



# 畑は創作のための アトリエでもある

わざわざ行きたい地方のレストランとして、全国の食通が訪れる「Villa AiDA」。

自家菜園で採れた新鮮な野菜やスパイス、そしてハーブをふんだんに使った二皿は、爽やかに吹き抜ける風と大地を感じさせてくれる。食材それぞれの豊かな旨みの組合せは、互いを強調しつつも一つに融合されている。

そして何よりもシェフが愛情を込めているのが野菜だ。時間があれば畑に出て野菜やハーブの面倒を見ながら、地元魚や肉とどう合わせればお

もしろいかを畑で考える。「修行したイタリアでは地産地消が当然。だから特別なことをしているとは思っていません」と小林寛司シェフは語る。

「和歌山は一年中、色んな種類の美味しい素材が採れます。こんな場所は日本中どこにもない。だからアイデア来ると「和歌山は今、こんな季節なんだ」と感じられる料理を提供したいと思っています。年中ふんだんに採れる柑橘類は、ちよつとした香り付けから隠し味まで、実は多くの料理に使っているんですよ。」



紀の川が流れる岩出市や紀の川市などの紀北地域は、採れない作物がないと言われるほど、米や野菜、果樹などの生産が盛んな地域。瀬戸内気候に属し、県内の他地域に比べて気温がやや低く雨も少ない。粒子の細かい水はけの良い土壌は紀の川が生み出した。



⑤ハーブやオリーブの木など緑に囲まれた一軒家。1日1組だけ宿泊もできる。⑥店内はシンプルで落ち着いた雰囲気。窓から見える庭も可愛い。⑦併設するショップ、ルビリエで自家菜園の野菜やフルーツのコンフィチュールを販売。⑧食べごろ野菜を一つずつ丁寧に収穫する小林シェフは、平成25年、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」を受賞した。

Villa AiDA  
住所／岩出市川尻71-5 電話／0736-63-2227



①すさみのイノブタと自家製カボチャのグラッセ。優しい甘さと柿酢のソースのコントラストが絶妙。②ドライとフレッシュのハーブの組み合わせが面白い。ふんわりとしたサワラは舌の上でとろける。③ナスとイカのオゼイユソース、キヌア添え。彩りも軽やかな一皿。④イチジクの葉の血がかわいい、イチジクのコンポートとジェラート。黒胡椒のメンゲがアクセント。

