねてはみたものの、頑なに断れ続けた。しかし、紆余曲折を経て幸運にも入店できたのは1973年のこと、26歳だった。

シャペル氏は36歳で三ツ星を獲得し、その前年にはMOF（国家最優秀職人章）を授与されている。彼が生み出した料理が世界中のフランス料理人に影響を与え、「厨房のダ・ヴィンチ」と異名もとっていた。そのような氏が何より大切に吟味したのが素材だ。地元の産物を知り尽くし、生産者のもとを訪ね、毎朝自分でジープを運転して新鮮なものを持ち帰る。そしてひとつひとつの素材の個性を大切にしながら料理法を思い巡らし、盛り付けそのものにもその「自然」を生かそうとする。

料理することで素材の持ち味を引き出し、新しい風を吹き込み、伝統を守りながらも個性ある一皿に仕上げていく。料理には、食材（生命）への



写真2 師匠シャペルシェフと

敬意と感謝が込められていた。

よく言っていたのは「ルセット（レシピ）にとられてはいけない」ということ。同じ素材でも、気候や収穫時季で味は大きく変わる。一本の人参でも根本と下では食感や味は異なる。それらを敏感に感じ取らなければ、本当においしいものは作れないと。

#### (4) ミオネー村でのある出来事

空手の免状は、ヨーロッパで大いに私を助けてくれた。キールでは大学と町の道場で教え、地元の人たちに空手を教えることで収入を補うこともできたし、普通の人たちの生活にふれられた。「アラン・シャペル」でも仕事を早く終えたときは、村人たちに空手を教えていた。あるとき、習いにきていた村人が私になにげなくいったのだ。「カズ、ミオネーはどうだい？ いいところだろう？ 景色もいいし、風も気持ちいいよね。」と。その言葉に私ははっとした。彼にとっては世界に名をとどろかす「アラン・シャペル」が自慢なのではなく、村の自然や風景、暮らし、人、すべてを大切に思っている。その純粋な郷土愛の深さに心を打たれた。

それまでも、「おらが村」を自慢するフランス人にいたるところで会ってきた。特にどうということもない地方の村でも、そこで採れる野菜やチーズを、まるで世界一のごとく絶賛する彼ら。古びた建物も、素朴な郷土料理も、その土地の歴史も長老も、すべて彼らの自慢のタネだった。ミオネーの村人の言葉を聞いた翌日には、自分も修業を終えたら故郷に戻って店を開き、根付いていこうと決意した。27歳のときだった。

#### (5) お皿の上の修業から実践へ

日本に戻る前に「アラン・シャペル」とは異なる個性の店でも経験をしたいと考え、シャペル氏の口利きもあり、スペインとの国境近くのピレ

ネー山脈の麓の村、ユージェニー・レ・バンのミッシェル・ゲラル氏の店に移った。菓子職人出身の彼は、料理に菓子の華やかさと繊細さを持ち込んだ。また、キュイジーヌ・マンスール（健康志向の瘦身料理）を提唱し、時代に必要と思われることを実践する料理人であり、先見の明がある経営者でもある。ゲラル氏のもとでシェフ・ド・ポワソニエ（魚料理のシェフ）を務め、約7年間のヨーロッパ料理修業をしめくくった。

帰国したのは1978年。故郷で店をやりたい、いつか「アラン・シャペル」のような店を作りたい。その目標は決まっていたが、いきなりそれを実現させるのは難しいことも分かっていた。目標に届くまでどうステップを重ねるかを、常に考えていた。そこで、経営を勉強するために、3年間、東京・新宿の中村屋にお世話になった。自分が故郷に戻って開業するつもりであることを理解してもらい、総料理長という立場でなんでも経験させてもらった。当時から多角的に飲食業を展開していた中村屋は、レストラン・ビジネスを学ぼうと願ってもない職場だった。タイミングよく新宿本店の全館リニューアルの話が決まり、このプロジェクトのために企画会社、建築家、設計士、デザイナーなど、多くのブレンとの折衝で、店作りを最初から学んだ。その他にも、アメリカの外食産業を視察するツアーに参加したり、経営セミナーでマーケティングの視点を学ぶなど、宇都宮で開業するときの軸になったのは確かで、とても大切な時間だったといえる。

