

クラブライフの提案

「みやび倶楽部」

目次

【会員制リゾート「みやび倶楽部」と「みやびの里」】

- 1 : 事業主体の㈱日本ハウス HDG
 - 1-1 国産ヒノキを材料とする注文住宅の建設業者
 - 1-2 2002 年の危機を切り抜けた 3 代目社長の成田和幸
 - 1-3 ホテル・リゾート事業の原点 原敬ゆかりの介寿荘
 - 1-4 地ビール「銀河高原」事業から撤退
 - 1-5 東京圏のリゾートに照準
- 2 : 森の風シリーズ、四季の館シリーズ
 - 2-1 みやび倶楽部会員の利用可能施設
 - 2-2 「みやびの里」
 - 2-3 立地の選定と会員募集

【現場のこころ】

- 3 : 総支配人岩淵真治とこの施設の特徴
 - 3-1 「理想に満ち満ちた空間」を提供したい
 - 3-2 原敬の「介寿荘」への想い

【基本のコンセプト】

- 4 : Auberge と「和心オーベルジュ」
 - 4-1 「和心オーベルジュ」
 - 4-2 * ご参考 Auberge 用語の吟味
- 5 : 成田会長のさらなる工夫
 - 5-1 あえて武家屋敷風
 - 5-2 解放感と使いやすさ

【料理自慢】

- 6 : 佐々木総料理長との料理談義
 - 6-1 COVID-19 が収束したらぜひもう一度
 - 6-2 彩りと地元の旬の食材を重視
 - 6-3 伝統に今の時代を取り入れて創作
 - 6-4 ときには和洋の垣根を越えて創作
 - 6-5 好き嫌いとおアレルギー
 - 6-6 お膳出しは不本意
 - 6-7 料理長の佐々木勝也のキャリア

7：大平シェフからのメッセージ

7-1 コロナで十分なサービスができないのは残念だが

7-2 料理の特徴は多種「地元の食材」にこだわり

7-3 那須高原の地産地消から

7-4 大平のキャリア

【地場産業に挑戦】

8：松木フルーツ部長のコメント

8-1 観光フルーツ農園だが本格的生産拠点をめざす

8-2 夏いちごに挑戦

8-3 近隣の「名門」二期倶楽部 終焉と再開

8-4 松木部長のキャリアと農園に賭ける「Ferme-auberge」の夢

8-5 追記 筆者のささやかな経験

【1】会員制リゾート「みやび倶楽部」と「みやびの里」

1:事業主体の㈱日本ハウス HDG

1-1 国産ヒノキを材料とする注文住宅の建設業者

会員制リゾート「みやび倶楽部」は、㈱日本ハウス HDG(東証一部上場・以下日本ハウス)の事業のひとつであり、子会社である「㈱日本ハウス・ホテル&リゾート倶楽部」が経営する。

創業時にはその商号を「東日本ハウス」と称し、2015 年に現行の「日本ハウス」に改称した。国産ヒノキを材料とする注文住宅の建設業者として著名である。その創業の足跡は、1969(昭和 44)年に、創業者の中村功が資本金 1,000 万円をもって、岩手県盛岡市本町通に設立したことにはじまる。1971(昭和 46)年に木造注文住宅の本格販売を開始、72(昭和 47)年に東北地方展開の第一歩として仙台支店設置、1974(昭和 49)年関東地方進出の第一歩として宇都宮営業所を設置した。



図1 法隆寺

出典: <http://www.horyuji.or.jp/garan/gojyunoto/>

パリやミラノのように石造りだと築後 100 年の集合住宅など珍しくはない。しかし木造でも、7 世紀後半に再建された法隆寺(五重塔・金堂など)の文化財を持ち出すまでもなく、高温多湿の気候に合うヒノキを使って念入りに設計施工すれば、100 年くらい気持ち良く住める。そして長持ちすれば、その住宅の所有者も住人もそれだけ得する。展示場であって日本ハウスの住宅は他社とは違って見える。



図2 木造注文住宅最高素材「檜」の家の例。

出典: <https://www.nihonhouse-hd.co.jp/>

1-2 2002 年の危機を切り抜けた 3 代目社長の成田和幸

順調に発展するはずの旧東日本ハウスだが、2002 年、危機に直面した。経営の多角化が仇となって負債が 680 億円(当時売上 917 億円)。そのとき 3 代目 社長になったのが現会長の成田和幸。1976 年函館支店の営

業職をスタートに、社内では「営業の神様」だった日野原克己を目指して住宅営業のトップセールスの道を歩む。90 年函館支店長、北海道・東京各ブロック長を経て 2002 年社長、09 年会長に就任。まさに至宝の人材であった。現本社は盛岡ではなく東京・飯田橋にある。



