

平成29年春に  
旭日中綬章を受章された  
尾川欣司さんに  
「奈良のうまいもの」や「食育」への  
思いを伺いました。



おがわ きんじ  
尾川 欣司さん

(一社)国際観光日本レストラン協会 会長  
フレンチレストラン Le BENKEI オーナーシェフ

## 奈良に「うまいもの」のあり

大和郡山市にある老舗料理旅館の次男として生まれたので、もともと料理になじみがありました。当時奈良には洋食店がほとんどなかったので、30歳の時に洋食レストラン「辨慶」をオープンしました。

長年「うまいものなし」と言われてきた奈良県ですが、実はたくさんさんの「うまいもの」があります。県と一緒に「大和野菜」を認定したり、「奈良のうまいもの」を広める活動を行ってきました。私が全日本の料理大会に奈良県代表として出場した時は、「大和肉鶏」を使った料理で優勝することができ、関係者と一緒に大喜びしました。

## 「食育」への思い

20年ほど前にイタリアから「スローフード」という考えが日本に入ってきました。もともと「食」の大切さは強く感じていましたが、その考え方に共感し、奈良でコンヴィヴィウム(支部)を作って、「伝統のある料理・食材を守る」「小規模生産者を応援する」「子どもたちの食教育」という活動をしてきました。県の食育推進会議のメンバーになったり、各地で講演会に呼ばれて講演したりしながら「食育」の考えを広めてきました。現在はスローフードジャパンの理事も務めています。

「地産地消」という言葉も、最近では地域の経済循環の面から語られることが多いですが、本当は「樹上完熟」が理想です。「樹上完熟」は文字通り木になった状態で完熟することで、地元のことを地元で消



尾川さんが手入れする畑

費すれば、最もおいしい時に体に良い状態を食べることが出来ます。私も、今でもお店の近くの畑を耕し、育てたハーブや野菜をお店で使うこともあります。採れたてのものは、味や香りが格別です。料理人が自分で野菜を育てることは大切です。昨年4月に開校した「なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)」の取り組みは、とても価値があると思います。

また、6年前から国際観光日本レストラン協会の会長を務めています。それまで会長は東京か大阪の経営者の方ばかりでしたが、初めて奈良という地方から選ばれました。協会では「食の大切さ」や「日本の食文化」などについて学ぶ「親子体験食味学習会」も開催しています。

## 今後の活動

なによりも、今お越しいただいているお客様を大切におもてなしできることが大事だと思っています。また、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向け、「おもてなし」をどうするか、協会の会長としても準備を進めています。奈良に来ていただく訪日外国人に、いかに美味しい奈良の食を伝えるかも大きな課題です。何より、人間にとって「食」は全ての基本となるものです。これからも、かけがえない子どもたちへの食育を通じて、「食」の大切さを伝えていきたいと思っています。