### 3 地元に根ざす

#### (1) 遠くの目標に向かって

1981年、宇都宮市曲師町に最初の店「オーベルジュ」を開業した。地元に根ざしたい、その思いを、柘の木若葉を店のマークにして表した。スタッフは調理3名、サービスは東京時代に結婚し

た妻も入れた3名、そして私の計7名。店を始めるなら人を育てる最初からやってみようと、あえて経験をそれほど持たない若者たちとの船出だった。

開業時、フランス料理店を利用する層は一部に限られていたのだが、需要を掘り起こす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う必要があり、店のレベルアップが最優先課題だった。いつかは「アラン・シャペル」のような店をという目標に向かい、現実をふまえながら、少しずつ進んでいけばよいと思っていたから焦りはなかった。一方で、当時は地方都市に地産地消のレストランなどほとんど無く、フランスで目の当たりにしてきた地方の食文化の豊かさを日本でも根づかせるために、自分は絶対に失敗してはいけないとも思った。



写真3 創業メンバーは7人

## (2) 「食」で世の中の役に立つ

開業の翌々年の1983年、市内の百貨店からの依頼でデリカショップを開業した。家庭の食卓に上がる惣菜だから、食べ疲れせず、どの年代にも喜ばれるメニューを考えた。ポテトサラダ、大根とハムのサラダ、にんじんサラダ、さつまいもとレーズンのサラダ、キッシュ、おやつ菓子、どんな料理にもなじむシンプルドレッシングなど、日常使いの惣菜を地元食材でどんどん作った。ちょっと洒落たオードブルやメインディッシュも

行事や時間帯によっては並べた。誰もが立ち寄りやすい品ぞろえと店の雰囲気作りを心がけ、デリカショップは現在も多くの人に利用してもらっている。

レシピ本の出版も1996年から絶えることなく続けている。初めての本は料理専門出版社、柴田書店の「なんでもサラダ」だ。いわゆるフレンチシェフのプロ向けの本ではなく、家庭できる野菜料理の本だ。作る楽しさを広く伝えるため、編集者と相談しながら、共著も含め、これまで20タイトルほどの本を出してきた。

開業から5年経ったあたりからは、食品メーカーの商品開発、食材開発、県産品のアドバイス、文化交流イベントの協力など、依頼があればできるだけ挑戦し、厨房にこもるだけではキャッチできない時代の変化をとらえ、人とつながることを意識的に行ってきた。

## 4 栃木と世界がつながる

### (1) 地域の料理人ができること

地方のレストランに求められるのは、おいしい料理を提供することだけではない。それぞれの地方の食文化の担い手になることだと思っている。その場所の歴史と気候風土のなかで、おいしさが追求されてきた地方の食文化を、その場所に住む料理人は引継ぎ、次世代に伝える役割があるのではないだろうか。

1980年代、まだ食育という言葉がなかった頃より、地元の小学校で料理を教え、親子料理教室を開催してきた。この時期、「孤食」、「キレル」、「アレルギー」など、子供の心身の問題と家庭における食の在り方に違和感をおぼえ、食の大切さを説いていこうと思ったからだ。

公害や自然環境の変化が食を脅かしていることを地域の人たちと考え、語る場を作ろうと、1990年代には「食のフォーラム」を開催した。海の環



写真4 子ども達の食育授業

境のために森を育てる牡蠣漁師、独自の栽培法を提唱する農業者、ハーブ農家、ジャーナリストらとディスカッションを行った。

地域に根ざす活動、外の世界とつながる活動、あらゆることに関わってきたが、食のすばらしさを伝えたいという思いは一貫していて、自分が学んだことや経験したことが、世の中の人の役に立てばうれしい。

