

特別対談

角谷 喜一郎

(野迫川村長)

×

川島 宙

(akordu オーナーシェフ)

2019.3.5
akordu奈良公園

はじめに

村の人口は現在379人(2019.6時点)と、奈良県内の自治体で最も少ない野迫川村ですが、関西でも最大級のあまごの養殖場をはじめ、村が誇る観光資源はたくさんあり、みんなで頑張っています。

本日は、野迫川村産のあまごなど、地元奈良県産の食材にこだわりながら、奈良公園エリアの一軒家レストラン「akordu(アコルドゥ)」を展開されている川島オーナーシェフに、「地元奈良の食材」に対する熱い思いや、「野迫川村をはじめとする地場産品」をいかに売り出していくか、ということについてご意見をいただくため、特別対談を実施しました。

【プロフィール】



川島 宙
(かわしま ひろし)

1971年東京都生まれ
「ホテル西洋銀座」をはじめ国内外の名店で修行した後、2008年、富雄に「アコルドゥ」を開業し、2016年より現在の奈良公園エリア内に同店をオープン。



角谷 喜一郎
(かどたに きいちろう)
1957年 奈良県野迫川村生まれ
村職員を経て、2010年村長に初当選。現在3期目。

野迫川村が誇る「清流の女王 あまご」

【角谷村長】

野迫川村について、村に住んでいる私たちが気付いていないこともたくさんあると思います。

本日は、野迫川村へ何度もお越しになって、村の素晴らしさから冬の厳しさまで、村のことをよくご存知の川島シェフに、「野迫川の感想」、「地場産品の売り出し方」などについて、色々なお話を伺いたいので、よろしくお祈りします。

ところで、先程、あまごの卵を使った料理をいただいたが、とても美味しかった。あまごの卵を食べたのは初めてです。



【川島シェフ】

あまごの卵を扱っているところは非常に少ない。ふ化させる卵の量は調整が可能なので、商品化すればチャンスや可能性はたくさんあると思います。

【角谷村長】

村内では昭和49年より「あまご」の養殖事業を始めました。天然あまごの人工授精からはじめ、養魚場は当初は4面(1面あたり4万匹、800kg)のプールでしたが、地元の漁業生産組合が試行錯誤を繰り返しながら頑張ってきた。今では28面まで増え、養殖規模は県内最大、関西でも最大級です。

また、村内を流れる清流「かわらび川」の水をふんだんにかけ流し、長年培った専門的養殖技術により、抗生物質や薬品を一切使っていません。あまごの洗いなどが食べられるところは珍しいと思います。

昨年、奈良県南部議員連盟の皆様が来村された際にも、「ホテルのせ川」に宿泊し、あまごの塩焼きやフライなどを食べていただいたところ大変喜ばれた。次の日には、寒い天候だったが、養殖場であまごの採卵などを視察されました。

【川島シェフ】

道の駅などであまごの塩焼きなどは見かけます。調理法は色々考えないといけないが、有効な方法はたくさん考えられます。

【角谷村長】

人手の問題で、あまごの甘露煮を年に数回することで精一杯のようです。働き手も高齢化し、なかなか後継者づくりが進まない。

【川島シェフ】

初めて大股地区の養殖場を訪れたとき、偶然、甘露煮を炊き上げる日でした。とてもいい香りが広がっていて、鍋から取り出した甘露煮を食べさせていただいたところ、あまりの美味しさに驚いた。

それで、奈良県内で開催されたグルメイベント「シェフェスタ」に出店した際に、真空パックではなく、炊き上がった状態のあまごの甘露煮をあまご丼としてお客様に提供したところ、大変好評でした。だから、魅力を半減させないで皆さんのお手元やお口に届ける方法が見つかれば、後継者や流通などの課題を解決するきっかけになるのではないのでしょうか。

