

## 奈良の地元食材の魅力を洗練された料理を通じて発信

akordu (アコルドゥ) 奈良県奈良市

「akordu (アコルドゥ)」は、奈良公園周辺の東大寺旧境内の一角で2016年12月に開店した、モードスパニッシュ(現代スペイン料理)のレストラン。オーナーシェフの川島<sup>ひろし</sup>宙氏は、“ローカリズム\*と洗練”をテーマに奈良の地元食材を用いた独創的な料理で知られ、全国の食通や雑誌・テレビ等のメディアからも注目されている。

※自らに縁のある地域を愛し、地域ならではの独自性を尊重する考え方。地域主義と訳される。

川島氏は1991年に調理師学校を卒業後、長くフレンチを修行していた。2004年にスペイン・バスク地方を訪れ有名レストラン「ムガリツ」と出会い、モードスパニッシュに転向。川島氏は「レシピの完成されたフレンチと異なり、個々のシェフが自身の感性に基づき、身近な素材で自由に世界観を表現する姿に衝撃を受けた」と語る。

同店で研鑽を積んだ川島氏は、2008年に奈良市富雄で初代の「akordu」(バスク語で「記憶」の意味)を開業。関西では珍しい本格的モードスパニッシュは人気を博したが、入居建物の老朽化による取り壊しが決まり、2014年に一旦閉店した。

そんな折、奈良県が募集する、奈良公園周辺の県有地(奈良市水門町)への出店事業者の1つに選ばれ、「akordu」は東大寺旧境内という絶好のロケーションで復活を遂げた。周囲の景観に配慮したシンプルな外観の新店舗は、通常の客席26席の他、挙式・披露宴等に対応したホールを完備。1日1組限定の宿泊室を備え、遠方からの来店客もゆったりとディナーを楽しめる。



周囲の景観に配慮したシンプルな外観の店舗(左)



挙式や披露宴等に対応したホール(右)

川島氏が目指すのは「五感を刺激し、人々の記憶を呼び覚ます料理」。奈良の地元生産者から直接仕入れた旬の食材に、料理技法を駆使して生み出された独創的な料理は、「初めて食べるのにどこか懐かしい味わいがある」と食通からの評価も高い。

花や間引き野菜等、一般市場に流通しない食材の魅力にスポットを当てるのも川島流。生産者との交流を重視しつつ、入手した地元食材を洗練された料理へと仕上げる手法が高く評価され、川島氏は農林水産省の料理人顕彰制度「料理マスターズ」を奈良県内でただ一人受賞している。

そんな川島氏は現在、野<sup>の</sup>迫<sup>せ</sup>川<sup>がわ</sup>村産アマゴのキャビアや、奈良産レモンやいちご「古都華」を使用したジェラート等の商品開発を進めている。店のお土産として販売し、奈良の地元食材の魅力を新たな切り口で発信するのが狙いである。

「今後、生産方法にこだわりを持つ生産者とプロ料理人とをつなぐ『マルシェ』の開催や、赤<sup>あか</sup>膚<sup>はだ</sup>焼<sup>やき</sup>の食器や竹細工で作ったテーブル用品等、奈良の地場産業とコラボした商品開発を予定している。

“ローカリズムと洗練”を料理の周辺領域にも広げ、奈良県全体の活性化に貢献できれば」と川島氏は想いを語る。(太田宜志、丸尾尚史)



大和肉鶏と月ヶ瀬しいたけ(左)



奈良の地元食材を使用したジェラート(右)

### akordu (アコルドゥ)

〒630-8208  
奈良県奈良市水門町 70-1-3-1  
TEL(レストラン) : 0742-77-2525  
TEL(ウェディング) : 0742-77-8080  
URL : <http://akordu.com/>



川島 宙氏