

今回は、自店でアルザス地方のワイン普及に貢献したことや、母校・宇都宮短大付属高での講演など啓発活動が続けてきたことから、現地のワイナリーが大垣さんを推薦。地道な取り組みが高く評価され、受章が決まった。

アルザスの称号は40年以上の歴史があり世界で4450人が受章したが、日本人はわずか26人。今年は大垣さんだけだった。

大垣さんは18歳で渡仏。南部のプロバンスと北東部のアルザスという2地域で

宇都宮のシェフ大垣さん

【宇都宮】ユニオン通りのレストラン「Naomi OGA KI」（西1丁目）のオーナーシェフ大垣直己さん（37）がこのほど、北東フランスワインの普及や販売促進に取り組む同地域の団体「コンフレリー・サンティエヌヌ・アルザス」から「シュヴァリエ（騎士）」の称号を受けた。昨年は南仏の「コ

ート・デュ・ローヌ騎士団」から同様の称号を受章しており、両地域で2年続けての受章は極めてまれ。大垣さんは「思い入れの強い2地域から受章できたことは光栄。感謝の言葉しかない」と喜びを隠しきれない様子だ。

（大町浩美）

「コンフレリー・サンティエヌヌ・アルザス」の授章式に臨む大垣さん（右から3人目）



仏ワイン称号 2年連続受章

普及に貢献、「騎士」に

修業したことについて「郷場所で学びたかった」と振土料理のタイプが全く違う。返る。地中海に近く温暖

修業の地から評価「光栄」

で魚介や野菜などが豊かな南部と、内陸で川魚や山の恵みを中心の北東部で食材の特徴を感じながら、地場のワインがおいしく飲める料理を心掛けてきた。

現在、ユニオン通りの店では、春夏はプロバンス、秋冬はアルザスの料理を中心に提供。ワインも約40種類ずつそろえている。今年8月には横浜に2店舗目をオープンし、新たな挑戦を始めた。

大垣さんは「受章は多くのお客さまのおかげ。今後も宇都宮と横浜でおいしい料理とワインを提供し、両地域の食文化を発信したい」と意気込んでいる。