

新春対談  
特別企画

清岡  
yoshinori kiyooka  
義教

保険総合研究所  
代表取締役

対談  
完全版

尾川  
kinji ogawa  
欣司

一般社団法人 国際観光日本レストラン協会 会長  
Le BENKEI オーナーシェフ



「奈良にうまいもんあり！」  
観光立県奈良を食で盛り上げよう



HOKEN SOKEN  
株式会社保険総合研究所®

特

新春対談  
別企画

保険総合研究所  
代表取締役

清岡 義教

一般社団法人  
国際観光日本レストラン協会 会長  
Le BENKEI オーナーシェフ

尾川 欣司



**清岡:**年に一度、奈良の魅力を再発見しようと色々な方と対談をさせていただいております。今回は奈良の“食”をテーマにお話しを伺えればと思い、そうなると尾川さんをおいて他にはいらっしゃいませんから(笑)。フレンチレストランの「ル・ベンケイ」のオーナーシェフであり、一般社団法人国際観光日本レストラン協会の会長でもあられて、毎日大変お忙しく飛び回っておられますよね。

**尾川:**そうですね。有難いことに毎日忙しくさせていただいている。「ル・ベンケイ」も来年40周年を迎えますし、万国博覧会が終わり、オイルショックを迎えた後の高度成長の波にのり、バブルの時代も味わった稀有なお店ではないでしょうか。本当に良き時代にスタートさせていただいたと思います。

**清岡:**国賓の方々や皇室の方々も来られる素敵なお店ですよね。私も結婚式を挙げさせていただき、大変光栄でした。

**尾川:**ありがとうございます。でも、ここは今でも夜は真っ暗なところですよ。開店当時はもっと何もないところで、お客様が来ないときは妻と二人ずっと草引きをしていましたこともあったんですよ。少しずつお客様が増え、周囲に大きな会社がたくさんあった関係で色んな方がおみえになりました。他にもお料理やお茶やお花の先生、国賓や皇室の方々など、よい意味で大変気を使う料理のことをよくご存知なお客様がおみえになることで、辛い思いをしたこともあります。とにかく勉強になりました。美味しい味ってどんなもの?本物のおもてなしって何?とずいぶん

訓練されました。たくさんの嬉しいこと、ちよっぴりの寂しいこと。親しくさせてもらっていた清岡さんのお父さんとのお別れもそうですし、息子のように可愛がって下さったお客様との思い出とか、この店にはそんなヒストリーがたくさんあります。

**清岡:**今でも年に一度家族と食事に來るのが行事になっていますが、本当に落ち着きます。私たち自身も来るたびに、家族との思い出が蘇りますね。

### 「奈良のええとこを言い続けることが大事」

**清岡:**こちらで料理をいただくと、奈良って美味しい食材があるんだなどいつも再発見させられるのですが、奈良はずつと「奈良にうまいもんなし」と言われ続けてきましたよね。

**尾川:**そうですね。実際どう思いますか?

**尾川 欣司 (おがわ きんじ)**

1945年生まれ。

ル・ベンケイオーナーシェフ。一般社団法人国際観光日本レストラン協会第9代会長。「大和にうまいもんあり」をモットーに奈良の伝統的な食材を生かしたフランス料理の創造を探求。食育活動にも熱心に取り組み、子供達に食の大切さを伝えている。スローフードJAPAN理事・奈良リーダー、奈良県食育推進会議副会長、財団法人日本食生活文化財団理事なども務める。

Le BENKEI(ル・ベンケイ)

TEL:0743-53-3588 HP:<http://www.benkei.ne.jp>

# 特別企画 対談完全版

**清岡:**どこか小さな頃から刷り込まれているような気がします。

**尾川:**私達もそれを何とかしたいと思っていまして、昭和59年にわかくさ国体が奈良であって、何を出そうかという話になった時に色々動き始めたんですよ。お野菜はもともと豊富にありますが、奈良に海がないのは仕方がない。だからせめて動物性たんぱく質でもあつたらいいのになあという話になって。実は、戦前から「大和かしわ」という随分美味しいかしわがあったという話が出ましてね。そこで、名古屋コーチンとニューハンプシャーと軍鶏を三元交配させて作ったのが「大和肉鶏(やまとにくどり)」。140日飼育するんですが、普通のブロイラーなんかは、飼料をあげたぶんだけ肥えますけど、大和肉鶏はある大きさ以上は肥えずに全部旨みに変わんですね。ですからどうしても高くなりますけど、大変美味しいんですね。鶏ができたら今度は牛肉や豚肉。これまた歴史を辿ると全国的に有名な「大和牛」や「大和ポーク」を復活させました。これで動物性たんぱく質は全部そろいました。名前ももっとトレンディーなものにしたらいいのに、昔のままの直球な名前に奈良の真面目さが出てますよね(笑)

**清岡:**奈良にうまいもんありじゃないですか!

**尾川:**そうでしょう、誰かが発信しないとね、ずっと言い続けたもん勝ちですから。京都は京野菜のブランドが確立していますが、元々は奈良発祥の野菜であったりします。戦前までにあった野菜を大和野菜として奈良でも復活していますが、なくなつたのには不味かつたり、作りにくかつたりと何かしらデメリットがあつたはず。F1の種と混ぜて、更に美味しく食べられるように改良されています。