店づくりとさまざまな活動の拠点として、地方のフランス料理店としては高級店に属する「オトワレストラン」を2007年に開店した。憧れ、求めてきた「アラン・シャペル」のような店づくりの新たな一步を踏み出したのは、私が60歳、還暦の年のことだ。

## (2) いつかは「大谷」で

拔きんでた魅力を放つレストランを創りたい、場所は「大谷」がいい。ヨーロッパから戻って間もないうちからずっと、構想を温めていた。他に類を見ない景観は、世界に誇る観光地になり得るほどのパワーがある。大谷石採掘の歴史や市街地からのアクセスの良さからしても、日本人のみならず外国人観光客も興味を持つだろう。しかし現実には、歴史も景観も自然も、備わっているハードは個々の輝きがあるのだが、ソフトはどうだろう。

気の利いた場所にあるカフェやレストラン、子供が遊べる広場、地場産のものを買えるマルシェ、散歩やサイクリング道の整備等々、旅行者も地元の人、大人も子供も滞留・回遊できるソフトの充実がされてこそ、大谷の観光地化は前進する。ソフトで重要なことは「食」。大谷のテロワールに根ざしたオリジナリティーのあるレストランの存在が、大谷地域の自然、産業、農、観光、すべてを結ぶ糸口になると考え、大谷で圧倒的なレストランをやろう、そう描いていた。しかし、出店のタイミングと大谷の市街化調整区域や上下水道の条件が合わずに、長年温めた構想をあきらめざるを得なかった。それでも求めている店作りに近づけようと探しあてたのが、オトワレストランの立地だ。

ところが近年、大谷を観光資源として見直す動きが活発化している。東北自動車道の大谷スマートインターチェンジ開設や、それにより行き来しやすくなる日光には世界的な高級ホテルが開業を控えている。JR宇都宮駅東口の再開発による新たなビジネス層や観光客の来県が見込まれている。大谷、そして宇都宮を取り巻く状況が激変しているといっていいただろう。

## (3) ヨーロッパの食・農・観光のつながり

地元と深くつながる一方、広く世界を視る、知る、理解する必要がある。それだから、年に数回は欧米の産地や地方を視察に行く。そのなかでも都市再生の様が興味深く、幾度も訪ねている都市がある。そこはスペイン北部、ビスケー湾沿いの都市ビルバオ。かつては造船と鉄鋼業で栄えたが、重工業の下降により衰退した。その対策として観光都市へと方向性を切り替え、そのプロジェクトの主軸となったのが1997年開業の「グッゲンハイム美術館」だ。斬新な建築と近代美術展示が話題をさらい、ビルバオを芸術都市として世界に印象づける起爆剤となった。それを機に、世界最古の

運搬橋「ビスカヤ橋」の世界遺産登録や名建築家による橋をかけるなど、港町の地域性を活かした名所造りを徹底して行った。また、ビルバオを含むバスク地方は、サン・セバスチャンを中心に三ツ星レストランからバルまで、重層的に楽しめる山海の恵みが観光客を魅了する。食と地域の農、食と地域のアートが複合的につながっているバスク地方は何度訪れても多くの発見がある。

ビルバオの例に限らず、ヨーロッパ、とりわけフランスでは食・農・観光の連携が徹底している。地方の産品をブランドとして育て、それを地域の料理人がプレゼンテーションを担い、フランス全土のみならず世界にPRし、食材の輸出や観光誘致につながる仕組みが長い年月をかけて構築されてきた。