【角谷村長】

それは嬉しいことです。あまごは、鮎に比べても味は負けていないと思うし、生で見るととても綺麗。ただ、料理すると色合いなど見た目で見ても敬遠する人がいるんです。

【川島シェフ】

そういう面はあるかもしれないが、工夫する余地は色々考えられる。例えば稚魚などは油で揚げると美味しそうだし、えさ代もかからないので可能性があると思う。ただし、単にそれだけを提供するのではなく、色々な料理方法であまごを皆さんに食べていただく機会を増やすことができれば、これまで見た目であまごの甘露煮などを敬遠していた人も、抵抗がなくなるのではないのでしょうか。

採卵した後のアマゴは身が緩くなるので、私も「リエット（パテに似たフランスの肉料理）」と言って、皮をはいで、火を入れてペースト状にあえて、それにアマゴの卵を合わせる料理の創作を考えています。そんな風にアイデアがあれば可能性は広がります。

あまごのフライなら、道の駅などで美味しそうに食べている光景を見かけます。あまり甘露煮だけに縛られることなく、色々な料理で食べていただけるのがよいと思います。

【角谷村長】

「あまごの串焼き（大ぶりのあまごに竹串を刺し塩でまぶし、さっと焼き上げて、わらに扇状に挿したもの）」なんかは見た目も見事で、求めるお客様の声も耳にします。村にお越しただけであれば養魚場で購入いただけるが、サイズが大きいため遠方の方には送料も高くなり、県外の方に届けるのが難しい。

【川島シェフ】

以前、九州のある自治体からレストラン経営について相談を受けた際、たくさんのイノシシに困っているという実情を逆に利用し、自治体が周辺のレストランなどでの活用に取り組みされた。数年後には役所の中に猪に特化した組織を新設されました。そして今では周辺だけでなく、料理雑誌なんかにも掲載し、全国に向けて販売されている。自治体がどこまで絡むのがよいか分かりませんが、そんな風にあまごも展開できればよいと思います。奈良県内はもちろん、全国に向けてあまごのスモークなんかをどんどん提供して食べていただく機会が増えることが望ましい。問題は誰がやるかということ。その辺を構築できれば、課題の多くが解決するのではないのでしょうか。それなら私がやれっていう話かもしれませんが（笑）

【角谷村長】

シェフには、普段から奈良県産の食材を活用いただいている。野迫川産に限らず、奈良県産の食材をたくさん使っていただけるのは本当にありがたい。

ところで、野迫川村のあまごを使われるようになったきっかけを教えてください。



野迫川村産の食材を使い始めたきっかけ

【川島シェフ】

きっかけは4,5年ほど前。農林水産省の「平成23年度料理マスターズ」に私が選ばれている関係で、料理フェアにおいて食事を提供する際、食材としてあまごに着目し、野迫川村を訪れました。

その時、私が住んでいる奈良市から野迫川村まで往復約7時間がかかり、7時間あれば東京まで往復できるなあという話になりました。（笑）

料理フェアでは、「そのぐらい時間やエネルギーを費やしてでも使い続けているんだ」というメッセージを込めて料理をつくりました。

奈良に住んでいる私たちが東京で食事を振る舞うなら、地元の食材をこだわらないと意味がないと思っています。

そして、ただ単純に奈良県産の食材です、というのではなく、「この食材はこんな風に存在しているんですよ」という思いをお皿の上で表現し、お客様に伝えることに意味がありますし、お客様にも喜んでいただけます。

その時の料理フェアでは、あまごが生息する川の雰囲気も一緒に味わっていただけるよう、川の石の上にあまご料理を盛りつけて食べていただきました。それが野迫川産の食材を使うようになったきっかけです。

【角谷村長】

野迫川村には、世界遺産に認定されている熊野参詣道の一つである「小辺路（こへち）」があります。そのふもとを流れる清流かわらび川の水を使った名産はあまごだけではありません。「わさび」もあります。

野迫川村のわさびは山の谷のそばで、冬は寒く水温も低いので2年の歳月をかけて丁寧に育てています。

【川島シェフ】

大股地区のわさび田の棚田には訪れたことがありますし、食材としても使わせていただいています。若葉の天ぷらを提供したこともあります。料理雑誌の取材では、あまごと合わせてわさびも使わせていただきました。