図 3 成田の来歴および経営思想

出典: <https://www.kenja.tv/president/det4z3zb.html>

(注)「KENJA GLOBAL」の動画で紹介されている。

1-3 ホテル・リゾート事業の原点 原敬ゆかりの介寿荘

多角化した事業は整理され、残った事業にホテルがあった。当時の東日本ハウスがホテル事業に進出したのは、1980(昭和 55)年「株式会社ホテル東日本」の設立にはじまり、翌 1981(昭和 56)年に「ホテル東日本盛岡」を開業した。このホテルは独特な場所に立地していた。盛岡駅至近にあって、盛岡出身の 原敬の別邸である介寿荘(現・七十七銀行盛岡支店)に隣接していた。原は 1856 年盛岡生まれ、後に第 19 代内閣総理大臣となり、1921(大正 10)年に東京駅丸の内南口階段で襲撃にあい殺害される。さまざまな仕事があるが、そのひとつは「高等諸学校創設及拡張計画」。ネームスクールと呼ばれる旧制高校の創設や、私学を正式に「旧制大学」として認可したのは原の施策である。そして、爵位を拒否する姿勢などから、大正デモクラシーの世で、平民宰相と呼ばれ人気を博した。介寿荘は 1902 年に建設、原が帰郷の折、郷党の有志との談笑の場であったという。



図 4 当時の介寿荘の「塀」の一部

出典: 三友写真部 <https://mitomphoto.exblog.jp/22737451/>

創業者中村はこの介寿荘に着眼し、盛岡随一の料亭と宿泊施設を標榜し、そのグレードの保持と、賓客の接遇をもって具現化するべく、介寿荘を買収し、前掲ホテルに包摂し開業に至った。ここに、日本ハウスのホテル&リゾート事業の原点があると推定してみた。この「ホテル東日本盛岡」は、成田による事業の選択と集中政策

から、2019 年に㈱マイステイズ・ホテル・マネジメント(本社東京港区・社長代田量一)に売却された。そして同社により「アートホテル盛岡」とリブランドのうえ、現在も引き続き営業されている。



図 5 原敬記念館 原敬の生家。旧介寿荘はその別邸。

出典: <https://www.mfca.jp/harakei/>

(注)盛岡市文化振興事業団のホームページから

1-4 地ビール「銀河高原」事業から撤退

また、日本ハウスは、1996(平成 7)年に、地ビール事業を手掛け、かつホテルとレストランを兼営した。ブランドは「銀河高原」である。その後、岐阜・飛 騨高山、熊本・阿蘇白水そして栃木・那須にビール工場を設置して展開していった。しかしながら、事後 10 年を経て、本事業は好転せず、事実上撤退していく。紆余曲折を経て、2017 年にヤッホーブルーイングに売却され、さらに、岩手・沢内村(現・西和賀町)の醸造および宿泊施設は、2020 年、ヤッホー からヘリオス酒造(沖縄・名護、社長・松田亮)に譲渡されている。同村の「村興し」であったが、この種の事業の難しさを物語っている。



図 6 現在の「ビール銀河高原」のプロモーション画像

出典: <https://gingakogenbeer.com/>

1-5 東京圏のリゾートに照準

那須高原にホテルを設置しようとした契機は、日本ハウス自体が岩手を本拠地としていることから、ホテル & リゾート事業を展開するならば、いずれは東京に出ていく必要があると考えていた。

東京周辺のリゾートは、箱根・熱海・軽井沢・那須である。早晩、これらの地域への進出は不可避であった。本業のハウジング事業はもとより、10 年を経て新規 事業として始めたホテル事業においても、当然のことながら、岩手の事業者、あるいは仙台はじめ東北の事業者との関係が強い。取引先への会員権販売を考慮しながら、まずは那須を選び、それから東京の市場を踏まえて箱根に出ようと計画した。箱根の開発も完了しコロナ後のオープンを待つばかりである。



図 7 日本ハウス誕生の地盛岡

(注)みやび倶楽部(那須町高久丙)、現本社(東京飯田橋)の位置関係

2: 森の風シリーズ、四季の館シリーズ

2-1 みやび倶楽部会員の利用可能施設

会員制リゾートであるみやび倶楽部では、日本ハウスが経営する3つのタイプの施設を利用できる。すなわち、①森の風、②四季の館の各シリーズ、および③その他の施設である。①森の風シリーズは、富山・立山、栃木・那須、岩手・鶯宿、神奈川・箱根仙石原にあり、②四季のシリーズは富山・立山、栃木・那須、神奈川・箱根芦ノ湖、そして、③その他としてホテル東日本宇都宮、フラワーガーデンがある。