**清岡:**尾川さんたちの努力があって、奈良のうまいもんが色々出てきているんですね。

**尾川:**食は本当に大事ですから。食の文化が変わるにつ

れて、添加物がつきまとってきてます。できあいの食材、レトルトの食材、みんな何かしら入っています。私はね、もう随分と昔からこれは子供達に食べさせ続けたらまずいと言い続け、日本に「食育」ということばを世に発しました。ジャンクフードや添加物で育った子供達に本物

の美味しさを理解してもらえなくなつたら、食文化は廃れていくでしょ。今の子供達が次の国をつくり、又店のお客様になっていくものですから、子供達の舌を正すのは飲食業界にとっても、ものすごく大切なことなんですよ。

**清岡:**スローフードという考え方を見直されましたよね。

**尾川:**そう、すごくラッキーだったことは、「食育」を言い始めた時にイタリアからスローフードという団体が入ってきたこと。「伝統のある料理、食材を保持してサポートしましょ」「小さな飲食店や会社を大事にしてあげましょう」「食の教育をしましょう」この3つを守りましょうねというのがスローフードの考え方で、私の考え方ともぴったりでした。なぜ小さな飲食店かっていうと、最低限添加物使ってないでしょ。あの頃ちょうど小学校高学年の犯罪が日本中で起つたの覚えていませんか?最近ないですよね!逆にその世代が大人になつたぐらいに犯罪が増えているように思いませんか?これは私のうがつた見方かもしれないけれど、学校給食に力を入れてない世代じゃないかと色々考えました。栄養が十分に摂れていない子供達なん



じゃないかと。そして最終的についた名前が「食源病」なんですよ。私達も政府に訴えて平成17年に食育基本法ができ、33か条の条例ができ、国から全国に食育推進会議を立ち上げることになりました。私は、奈良県食育推進会議の副会長として長年健康の為の食育について取組みをさせて頂いております。

## 「奈良の発展のキーワードは、子供達の歴史認知と国際性」

**清岡:**尾川さんは「食育」という観点からも奈良の発展に努めておられますか、これから奈良はどのように発展・進化していくことが望ましいと思われますか？

**尾川:**知事も観光に一番力を入れていらっしゃいますが、まずは宿泊してもらえる5つ星クラスの宿泊施設をつくるないといけないでしょうね。食の方では、桜井に国際料理の大学校ができますし、食のグレードも同時に上げていく必要があります。奈良はね、単なる温泉地と一緒にしてもらっては困るんです。神様や仏様が今現在も傍にいる、そういう文化のある県であるということを踏まえて発展させていかなければなりません。

**清岡:**将来的にリニアが来ることも考えられますよね？

**尾川:**そうですね。災害時の避難路線としても現在の新幹線と離して通すことが望ましいと思います。奈良にリニアがあれば、ますます国際性も豊かになると思います。ただ私はね、将来を想像した時に、駅を降りるとビルが乱立し、お土産屋さんが立ち並び、情緒も風情もなくなっているような発展は奈良に相応しくないと思っています。駅を降りた途端に春日の森みたいな自然が広がっていて、若い子がソフトクリームを食べながらゆっくり散策しているようなのがいいですね。真の和の国大和がここにありと胸を張れる、そんな奈良の未来を願っています。

**清岡:**もちろん奈良駅周辺に限らず、奈良は南の方までずっと歴史文化が豊かな県ですね。

**尾川:**そうです。平城京から平安京に移るとき、神様仏様以外殆ど京都に移っていったわけですから、もともとの文化・歴史は今でも息づいています。奈良はね、質素で控えめな文化なんですね。パフォーマンスをして人を呼び込むとか、そういう土地柄じゃないんです。でも、その歴史や文化を奈良の子供たちが知らないというのはちょっと問題。毎年正倉院展も開かれていますが、何をどう展示しているのか、



それすら奈良の子供達は知らないわけですよ。まずは子供達に、本物を見せる教育を奈良からスタートする、そんなことって大事なんじゃないかと思います。

**清岡:**そうですね、まずは奈良の歴史から子供達には知つてもらいたいですね。

**尾川:**そして、奈良は観光立県として、より国際的に発展していくかないといけないですね。そのためには、地場産業が復活して料理飲食業界が発展しないといけませんね。老舗の料理屋さんやレストランがないところには文化はないですから。ですから私共も、もっと努力していくないと。奈良にくるVIPのお客様をおもてなしできる料理とサービスがないとね。交通関係もタクシーやバス、標識もこれから外国人が多くなったら、美味しいものがありますだけでなく、世界的な横並びの設備が必要になってくる。奈良人は他の県以上にそういうことに慣れていませんので、努力をしないといつまでもこのままですよ。今でも東京での会議に出ると、奈良は日帰りできるんですか？って言う人がいるんですよ(笑)。これじゃあかんやろ？海外の人がもっと来てくれるようになれば、違った意味で奈良の良さを分かってくれるかもしれませんし、そういう意味で奈良は「国際文化発祥の地」と私は言い続けてるんです。

**清岡:**他県でも外国の方がたくさん訪れているところはあります、尾川さんのおっしゃるように、神様や仏様がいまだに息づいて一緒に暮らしている県は奈良ならではだと思います。そういう古来からの日本文化に触れられる奈良に多くの方に足をお運びいただき、宿泊もしていただいて、国際的にも発展していけたら理想ですね。私も一個人ではありますが、言い続けることが大事だと本日教わりましたので、色々なところで「奈良にうまいもんあり！」と言わせていただきたいと思います。

**尾川:**ぜひ一緒に奈良を盛り上げていきましょう。

**清岡:**本日は、有難うございました。

