

やさしさに、
満たされて



撮影/渡辺 幸宏

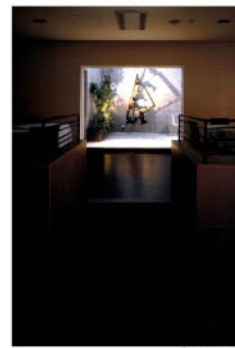


音羽 和紀
Kazunori OTOWA
1947年、宇都宮市生まれ。
1970年、ヨーロッパで料理の修業を始める。アラン・シャベルの最初の外国人弟子となる。
1981年より宇都宮市や益子町にて〈オーベルジュ〉や〈リス・ブラン〉をオープン。2007年、今までの集大成として〈オトワレストラン〉をオープン。著書は13冊を数える。宇都宮市在住



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



©Ryo Hata

〒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

ミネラルウォーターやお茶、コーヒー、アルコール、スープなど暮らしのなかであらゆる水分を人はとり込む。それは、のどを潤し、時に味わい、滋養が身体をつくる。お茶やアルコールといった嗜好の水、ブイヨンや出汁など食事を支える水。生きるうえで欠くことができない水という液体を、暮らしに彩りを与え、血肉を養うものとしたのは、生きるための幸せな知恵のひとつ。

「コンソメ」はフランス料理のスープ名だが、完璧な「とか」熟達したといった意味も持つ。言葉が表わすとおり、肉や野菜の旨みと養分をとり込んだ滋養と、琥珀色に澄みきらせた技による「完璧」なスープ。そこには鳥獣のすべてを、手をつくして生かしきろうとするフランス料理の逞しさを感ずる。

「鯛のコンソメ」はフュメ・ド・ポワソン(魚のフュメ)を鯛のあらでとり、そこに軽いフォン・ド・ヴォライユ(鶏のフォン)を合わせてコンソメに仕立てた。目の前でコンソメが注がれると、湯気と共に魚の柔らかな香りが鼻孔をくすぐる。ふわりと浮かぶ帆立のクネルとまとませた鯛の身。共に食せば口中にみずみずしさが広がり、すこやかな水の如くのを伝っていく。「完璧」さが持つ力強さではなく、かつて知っていたかのような懐かしさ。温かな液体がからだの隅々に行き渡ったとき、顔を上げれば誰しも微笑んでいるにちがいない。

母が子に、妻が夫に、仲間へのふるまいに、料理をつくるときには相手を思う。相手の状況に思いを巡らしながら食卓をととのえる。体調を気づかい、季節を感じてほしく、なによりおいしく食べてもらいたい。「おいしかった」と喜んでもらえればそれでいい。そんな温もりを、このスープはたたえている。

音羽シェフがヨーロッパ修行から戻り、地元宇都宮で開業したのは28年前。フランス料理など日常的ではなかった時代。彼が学んできたフランス料理の世界観を強く打ち出したところで、それは自己満足でしかないことを彼はわかっていた。フランス料理の素晴らしさを伝えるにはある年月が必要だと。だから彼は、レストランで食べる楽しさや、そこから生まれる人となりが喜びを、多くの人に知ってもらおうことから始めた。彼が愛する地元の人たちと、地元の食文化を共に育むことにした。

彼は、「料理人はアーティストではない」と言う。相手があつての料理。人が行きかい、コミュニケーションが生まれてこそのレストラン。「おいしかった」「楽しかった」と喜ばれ、必要とされることで人とつながっていく。それが料理人として彼が求めつづける在りかたでもあり、人が人らしく生きる姿にも見える。生きるために水を欠くことができないように、誰しも愛し愛されることを、求めている。人を想う気持ちを「やさしさ」と言うならば、それを伝える術を持っていたいと思う。その術こそがその人らしさなのだから。