(注)神奈川・箱根は2022年秋～2023年春開業予定。

2-2 「みやびの里」

栃木・那須には、ホテル森の風那須、ホテル四季の館那須及びフルーツパーク森の風があり、三つの施設を総称して「みやびの里」と呼んでいる。案内では、武家屋敷風の建物に、洋式客室とフランス料理のレストランを持つ和心オーベルジュ「ホテル四季の館 那須」と、洋風建築に、畳敷き和式客室、那須連山を望む最上階展望大浴場と地元食材の創作料理レストランがある「ホテル森の風那須」を選択できる。



図 8 ホテル森の風那須全景



図 9 ホテル四季の館全景

この2つの空間に身を置き、「雅 -みやび-」、つまりは、那須高原の四季の自然の「風雅」、大正ロマン風モダンの「高雅」、那須食材の贅を尽くす「彩雅」。那須連山の眺望に歴史的温泉の「温雅」を楽しめる。これが成田の提案する「和心オーベルジュ」であり、それを実際に可能にするのが「みやびの里・那須」である。



図 10 フルーツパーク森の風管理棟



図 11 フルーツパーク森の風案内板

2-3 立地の選定と会員募集

このコンセプトの実現には、コンセプトにふさわしい場所を見つけなければならない。広大な那須の扇状地を見渡して、新たな計画にふさわしい用地を、白紙の状態から探し、そのあとで絵を描くことになる。

住宅事業で培った多くの取引業者から情報を収集し、「眺望」という基準を優先して選定作業を進めた。さえぎることのない眺望である。しかも「森の風」最上階に大浴場を設ける。そこから那須の五山が見える。これを可能にする「小高い丘」が必要だったのである。

御用邸をとくに意識したわけではないが、結果として、海拔 717M にある那須御用邸から南に 5-6 キロ、高さで 246M 下った海拔 468M あたりに、たまたまみやびの里は立地することになった。この地域を含む一帯を、先駆

的業者たちは「ロイヤルリゾート」と名付けていた。みやびの里に、なにがしか重なることがあったとしても、それは偶然の帰結である。

会員制を充実させるには、会員募集が円滑に進まなければならない。これまでのハウジング事業やホテル事業で関係をもった取引業者が、那須高原への親近感と、みやびの里のコンセプトに共感を持たれ、強い味方になって頂けることを予期した。そして、このことが、東京はじめ関東への進出において、新しいお客さまの信頼を勝ち得る基礎になるであろうと…より堅実な事業計画を策定した。

【現場のこころ】

3:総支配人岩淵真治とこの施設の特徴

3-1「理想に満ち満ちた空間」を提供したい

みやびの里の森の風と四季の館を束ねる総支配人岩淵真治は、岩手県奥州市に育ち、他業種からホテル業界に転職、その後 2004 年にホテル東日本に入社した。ビアレ스토랑であるダイニングバー森の風仙台店の店長を務め、その後、日本ハウスのホテルをくまなく経験して現在に至っている。



図 12 岩淵真治・ホテル森の風那須・同四季の館那須総支配人



図 13 敷地内案内板

ホームページによれば、みやびの里の「みやび」とは、…那須高原の四季に包まれる、自然の「風雅」。大正ロマンのしつらえに迎えられる、モダンな「高雅」。高原育ちの那須食材を味わう、贅を尽くした「彩雅」。那須連山の眺望と歴史ある温泉に浸る「温雅」…という。

ホテル森の風那須は、自らの特徴を「クラシカルな大正建築」「古き良き大正建築が醸し出す大人の落ち着き…」と主張する。その「大正ロマン」とはどのような意味合いなのか。前掲岩淵によれば、「大正時代とは明治と昭和の間に挟まれ、理想に満ちた雰囲気」であり、それを現代のおとなたちに伝えていきたいという。このホ

テルを媒体にして、「理想に満ち満ちた空間」を提供できたという発想があるようだ。みやびの里の「森の風」の雰囲気、大正を醸し出す要素を封じ込めようとする発想である。

3-2 原敬の「介寿荘」への想い

おそらく、こうした発想や努力の源泉は、創業者中村功が抱いた、原敬の「介寿荘」への想いがあって、これがおそらくは現会長の成田を介して、現代の日本ハウスに伝わっているのであろうと推察した。これが筆者流の「高雅」の解釈である。



図 14 ホテル森の風夕食①



図 15 ホテル森の風夕食②

料理を以て「彩雅」を味わう。これにはいくつかの意味がありそうだ。洋館の「森の風」では和食とイタリアンが、武家屋敷風の「四季の館」では フレンチが用意されている。あえて逆をとって、訪問者に日頃と変った場を提示する。たしかに非日常という提案になる。

彩は料理の彩(いろどり)をいみする。のちに紹介する佐々木勝也は、「みやびの里」の「森の風」「四季の館」の総料理長にして、ホテル&リゾートの執行役員である。佐々木は料理の5色、すなわち、白・黒・赤・黄・青(緑)にこだわる。造りでいえば、赤いマグロ、白いタイ、黄色いキク花、黒い タデ(蓼)、青いオオバが、白いケン(大根)の上に敷かれる。これを旬の素材として使い、コース全体に彩、すなわち色どりを見せる。