【角谷村長】

また、野迫川村は高野豆腐発祥の地です。

「凍り豆腐」も是非食べてみてください。

野川地区にある「高野豆腐伝承館」で凍り豆腐を作っています。

今日もレストランに向かう車中で、シェフに凍り豆腐を食材に活用していただけないかと、期待を込めて、みんな話していました。

【川島シェフ】

すごく面白い食材だと思う。

五條方面から野迫川村に入ってしばらく車で走ると、「凍り豆腐」の看板をいつも目にします。その度、「買わなくては」と思っていました。



地域ブランドの認知拡大を応援

【角谷村長】

野迫川村の「あまご」「わさび」「凍り豆腐」「原木しいたけ」「のせ川素麺」には自信を持っています。

平成28年には、経済産業省が所管する中小企業地域資源活用促進法に基づき、「あまごの加工品」を自治体として応援することを目的として、近畿で初めて「ふるさと名物応援宣言」を行いました。

「あまご」の認知を広めるため情報発信などに取り組んでいます。これからも役場として協力していきたい。

人口も減って課題は多いが、村外でもシェフのように村の食材を使ってPRしていただければ本当に嬉しい。

【川島シェフ】

村外でも食べられる機会が増えると良いですね。

奈良市内で鮎やあまごを串に挿して販売しているところは見かけません。

奈良公園周辺は観光地なので、手に取ってその場で食べていただけないでしょうか。

多くの自治体に当てはまると思いますが、魅力的な食材はあるのに、それをどこに行ったら美味しく食べられるのか、または買えるのかという情報が明確でないように感じます。

そこを明確にすることが大事。外国観光客にも手にとって食べる機会が増えれば徐々に親しまれると思います。野迫川村の魅力を知っていただける工夫が必要かもしれません。

【角谷村長】

確かにそうですね。本村では「野迫川村子ども未来議会」というのを開催しており、村の子どもたちから出たアイデアを基に、野迫川名産、名所を表示した反射板を村内のガードレールに設置しました。

野迫川村を訪れた方に「ほたる」や「雲海」など村の魅力を知っていただきたいという子どもたちの思いを形にしたものです。この子たちが将来の野迫川村を背負ってくれると大きく期待しており、すぐに実現できるように取り組んでいます。

【川島シェフ】

野迫川村には「ほたる」や「雲海」のほか、「荒神社」もある。美味しい食材もあるということで、人が訪れる条件は揃っている。あと、僕は色んなところで言っていますが、きちんとした温泉があることが大切だと思います。これらが揃っていればきっと人は訪れたいと思います。

そして最後にアクセスの問題。車で行くのは大変です。当店にも奈良市内からバスで行けるなら、野迫川村へ行きたいというスタッフがいた。野迫川村へ行きたいけど、行けない方がたくさんいるはず。外国人観光客も近くの高野山にはたくさん訪れています。

【角谷村長】

小辺路などを訪れる外国人観光客は近年増えており、「ホテルのせ川」には欧米の方を中心に昨年400人を超える外国人観光客が宿泊され、本村の人口を上回ったほど。ただ、短時間の滞在が多いので、今後は村に少しでも長い間滞在いただけるように取り組みたい。

本村は奈良県南西部に位置しておりますが、京奈和自動車道も整備され、高野山など和歌山方面からのアクセスが良いです。

【川島シェフ】

高野龍神スカイラインには、バイクに乗る方がたくさん訪れているので、スカイライン沿道の野迫川村入口付近にある「鶴姫公園」のレストランも、例えば地元肉など、美味しい食材に絞って提供すれば、少々高額でも、それを楽しみにお越しになる方がおられるのではないのでしょうか。

【角谷村長】

和歌山方面から野迫川村への玄関口として、「鶴姫公園」では観光情報とともに、レストランでもお客様をもてなしたいと思います。

今日はお忙しい中、貴重なご意見をたくさん頂戴し、ありがとうございました。村に戻って、またみんなで話し合いたいと思います。

いつも野迫川村産の食材を活用してくださっていること、改めて感謝しています。今後とも何かとご協力、応援よろしくお願いします。

【川島シェフ】

こちらこそ、美味しい食材を提供いただき感謝しています。これからもよろしくお願いします。



対談後、akordu（アコルドゥ）店前にて