

Crème d'oignons nouveau et canard fumé
新玉葱のクリームと鴨の燻製

料理/音羽 和紀 文/馬場 愛子

花よりも、色よりも、



撮影/渡辺 幸宏



音羽 和紀
Kazunori OTOWA
1947年、宇都宮市生まれ。
1970年、ヨーロッパで料理の修業を始める。アラン・シャベルの最初の外国人弟子となる。
1981年より宇都宮市や益子町にて〈オーベルジュ〉や〈リス・プラン〉をオープン。2007年、今までの集大成として〈オトワレストラン〉をオープン。著書は13冊を数える。宇都宮市在住



馬場 愛子
Aiko BABA
新潟市生まれ。幼少よりヴァイオリンを、大学ではフランス語を学ぶ。その後、スイーツ商品の企画・惣菜店の販促、レストラン運営などについて、売る側・買う側、双方の視点にたったプランニングを行う。日本酒とワイン、おいしい料理をこよなく愛するフードアドバイザー。東京都&宇都宮市在住

Otowa
restaurant



〒320-0826 宇都宮市西原町3554-7
tel.028-651-0108 fax.028-651-2310
URL:www.otowa-artisan.co.jp
ランチ 金~日曜日 12:00~14:00(L.O)
ディナー 火~土曜日 18:00~20:30(L.O)
月曜日休

日本には四季があり、その移ろいにあたりまえに生活が沿っていたのは、いつのことまでだったのだろう。今や、年中変わらぬ野菜や果物を前にして違和感をおぼえぬ人も多いと聞く。

「新玉葱」は新しい季節を告げる野菜のひとつ。年間通して手に入る玉葱は収穫してから一か月ほど風干して水分を飛ばすのだが、新玉葱は収穫後のみずみずしさを味わうもの。栃木では初夏に収穫する。

音羽シェフがこの季節に手がける「新玉葱のクリーム」を、心待ちにしている人は多い。新玉葱はアルミ箔に包みオーブンで火を入れる。2時間ほどじっくり時間をかけて火入れし、甘さを凝縮させる。そしてミキサーで回すのだが、玉葱の食感を少し残す。喉越しの良さを失わない絶妙な素材感を残すことで、新玉葱の魅力を最大限引き出す。そして牛乳でのばしレモンで味を引きしめる。アクセントにEXVオリブオイルと黒胡椒。冷たく清涼感あふれるスープと鴨の生ハムの塩味と野性味。印象的なコントラストをかもしだしている。

季節ごとに新しい料理を生み出しながらも、音羽シェフが毎年作るこの料理。初夏が来て食するたび、ふたたび季節がひと回りしたことを感じる。四季の巡りの気づきを、なにも花鳥風月にかぎらないのは、食を愛する者の特権か。

四季の移り変わりは、古来より人生に重ねあわせて例えられる。春は人生の春、希望を持ち輝きが溢れている。盛りを迎える夏。実りの秋、それは次世代へつなげるための種をまくと同時にそれまでの命の終わり。冬は、静かにじつと春を想う。そしてまた、季節は繰り返すが、一日として同じ日は巡ってこない。生まれてからずっと、望む

望まざるにかかわらず人生は進んでいく。あと幾度、四季を巡ることができるとかは誰にもわからないけれど、春に抱いた希望がいつの日かその手に触れることを信じて、人は歩む。

玉葱は、秋に種を植え付け、冬は大地の養分をしっかりと蓄える。そして寒さが温むにつれ、葉は青々と伸び、実も大きく育つ。初夏の収穫のとき、その実を口に含んでみるといい。口中でほとぼしるジュースは、甘く香り高い。体のすみずみまで生命力がしみ渡るような気がするだろう。「食べる」という生きるための最も原始的な行い。自然の流れにあらがうことなく寄り添うことで、人の根幹を絶やすことなくいられるのだろう。

とはいっても、頭で食べるのではない。心の底からおいしいと思えること、それがなにより幸運。福感。花もよし、色もよし。でもやはり、「団子」満たして花を観る。そんな人間のたくましい本能に敬意を表しつつ、初夏をたたえる料理に舌鼓をうとう。