フランスの農のブランドにAOC（Appellation d'Origine Contrôlée）制度がある。農産物、ワイン、チーズ、バター等の品質を保証する認証で、製造過程や品質を特定の条件を満たしたものに付与される。各生産物には委員会が設けられ、品質保証の厳格なチェックを継続し、違法製造や販売を厳しく管理している。たとえば、フランスのブレス地方。AOCブレス鶏の産地で、シャペル氏が特に大切にしていた食材だったから、修業時代からこれまで頻繁に訪ねてきた。この地域の三ツ星レストランのオーナーシェフがブレス鶏委員会の会長を務め（シャペル氏は前会長）、生産者と料理人が連携して、フランスが誇るこの鶏の品質を守っている。三ツ星店では最高級のブレス鶏料理を、街場の店ではブレスの郷土料理や地酒を。名食材を軸に食と農と観光が円滑にまわっている。

観光資源を活かし観光客を受け入れるハード（交通、宿泊、インフォメーション）、訪れた人をもてなし、地域の価値を高めるソフト（食、アクティビティ、コミュニケーション）の両輪で、地域の良いところを掘り起こしているのが、フランスの食・農・観光の在り方だろうか。

#### （4）大谷のポテンシャル

フランスの食・農・観光の在り方は日本でも参考にできる点が多い。とくに、大谷のような観光資源がありながらも未開拓の地ならなおさらだ。大谷周辺は「新里ねぎ」、「新里ゆず」、「タケノコ」、「栗」など特産品もあり、収穫される野菜もおいしい。大谷の地下水を活用した「大谷夏いちご」栽培や洞窟内の冷氣によるワイン貯蔵などユニークな試みも行われている。

オーストリア・ウィーンには「ホイリゲ」と呼ばれるワイン居酒屋がある。大きなグラスやジョッキに注いだワインと地元のチーズ、自家製ハム、バーベキュー。ホイリゲには音楽がつきもので、流しのバイオリン、アコーディオン、ギターが賑やかに演奏される。週末はハイキングや散歩のついでに立ち寄るファミリーや観光客でにぎわっている。そんな場所が大谷のロケーションにぴったりではないか。

ものづくり県栃木らしいアーティストが表現できる場として、木工、陶芸、フレスコ画、彫刻、壁画など、若い芸術家や職人が工房を構えてもよい。壁を活かした彫刻、壁画、光と影、音、色…五感に響く美術館。もちろん地下空間と地上をフルに使って今までにないような世界観を創造できる。野外コンサートやミュージカル、ウェディング、自転車ロードレースなど、アートやスポーツとロケーションを連動させるところに創生の可能性がありそうだ。そして、旅人をもてなす食や宿泊の魅力をどう在るべきか。大谷のまちづくりが、宇都宮の可能性を広げるのではなかろうか。

#### （5）大谷の美しい“村づくり”

フランスの地方の観光地化運動「フランスの最も美しい村」。協会が定めた基準をクリアした村が認証される制度で、人口制限、観光案内所や宿泊所の有無、最低2つの遺産・遺跡（景観、芸術、科学、歴史）があり土地利用計画で保護のための

政策が行われているなどの基準がある。日本でも同協会の制度が立ち上がっていて、栃木県では那珂川町小砂地区が認証されている。

フランスの“美しい村づくり”にヒントを得て、大谷のテロワール（風土）を芸術や食と結びつけて発信しようと唱えるシンポジウムを2019年9月（会場：株式会社ナカニシ「RD1」センターコート（鹿沼市））と2020年2月（会場：宇都宮大学峰ヶ丘講堂）において開催した。各回とも100名を超える聴講者があり、大谷の未来について関心を持つ人の多さを実感した。このシンポジウムは、当初は私個人で小規模に行うつもりであったが、宇都宮の経済人、アーティスト、地元の方の賛同をいただき、宇都宮市の協力もあり、多くの市民に参画してもらえたことで、“大谷のまちづくり”に一石を投じることになったのではないかと考えている。



写真5 2019年9月に開催したシンポジウム

## 5 “まちづくり”を次世代へ

料理の道に入り、多くの出会いがあり、経験をしながら、目標に向かって歩みを進めてきた。店舗数や販路を拡大するのではなく、地域の生産者となつながら、お客様と深まり、料理もサービスも常に磨き、質を高めることを大切にしたい。そして、情報も人の移動もかつてのスピード感とは比べようがないほどに早いこの時代、常に世界を視

