

日下部さんは新しい業態への挑戦として、テイクアウト商品の開発を進めています。熊野地鶏が筋肉質で水分が少なく、持ち帰る間に余熱で固くなるためこれまではテイクアウトを避けていました。しかしレバーパテなら品質を保てるため、販売に向けて微調整を行っています。このパテはコース料理でも人気の一品で、葉ニッキを使ってレバーの臭みを和らげ、豊かな風味を持たせています。

また、新たな価値創造として和歌山のぶどう山椒と中東のスパイス「デュカ」を組み合わせた調味料も開発中です。デュカとはクミン、コリアンダー、ナッツ、塩などを組み合わせた万能調味料で、そこに山椒を加えることでピリッとした刺激が加わり複雑な味の層を作り出します。肉料理やナッツ、ポップコーンに使うとスパイシーな大人の味になり、おつまみとして最適です。

日下部さんは店舗を飛び出し、自宅でも五感で楽しめる食体験を広げるため挑戦を続けています。

新しい業態への挑戦

より遠くに香りを届ける



Odeur / 日下部正博 さん

1980年和歌山市生まれ。関西国際空港の飛行機専門消防隊で16年間勤務後、鍵盤損傷を理由に退職。東京のミシュラン一つ星焼き鳥店「銀座バードランド」で9年間修業。2023年、和歌山に帰郷し独立開業。

編集メンバーおすすめの一冊



焼き鳥の丸かじり

著者：東海林さだお／出版社：朝日新聞出版

「丸かじり」シリーズの第40弾となるグルメエッセイ集です。食事という日常の場面を切り取って様々な料理にまつわるエピソードやその楽しみ方、食文化に対する考察を独特の切り口で展開しています。この本を読んだ後に食事をする際にはユーモアたっぷりの話と挿絵が頭によぎって、思わずくすくす笑ってしまうのではないのでしょうか。

編集後記

焼き鳥は手軽に楽しむカジュアルな食べ物だと感じている人が多いと思います。私もその一人でした。しかし、Odeur では焼き鳥でありながら、その想像をはるかに超えた「五感で味わう食体験」を提供しています。

普段の食卓に並ぶ親しみのある食材でも日下部さんの手にかかると、まるで別物のように感じ、コースの中には数々の驚きが詰まっていました。さらに、食材や料理を通じて、知らなかった和歌山の豊かさを知ることができました。常に素材と向き合い追求し続ける日下部さんが作り出す一本が、次にどんな発見を与えてくれるのだろうと楽しみになりました。

今回、20号を迎えた和 the も和歌山の技を発信し、皆様にまだ知らない和歌山の魅力を感じていただけるよう、さらなる展開を企画していきます。



「和 the」は和歌山市民図書館が発行する、まちの技・巧・匠を発信するフリーペーパーです。図書館がまちと接点をもち、まちが誇る文化や技術を発信しています。まだ知らない、ここ和歌山の魅力にぜひ触れてみてください。

和歌山市民図書館

WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

〒640-8202 和歌山県和歌山市屏風丁 17 番地
開館時間 / 9:00～21:00 TEL / 073-432-0010

和 the バックナンバーは、図書館 HP より
ご覧いただけます



ホームページ



Instagram



facebook



20

2025.10.1 発行
TAKE FREE

至高の一本を作り出す
和歌山で



取材協力 :Odeur 日下部正博 さん

和歌山市民図書館
WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

和歌山が誇るワザ（技・巧・匠）を発信する和歌山市民図書館のフリーペーパー・和the。Vol.20は「和歌山で至高の一本を作り出す」をテーマにOdeur店主の日下部正博さん取材しました。

関西国際空港の空港消防士としての経歴をもつ日下部さんは、ある出来事をきっかけに飲食業界に飛び込みました。そして、東京の名店で9年間修業を重ねた後、和歌山にUターンします。一度外に出たことで和歌山のすばらしさを再発見することができました。至高の一本を求めて追求し続ける日下部さんのこだわりと「ワザ」に迫ります。

消防士から焼き鳥職人へ 分岐点となった師匠との出会い

高校卒業後、空港消防士としてキャリアをスタートした日下部さんは、肩の怪我により業務が制限され、新たなキャリアを模索し始めました。飲食店でのアルバイト経験から、元々好きだったワインと焼き鳥を組み合わせた店をやりたいと考え、関西で店巡りを開始します。当時、ワインと焼き鳥の先駆者として知られていた東京の有名店にメールを送ったところ、すぐに返信が来ました。これが運命的な師匠との出会いの始まりです。初めて師匠と会った日、師匠の焼いた3本の串に衝撃を受け、「自分の中のうまいを超えた」と圧倒されました。そして、消防士としてのキャリアを終えた後、その店で修業を開始しました。

離れたからこそ感じた 和歌山の良さ

約7年間の修業を経て独立に向けて準備を始めた矢先、日本でコロナウイルスが拡大し、東京はゴーストタウンのように変わってしまいました。これをきっかけに「自分は何のために東京にいるのか」と考え始めます。そんな時ふと和歌山に帰省した際、人々の温かさや自然の美しさに触れ、焼き鳥に不可欠な熊野地鶏や紀州備長炭などの豊富な地元食材にも気づきました。その後多くの偶然が重なり和歌山で店舗を構えることになり、地元食材を大切にする“Farm to Table”という飲食コンセプトを実現しています。生産者との距離が近い和歌山だからこそ、農家さんとの対話を通じて食材を最良の状態を提供することができるのです。



至高の一本を作り出すワザ

香りをあやつる

店名「Odeur」はフランス語で「香り」を意味します。香りは時間とともに消えてしまうものだからこそ「今この瞬間」を楽しんでほしいという願いが込められています。

日下部さんは調理において、写真や映像では伝えきれない香りを最も大切にしています。例えば、和歌山の特産品であるぶどう山椒は産地が近いからこそ豊かな香りを楽しむことができます。山椒の実提供直前にペッパーミルで削ることで、鼻に抜けるスパイシーさとともに複雑で奥行きのある香りを生み出します。この方法は、山椒農園の農家さんからのアドバイスを実施しているものです。日下部さんは日々生産者と共に素材の香りを最大限に活かす方法を模索しています。

食材のポテンシャルを最大化する

日下部さんは焼き鳥を「必要最低限の足し算」で成り立つ料理とし、食材のポテンシャルを最大化することが味の決め手だと語ります。

例えば、夏のナスは皮の厚さが口に残りますが、細かく包丁を入れてやわらかくすることで口当たりが良くなり、その切れ目に餡を入れることでナスと餡と一緒に食べることができます。

このようにすべての過程において創意工夫を凝らしていますが、日下部さんはそれをひけらかすことはありません。お客様との会話の中で興味を引くポイントを自然に引き出し、食事中の空気感を大切にします。この姿勢もまた、師匠から学んだ技術の一つです。

追求をとめない

日下部さんのワザは料理だけにとどまらず、店の設計にも反映されています。焼き台は目線の高さに設計されており、カウンターに座ると自然に目が向きます。また、大きな窓からは川に映る夕焼けの空が見え、時間の経過とともに夜へと移り変わる様子を楽しめます。そして外の暗さに合わせてカウンター席の照明を徐々に落とし、外の景色と一体化した空間を提供しています。Odeurの食体験のすべてに対して追求をとめない日下部さんは、研究者へのリスペクトを込めて制服を白衣にして毎日焼き台に立ちます。

