

音羽 和紀

1947年栃木県生まれ。'70年に渡欧し、ドイツ、スイスを周り、ミヨネ「アラン・シャベル」等で修業、'78年に帰国。新宿「中村屋」の料理長を経て、'81年、宇都宮にレストラン「オーベルジュ」を独立開業。2007年に「オトワレストラン」を開店、同市内にレストラン・バーやデリカショップなどを展開。



音羽 元

1981年栃木県生まれ。岐阜「ラーモニー・ドゥ・ラルミエール」で2年、赤坂見附「ボンファミ」で2年働き、渡仏してミヨネ「アラン・シャベル」で1年3カ月修業する。帰国後、父の店の各店で働き、2007年、「オトワレストラン」開店と同時にスーシェフとして入店し、'10年よりシェフを務める。



Le passage de relais des tâches aux jeunes passagers.
レストランを継がせる想い、継ぐ覚悟

父から長男に託す、地元素材とフレンチを融合

させた栃木テロワール。

オトワレストラン



栃木県宇都宮市西原町 3554-7
☎ 028 (651) 0108
http://otowa-group.com
昼 12:00 ~ 14:00 L.O. (金~日)
6480円 / 1万800円 / 1万6200円
夜 18:00 ~ 20:30 L.O. (火~土)
6480円 / 1万800円 / 1万6200円
月休 50席、個室8席・6席
スタッフ 調理8名 サービス7名

継がせる想い

■地元人の誇りと地産地消の集大成。

音羽和紀氏は日本人で初めてミヨネ「アラン・シャベル」で修業。地元の生産者と共存し、郷土に根ざすシャベル氏の哲学を受け継ぎ、地元、栃木・宇都宮で1981年に「オーベルジュ」を開店した。生産者から直の仕入れを早くから実践し、地元食材の開発にも取り組み、栃木の素材とフランス料理を融合させた料理を発信、栃木テロワールを探求し続けてきた。また、カジュアルレストラン、バー、デリカショップなどを展開し、地元の食文化の活性化にも尽力。そして2007年、グランメゾン「オトワレストラン」を開店した。50席のダイニング、二つの個室、機能的な設備をととのえた厨房、2階にはチャペル。大谷石や益子焼、地元の職人によるフレスコ画や彫刻などを随所に配置。今は亡き建築家の横山聡氏と約3年の歳月をかけて構想したという。

「共に食文化の発展に取り組んできた地元の生産者や陶芸作家などのアルティザンの人達の誇りと、地産地消フレンチの集大成がオトワレストランです」国内外を問わず、さまざまなシェフや生産者を招いてイベントや講習会等も定期的に開催し、食の魅力を発信している。

■3人の子供に託す。本店は長男に。

「以前より創業者の想いや人と人とのつながりを引き渡し、店を継続することはもっと重きを置かれるべきことだと思っており、子供達を始め、若い人達につ

ないでいける仕事を意識してこれまでやってきました」

と音羽氏。現在は、本館「オトワレストラン」の運営や、レストランウエディング、ケータリングなどの業務を行う(株)オトワアルティザン、デリカと「シテ・オーベルジュ」他支店の運営を行う(有)オーベルジュ、食のコンサルティングを行う(株)オトワ・クリエーションの3社の代表取締役を務めている。そして、それぞれの取締役役に長男、次男、長女が就いている。

長男の元氏は感受性が鋭く、料理の表現力が豊かな芸術家タイプなので、本館のシェフに。4年前からまかせ、音羽氏はグランシェフとして、全体の経営やホスピタリティを中心にしている。

「メニューについては基本的には口をはさみません。結果に対して自分で責任を持たせるため、それを体感しないと伸びていかないからです」

次男の創氏は職人でありながらも経営者気質も持っているため、店長として多店舗のマネジメントを学んでいる。長女の香菜さんはイギリスやアメリカの大学でホスピタリティビジネスを学んだ経験も生かし、ウエディングや企画を担当。兄弟でも礼儀をわきまえ、長男を中心に、互いに切磋琢磨して伸びていくことを望んでいる。

店はまかせても、地元の子供達への食育や栃木の食文化の活性化など、まだやりたいこと、やるべきことが多くあり、生涯をかけて地域の役に立ちたいという。

継ぐ覚悟

■レストラン業は楽しい、幼少期から継承を意識。

元氏が生まれたのは、「オーベルジュ」の開業と同じ1981年。和紀氏から強制されたことは一度もないが、両親がレストランでいきいきと働く姿を見て、子供心にも、レストラン業は楽しいもの、自分も将来店を継いでこの仕事をしてみたいと、自然にそう感じていたという。

そのため、高校は宇都宮短期大学附属高等学校調理科に進んだ。当時、父にフランスのレストランに連れて行ってもらうことにより、料理人の道歩んでいく気持ちが一層強まった。

「父は観光地ではない地方のレストランばかり案内してくれて、特に印象的だったのがミシェル・プラスでした。ガルグイユなど地元の素材を使った料理は素晴らしく、加えて夕日が沈む景色がとても幻想的でした。その土地ならではの感動を人に与えられるレストランを私も作りたいと思ったのです」

■今まで以上に栃木の魅力を感ぜてもらえる店を作る。

高校卒業後、父の紹介で岐阜「ラーモニー・ドゥ・ラルミエール」と赤坂見附「ボンファミ」で計4年間修業し、渡仏して「アラン・シャベル」で1年3カ月働く。帰国後、父が経営する各支店で修業し、「オトワレストラン」オープンと共に26歳でスーシェフに、30歳の時にシェフになった。

調理スタッフは元氏の他7名。サー

ビススタッフは、マダムである母の道子さんの下、妻の明日香さん、妹の香菜さんの他4名。明日香さんは元料理人で、今はデザート製作も行っている。

メニューは昼夜共通で6480~1万6200円。内容は基本的に2カ月に1回変えるが、つけ合わせやソースなどは、毎朝車で3時間かけて回る、宇都宮市と鹿沼市の農家や直売所の食材でアレンジしている。

「栽培環境や方法、生産者の考えを知り、素材を十分に理解した上で、ストーリー性のあるメニューを考えています」

料理は元氏の考案を主に、和紀氏のスペシャリテを進化させたものも取り入れている。和紀氏は、料理にはあまり口をはさまないが、料理人として地元で何ができるのか、すべきなのか、自分の指針やありようをしっかりと持って料理を作ることが大切だとよく言う。時々、方向性に迷いが生じた時に相談すると、本当にそうしたいと考えているのであればチャレンジすればいい、とのこと。自由にできる反面、プレッシャーがあり、地に足をつけてしっかりやらなければと思わされる。

「父が作り上げた生産者との絆を受け継ぎ、今まで以上に栃木の食材、食文化が素晴らしいと感じてもらえる料理を提供していきたいと思っています」将来、今1歳の息子と厨房で肩を並べる日が来るのが楽しみとのことだ。



元氏を軸に家族で会社経営を支える。左から妻でサービスとパティシエを担当する明日香さん、母の道子さん、弟の創氏、妹の香菜さん。



特殊な素材や高級食材よりも、大根やニンジンのような身近な食材ほど本質を理解して生かすことを大切にしているという元氏。父から学んだ料理哲学の一つである。



彫刻やハンマークラフトなど地元のアルティザンの作品が飾られているウェディングルーム。