るべきとも思っている。

オトワレストランは2014年にはホテル・レストランの世界組織「ルレ・エ・シャトー」に加盟認証を受け、日本国内のみならずハイクラスな旅を求める海外からの旅行者を積極的に受け入れ始めた。その縁もあり、同協会加盟の欧米のレストランのシェフ達との交流、交換研修、現地でのイベント開催など、地球規模での食の交流がやりやすくなった。国内ではJR東日本「TRAIN SUITE四季島」車内での栃木フレンチの提供に携って4年目を迎える。地方の良さを見直そうという潮流もあり、「栃木の食」を発信する機会にも恵まれている。

また、ここ数年では産学連携にも関わる機会をいただき、宇都宮大学農学部の実践的な学びに講師として参画したり、同大学工学部主催の最先端技術特別講演会では「食の感性」について料理人の視点で提言させてもらった。

日本とフランスにおける活動に対して、おかげさまで多くの賞をいただいた。フランスのブレス鶏委員会より「プラルディエ」の称号他オリーブ、トリュフなど本場の産地からの表彰、フランス料理アカデミー会員認定、フランス共和国農事功労章シュヴァリエ、農林水産省「料理マスターズ」はブロンズ賞からシルバー賞へ昇格、ルレ・エ・シャトーより「シェフトロフィー2019」、そして栃木の食文化への貢献として料理人では初の「栃木県文化功労者」。かつて店を始めるとき、地方の食文化を豊かにするには先人の自分が絶対に失敗できないと決意していたから、これらの栄誉はとてもありがたく受けとめている。

しかし、理想の店づくり、まちづくりはまだ途上だ。フランスの星付きレストランやオーベルジュは世襲が多く、代々その地に根づいてテロワールに溶け込んでいる。日本では老舗の料亭がそれにあたるのかと思うが、日本のフランス料理界はそこまで成熟していない。

2人の息子は料理人で、長男は私と同様に「アラン・シャペル」でシャペル氏の後継者に薫陶を受けシャペル哲学を受け継いだ。現在はオトワレストラン料理長を任せている。次男は塩釜や東京の名シェフに師事し、フランス修業の後東京の姉

妹店でミシュランの一つ星をいただき、今は宇都宮に戻っている。長女は英米の大学でホスピタリティビジネスを修めたことを活かし、サービスやマネジメントで家業を盛り立てている。彼ら3人の子供たちを中心に、ベテランスタッフも若手も、昨日より今日、今日より明日、よい店にしようと前を見て進んでいる。

食の安全や労働環境など、経営するうえで真摯に向き合っていないとまらない課題も山積みだ。より安全で質の高い料理を提供するための仕組みは？家族と仕事のバランスは？男性も女性も、若くてもそうでなくても、やりがいを持って働き続けるには？多くの人と食の幸福を共有するには、整えなければならないことがある。栃木・宇都宮を誇りに思える故郷にするために、私たち料理人がすべきことがある。

これまでにないグローバルな時代となった今、料理人として宇都宮の魅力を世界に発信する必要性を感じている。地域の豊かな食やホスピタリティが、世界の人たちを迎え入れる地域へと進化する鍵となると思っている。世界とつながる開かれた“まちづくり”に、さらに情熱を注ぎたいと思っている。



写真6 料理人の息子たちと

人と人、地域と地域、素材と素材。

出逢いは創造を生み、限りないつながりを育んで、刺激と安らぎの場を与えてくれます。

故郷に根を張って三十九年、

この気候風土の中で育った文化に触発されて

沢山の料理が生まれました。

一方で、

次世代の食環境のために、

地方の食文化のために何ができるか、

月日を重ねるほどに考えるようになりました。

食べることの大切さ、喜びを、地域へ、人へ、

または、次世代の子ども達へと伝えていきたい、

そう思っています。

音羽和生