おのずから那須の地モノの食材にはこだわる。地元産の弁慶米は保存できるから、いつでも使えるとしても、たとえば厳寒期的那須に地モノの高原 野菜を要求しても限界がある。アスパラガスやズッキーニは人工栽培できるかもしれないが、旬を求めて産地を移動し、お客が好むであろう食材を探求する。お客の好みはお客の関心に左右される。マスメディアが伝える話題の食材が何であるかを知らなければ、この要求には応えられない。

このような多様な食材を料理し提供するとなると、むかしながらの手法を駆使しただけでは実現できない。そこで料理には「創作」が要求され、古典的なものを現代にアレンジする工夫を、日々、重ねていく。

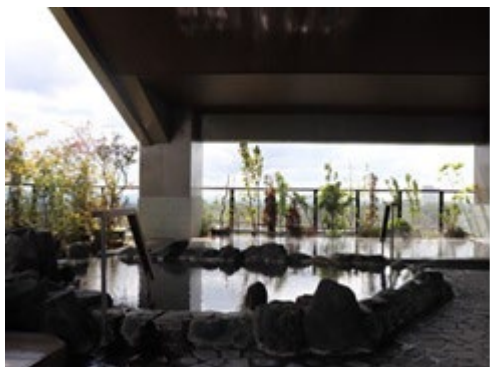


図 16 ホテル森の風・最上階の露天風呂①

温雅は7階にある露天風呂にある。「これを見ていただければわかる」と岩渕はいう。露天のエリアには、大きな湯船の他にひとり用の丸い湯壺が3個並ぶ。外側の低い垣根が視界を遮るが、その右端の湯壺からは、からだを湯に浸ったまま、那須五山は見える…のであろう。

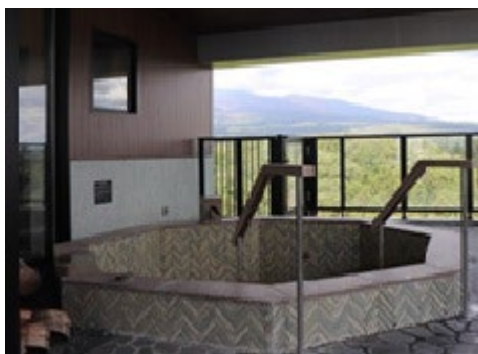


図 17 ホテル森の風・最上階の露天風呂②

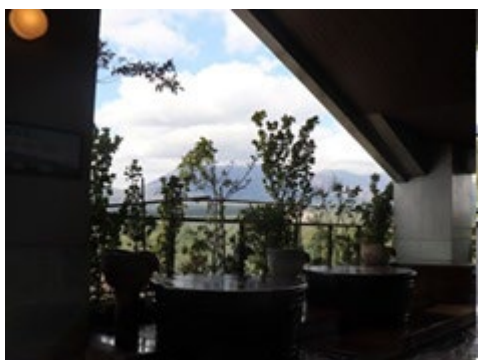


図 18 ホテル森の風・最上階の露天風呂・湯壺

ということは、晴れた日の陽が西山に傾き、あるいは日々の日の出の折、さらには、月の満ち干と月の出の組み合わせで、季節を感じることにできれば、温雅はまたひとしお強くお客に訴求することになる。同じところに季節を変え、しばしば訪れるのは、珍しい名所旧跡を追う観光にはない、まさにリゾートライフのだいご味である。

また、「みやびの里」の温泉は引き湯ではなく、今回の那須進出にあたって自前で独自に掘削し、深度 1700M で得た、アルカリ成分の多い単純 泉である。また鉄分が多くぬるぬるした感触がある。そして湯船は、コロナ感染に関係なく、ルーチンワークとして、日々湯を抜き清掃して、清潔さを維持する。

【基本のコンセプト】

4:Auberge と「和心オーベルジュ」

4-1 「和心オーベルジュ」

「みやびの里」というコンセプトは「和心オーベルジュ」という。岩渕によれば、「日本人のおもてなしをするオーベルジュ」「那須の地元のホテルにして郷土の料理を提供する」意味だという。たしかに「みやびの里」にはそのような機能がある。建築様式として著名なマルタのビルグにある Auberge というよりは、おいしい料理をゆっくり堪能できる宿泊施設付きのレストランをイメージしたのであろう。

「みやびの里」は、Auberge でイメージする施設よりは規模が大きく、内容も「高級」である。ちなみに那須のなかでは高価格帯に属する。むしろ実態は、「ラグジュアリーリゾート」に近く、そこに Auberge 的な要素を組み込んでいるのではないか。「みやびの里」はまさに成田が開発した「和心オーベルジュ」に他ならない。たとえば「Auberge de l'esprit japonais」などと仏訳しても、相応の理解を得られよう……少なくとも筆者はそのように理解している。

