

第4話 記憶に残る想いをこめる < akordu(アコルドゥ)モードスパニッシュレストラン >



■大正時代の建物に異空間を感じる店内。

近鉄富雄駅より歩いてすぐ、街の中心でありながら緑いっぱいの当レストラン。OPENして3周年を迎えられた記念すべき日、川島シェフにお話を伺いました。

本誌『結崎ネブカだより』
がきっかけ！？

——『結崎ネブカ』に大変興味を
お持ちと伺いましたが、きっかけは？

この『結崎ネブカだより』を送っていただき知りました。大和野菜の生産農家をめぐるバスツアーにも参加しました。『結崎ネブカ』は苦味がなく甘くておいしいですね。ちょうど生産も終盤の時期で農家の方は、「季節の変わり目は“あか葉”が出てくるから見栄えが悪くなる。」とのことでしたが、逆に“あか葉”を活かした料理を創造し生み出すことも可能です。生産期間の中でもそれぞれの時期によっては味など微妙に違うもの、生産者側からさまざまな提案があるところからも使いやすいですね。

おいしいだけではない、
記憶に残るおもてなし

—— 個々の食材をどのように表現し、
お客様に提供していらっしゃるのか？

まず、インスピレーションにより料理のタイトルを決めてから、材料・食感・温度などを決めています。食材の個性を活かし調理し盛りつける、「おいしい」だけではなく、お客様の記憶に残る「想い」のこもったサービスをコンセプトにしています。『結崎ネブカ』も天から降ってきたというユニークな伝説もありますし、味も気に入っています。生産者の方々も「想い」を広くアピールされると、もっと伝わりやすいのではないのでしょうか。



---「アコルドゥ」とは、スペインのバスク地方の言語で「記憶」という意味だそうです。

ひとつひとつの料理の繊細かつ斬新さに感動。食べておいしいだけではなく、アート作品のような盛りつけ、心地よい接客、インテリア、テーブルオブジェ…またロゴイラストにいたるまで、川島シェフの「想い」が詰まった、おとぎ話の世界に入ったような不思議な感覚でした。

特別にこの日は「土にまみれた野菜 結崎ネブカといくつかの葉」というタイトルで、ネギがメインの料理を作ってくださいました。ネブカ生産前ということで別のネギを使用。写真でないのが残念ですが、陶板に横たわるのは軽くボイルされたネギ、その上にはパン粉とオリーブの実を混ぜて焼いた“土”がかけられ、これがまた絶品。『結崎ネブカ』ならもっとおいしいだろうな…と想像しつつ、秋以降、『結崎ネブカ』が主役の料理が味わえることを期待し、より使っていただけるように、生産者側も「想い」をこめて育てていきたいものだと感じました。



■「土にまみれた野菜 結崎ネブカといくつかの葉」



大和の伝統野菜とは…

戦前から奈良県内で生産が確認されている品目。地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法等により『味・香り・形態・来歴』などに特徴を持つもの。

『大和まな』

主な生産地：奈良市・宇陀市
大和高田市など



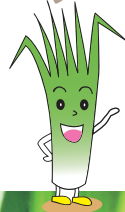
■中国から渡来した最も古い野菜のひとつ。晩秋から冬の和の地方色豊かな惣菜として、漬物やおひたし、煮物、油いためなどに調理され、食卓を飾ってきた。周年栽培が可能になったが、霜に当たると他の漬け菜にない柔らかさと独特の風味や甘みが増す。同じアブラナ科のコマツナやシロナと比べ野性的な外観が魅力。昨年、夏向きと冬向きの2品種が開発され、使い分けることで長期間栽培・出荷できるようになった。

編集後記

まず、関係各位のご協力によりまして第3号を発行できますことに感謝いたします。

今年は、梅雨が早く明け暑い夏となりました。そんな中、5月に種を播いた『結崎ネブカ』は自然の恵みと生産者の丹精を込めた栽培により順調に生育し、まもなく本格出荷を迎えます。ネブかうどん・ヌタ・すき焼きなどで「早く食べたいな、使いたいな」と思いの皆様においしい『結崎ネブカ』をお届けいたします。
(支)

『結崎ネブカ』
について
の
お問い合わせは
こちらまで！



■発行 ■2011年(平成23年)9月

結崎ネブカ生産部会

事務局 JAならけん川西支店

〒636-0202 奈良県磯城郡川西町結崎 1165-3

tel: 0745-44-2711

fax: 0745-44-4090

http://www.ja-naraken.or.jp