4-2 ご参考 Auberge…用語の吟味

Auberge に対する日本語の説明は、たとえば、「フランスの田舎に多い、料理が自慢の小規模ホテル」「家庭的なサービスも魅力」ということで、旅館というかペンションをイメージさせる。誤訳とは言えないが、文脈次第では便宜的和訳であって、一面しかとらえていないことになる。つまり、日本の旅館やペンションを、あえて Auberge といっても差し支えはないが、それがすべてではないという意味である。

そもそもこういう言葉の和訳は浅学のわが身にとって難しい。しかし、「みやびの里」の設計思想を理解するうえで必要なので、雑学の範囲だがあえてメモしておこう。

Auberge は宿泊業態を表す用語としては hotel より古く、1477 年にフランス語「aulberge」として初めて使われた。12 世紀の古仏語(古代オック語)の alberga, alberja に由来し、「野营地、小屋」を意味する一方、arbergar は、ゲルマン語の hariberg?n に通じ、軍事用語の「ロッジ」を意味するようだ。徒歩以外の移動手段を持っていた文明国ローマの軍隊の遠征の際の、補助的な宿泊施設にふさわしい、実用的 な、単純明瞭なという意味が込められた宿泊業態を表現する単語と解せよう。翌日の行軍に備え早寝早起き、短時間で朝食を摂り出発する。そのためのベッドを提供 する。当然、市外の街道に立地する。そういう感じの宿泊施設を意味したようだ。

言葉も誕生して 500 年以上も使い続ければ、意味も変わってくる。L'Auberge Espagnol は映画(2002 年。スペインの青春映画)のタイトルだが、スペイン流の Auberge は、必要なものを自分で持参しなければならない場所でもある。また、日本を訪れたフランス人が旅館に泊り、その感想を手紙に書くとき、宿泊した旅館に実用的な側面を感じれば、日本流の Auberge と描いても不思議はない。Auberge にもいろいろある。フランスの「auberge」のなかには、農場とのセットにより、「農場にいらっしやい」式の「Ferme-auberge」業態の施設があり、もっぱら地産地消を、というより自産自消、我が農場の産品を自ら消費、これを促進する。農業国ならではの宿泊業態に変貌している。

5: 成田会長のさらなる工夫

5-1 あえて武家屋敷風

成田が開発した「和心オーベルジュ」を、あえて「Auberge de l' esprit japonais」と受け止めるが、そのコンセプトを、具体に見せるべく、成田は施設面からさまざまに工夫を凝らした。耐用年数 100 年のヒノキ住宅、1000 年を経る木造五重塔の思想をもってすれば、お家芸の領域でもあろう。

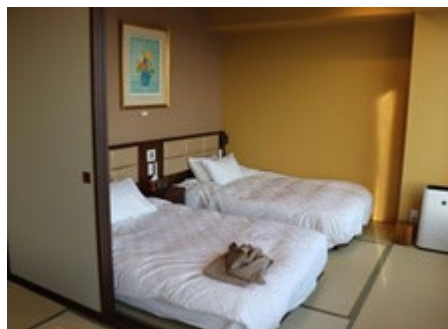


図 19 ホテル森の風・客室①



図 20 ホテル森の風・客室②

まずは内装。モダンな造りにしながら、ふんだんに和風を取り入れている。「森の風」は洋風の建築でありながら、客室はすべて畳敷きとし、その 畳の空間に洋風な要素をふんだんに取り入れていく。極端に言えば、あえて意識して、畳にベッドを置く。「森の風」では全室そのようなコンセプトでまとめた。また、眺望を有効に確保するために、窓を大きく設定してある。



図 21 ホテル四季の館・門

武家屋敷風を想定した和風の建物「四季の館」は全 30 室、12 の部屋をフローリング敷きとして、残り 18 部屋は畳敷きを取り入れている。食事 は、洋館の方では和食を主に提供しながら、武家屋敷の方では、洋食料理を

提供している。これも日常と異なった空間を、意外性をもって楽しんでもらうため、あえて意識的に設定している。そもそも武家屋敷は公家屋敷と異なり軍事施設でもあるから、ある種の単純明快さが要求される。その分、Auberge の語源 に近づくが、そこまで計算したのだろうか。



図 22 ホテル四季の館・客室

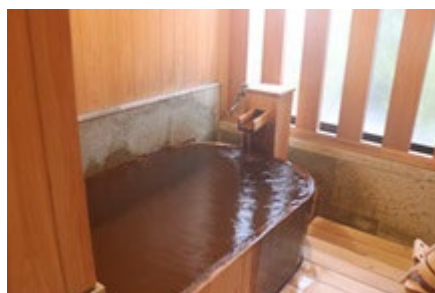


図 23 ホテル四季の館・客室内にあるヒノキ風呂



図 24 ホテル四季の館・客室内通路(廊下)

5-2 解放感と使いやすさ

開放感を確かなものにするために、廊下の部分と居室の部分の高さをフラットにした。部屋の窓をその片側に広々と取り、自然の風景と馴染みやすく、開放感を味わえるようにしてある。庭づくりについても、十分に開放感が味わえるように、まずは借景に配慮した。たとえば、夜間にライトアップされたホテルを敷地の外から見ると、暗闇のなかで、このホテルが山の上に浮いているように見える。

「森の風」はファミリーに使いやすいように運用している。「四季の館」はフォーマル向け、大人向けに使えるように、お子さまのご利用はご遠慮いただいている。また、「森の風」「四季の館」とともに、館内衣(作務衣)着用でダイニングルームを利用できる。



図 25 ホテル四季の館・露天風呂入口



図 26 ホテル四季の館・露天風呂



図 27 ホテル四季の館・中庭

成田はいろんな施設を調査して、このようなアイデアを得た。日本ハウス創業 50 周年にオープンするため、その 2 年前から立案し施工に入った。「森の風」「四季の館」の館内および客室には成田のコレクションである書画を展示した。日本画や欧州印象派の絵画である。とくに「四季の館」は、郷間正観「美術館」とも言われる。



図 28 ホテル四季の館・エントランスロビー①

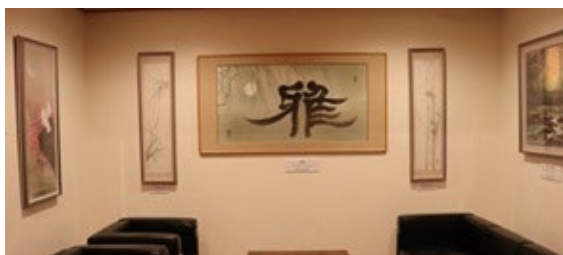


図 29 ホテル四季の館・エントランスロビー②

【料理自慢】

6: 佐々木総料理長との料理談義

6-1 COVID-19 が収束したらぜひもう一度

本来は、いわゆる会席の形をとって、料理の順を追って一品一品をお客様に提供する。いま、みやびの里のレストランは、コロナの影響で、全て「お膳だし」にしている。感染リスクを少しでも避けるために、お客さまと接客する従業員との接触回数を減らしていく。よって、料理を2回に分け、それぞれ お膳に乗せて提供する。いまは、夕食・朝食ともに、本来の姿の簡略版で提供している状態である。コロナが終わったら、ぜひもう一度お越しいただきたいというのが、板場としての本音である。

ひとつの問題は温度の管理にある。複数の料理品をまとめて提供するので、お客さまが最後に食べる料理は冷えてしまう。あたたかいからこそおいしい料理は多い。そこで冷めても味を維持できるように、その辺を計算しながら献立を考える。また、温蔵庫や保温ケースに出し入れするタイミングや調理の時期にも関係してくる。調理工程を変えれば、勤務体制のみなおしにも関連する。

6-2 彩りと地元の旬の食材を重視

炊くにしても焼くにしておいしく出していきたい。食卓をより楽しくするには、既に触れた通り彩りが欠かせず、色の組み合わせも肝要になる。



図 30 ホテル森の風・朝食①



図 31 ホテル森の風・朝食②

旬の食材を使う。かつ、朝食にはなるべく地元の食材を入れるようにしている。ただし、旬と地モノという2つの条件はときには対立しあう。那須は寒冷地でもある。地モノで冬の旬の食材となると限られてしまう。一方、お客様の好みに合わせると同時に、お客様の話題に合わせることも大事である。お客様は、春先になって、テレビのニュースや料理番組で、たとえばタケノコの話が出てくれば、タケノコを食べたいと思うお客様が増える。あるいは、こしはサンマが取れないということであれば、あえてサンマを食べたいというお客様が増えるかもしれない。割烹の伝統から言ったらサンマを使うということはあまり考えにくい。しかし現代版の和食では工夫が必要になり、創作ということになる。

本来割烹は「走り」とか「なごり」とかに関心を持つ。旬の初期ないし旬の終わりの材料にこだわりがちだ。しかし旬のおいしさということになれば、走りも名残も意味がなくなる。走りの食材はたしかに珍しいけれども苦くてあまり美味しくないかもしれない。そこを調理の腕で解決しても、肝心のお客さまが理解しなければ徒労となるであろう。

6-3 伝統に今の時代を取り入れて創作

伝統は大切ではあるが、どこかで断ち切る構えも必要である。我々の修行の時代はまさに90年バブルの最盛期。有名な板場では、月10万円くらいの賃金で、月に200時間も300時間も働いた。この下積みの中で、料理長の仕事をいかに「盗んでいく」のが基本であった。要は、手間をかける料理が可能であった。

けれども今はそのような勤務体制は可能ではない。所定の時間で働く。勤務時間が終わればさっさと帰ってしまう。これが当たり前の状況になっている。

一方、お客様の要求も、90年代の、割烹が盛んだった頃に要求された内容とは、だいぶ異なってきている。伝統にこだわって食材を選択し、また調理したとしても、お客様は必ずしも喜ぶとは限らない。

当時の有名な料亭の板場の料理長(板とか芯、一番などと呼称された)は、その料亭の経営者から請負で板場の仕事をしていたところがある。特段のクレームさえなければ、後は料理長の裁量に任されていた。そういう環境のなかで当時の新人は育った。この経験は本来貴重なものであるのだけれども、今それがそのまま通用するはずもない。おのずら、いまの時代にあった体制を敷き、そのなかで作業をしていく。お客さまに評価される「創作」の競い合いを推進していく。

6-4 ときには和洋の垣根を越えて創作

異なるジャンルの料理が創作料理にヒントを提供する。たとえば、この「みやびの里」を例にとれば、「森の風」の和食と「四季の館」のフレンチの2本立てのレストランで構成される。和食はフレンチの要素を取り入れ、フレンチは和食の要素を取り入れる。互いに融合して特徴を出そうとする。フレンチでは生クリームやチーズを使う。

脇で見ていて和食がそれを取り入れ、生クリームやバターを使ったデザートをつける。こうした試行錯誤をしてもお客さまからクレームも来ないし、かえって、好評を得たりすれば、その創作は、本来の割烹の基準を逸脱するであろうが、新たな基準として、この「みやびの里」では定着していく。このようなことはとても考えられなかったことだ。

6-5 好き嫌いとアレルギー

献立を考えるときに、個人の要求をある程度反映させる必要がでてきている。おそらく、割烹の伝統から言えば、食い切りであるから、お客さまには、板場の用意した料理をひいきに、ひたすら味わっていただくのが本旨であった。献立は板場の符丁であり、お客に見せるものではなかったともいう。今では考えられないことだ。いま2つの問題がある。ひとつは好き嫌い、苦手な食材、もうひとつはアレルギー。日々の喫緊の問題は後者のアレルギー。この食材を使った料理を食べるとアレルギー起こし、場合によっては救急車を呼ぶような事態を引き起こしかねないという問題である。この問題に対しては、一定の処理をしなければいけない。例えば、きゅうりやスイカ、すなわち、ウリ科の食材に敏感なお客さまは、月に5~6件発生している。どのような食材がアレルギーを引き起こすのか、情報はなるべく事前に正確にお聞きして、当日これに個別に対応できるようにしておく体制を組まなければならない。また、好き嫌いについても、おのずから事前に伺い、できるだけ対応しようとする傾向にある。

6-6 お膳出しは不本意

コロナのもとでの「Go To キャンペーン」で、連日満室が続いている。それは結構なことではあるが、料理はお膳出しであり、召し上がって頂くお料理は、板場から見て必ずしも満足のいくものではない。コロナの影響が終焉したら、是非、もう一度、ご来駕頂きたいというのが本音である。

6-7 料理長の佐々木勝也のキャリア

当時の東日本ハウスが開業した「ホテル東日本盛岡」に新卒で入社した。このホテル用地が旧・介寿荘（原敬の別邸）であった。また、その縁で、同ホテル内に「介寿荘」と称する割烹を設けた。結婚披露宴を含む盛岡のホテル宴会需要の増加とともに、割烹「介寿荘」も盛業に育った。佐々木はこの割烹に就職したことになる。



図 32 佐々木勝也・執行役員・ホテル森の風那須・同四季の館那須・総料理長

しかしながら先輩と喧嘩して退職。東京に3年勤め、その後、花巻のホテルに勤務した。日本ハウスが「ホテル森の風鶯宿」をオープンした。34歳のまだ若手であったけれどもたまたま運良く総料理長に就任。それから

約 20 年勤務し、2018 年に那須の「みやびの里」に、「森の風」「四季の館」を開業するにあたり、執行役員・総料理長として就任した。

7:大平シェフからのメッセージ

7-1 コロナで十分なサービスができないのは残念だが・・・

いまはコロナの「三密」でフルサービスができない。接客の従業員の接客回数を 4 回程度に減らしている。そのために、一つひとつの料理を単品でお出しするのではなく、いくつかの料理をまとめて提供している。お客さまの満足が得られないかもしれないし、造る方もかえって手間がかかる場合もあって、はやくコロナが収まり、いつもの状況に戻ってほしいと思っている。

7-2 料理の特徴は多種「地元の食材」にこだわり

昨夜の献立だと、「40 種の野菜、3 種の肉、3 種の魚」を使い、「6 種類のソース」を工夫した。

那須高原は厳寒地だし、冬の野菜などはかなり限られるが、実は、いろいろな食料が入手できる。旬にこだわれば、食材の産地は広げなければならないはずだが、多くの農家と直接契約しているため、地元の食材にこだわる事が可能だ。



図 33 ホテル四季の館・夕食①



図 34 ホテル四季の館・夕食②



図 35 ホテル四季の館・夕食③



図 36 ホテル四季の館・夕食④ ジビエ



図 37 ホテル四季の館・夕食⑤

那須高原は観光地、多数の飲食・宿泊施設を抱え、料理用食材の需要がある。地元の農家は、業務用の食材の特徴を理解して、調理長の要求を満たすような野菜を生産する。むろん露地での生産には限界があるから、それぞれ作ろうとする野菜にあった気候を人工的に作り出し、品質を追求する。そこでホテルは個々の農家と個別の契約をして生産してもらう。これは野菜に限らず、菌茸(キノコ類)、果実や乳製品にも及ぶ。

そうすると、生産農家の生産技術や生産への真剣度合いが、お客さまに提供するお料理の質に影響することになるので、購買管理も重要になる。

7-3 那須高原の地産地消から

那須高原の耕地は平野にもあるが、海拔数百メートルに及ぶから、平野特有の工夫をする。米が作りにくかった分、工夫が進み、生産性が上がる。高原の農家にみられる現象だ。ただし、全国市場を狙ってある時期レタスを生産するというようなスキームとは限らない。むしろ、個別の需要に対応して、多様な要求を充たす製品を少量生産するスキームも可能になる。

場所柄、高原野菜は得意だが、原発・セシウムに関連から露地ものを避けて、ワサビ・タラノメ・フキノトウなど、人工栽培したものを使っている。無農薬・有機栽培の野菜も使うが、リンゴ・ナシ・ブドウなどは無農薬では生産に無理があり、低農薬で生産されるものを使う。

チョウザメを飼育してキャビアを生産する地元の「農家」もある。同じキャビアでもシェフの要求にあったものになるように飼育し、それを原料に製造工程を工夫し生産する。

「みやびの里」から40キロほど南に下がったところに馬頭(ばとう・2005年に合併して那珂川町)という地区がある。ここに栃木県立馬頭高校があり水産科(1972に設置)があって、ここでは、フグ・ウナギ・チョウザメ・アユも飼育するので、ここにも依頼する。

那須高原の乳製品は、明治維新からの苦労した牧場経営のノウハウもあって、北海道につぐ生産量を誇る。バター・チーズ他乳製品は、地元の生産者の工夫が反映され、個性的な製品ができる。こうした食材をつかうことで、多様な献立が可能になる。

もちろん、地元の材料といってもすべてが揃うわけではない。昨夜のジビエは北海道産である。海の魚もそれぞれの産地に依存する。既製の食材は極力使わない。納得するものを自ら調理してお客さまにおすすめしていく。

7-4 大平のキャリア

那須の出身で高校も調理科。卒業と同時に東京日比谷の松本楼で料理の道に入る。3年後に銀座のレストラン、宇都宮のホテルを経て、南仏のレ・ボー＝ド＝プロヴァンス(Les Baux-de-Provence)のオーベルジュとパリのレストランで3年間働く。帰国し那須でオーナーシェフ、二期クラブのシェフを経て、2018年、みやびの里開業とともに、フレンチのシェフに就任した。



図 38 ホテル四季の館・大平洋食料理長

【地場産業に挑戦】

8: 松木フルーツ部長のコメント

8-1 観光フルーツ農園だが本格的生産拠点をめざす

2020年7月23日、みやびの里に「フルーツパーク森の風」が新規に開園した。18年、日本ハウスホールディングスが新しく開業した二つのホテル「森の風那須」「四季の館那須」の、いわば付属施設的な、観光型・体験型のフルーツ農園である。



図 39 みやびの里・フルーツパーク森の風・園内マップ



図 40 みやびの里・フルーツパーク森の風・農園(部分)

そしてそのコンセプトは「宿泊客への満足」「体験を通じたアクティビティ」である。ただし、フルーツ農園とはいえ、れっきとした「農業法人」であり、ホテル経営の延長にある趣味というようなものではなく、本格的な農産物の生産拠点となるべく、将来を目指して確固たる信念をもって開業している。

このフルーツパークは多くのお客さまの利用をめざし、非宿泊客の利用を歓迎する。ただ、せっかくホテルと同じ敷地にあるので、フルーツパークで収穫した青果物(野菜・果物)を、同ホテルのレストランの食材として使用する場合もあるし、また宿泊のお客さまにも、食事され泊まって11時にチェックアウトというだけでなく、フルーツパーク産の果物の飲料を味わい、収穫にお誘いし、また、収穫したフルーツをお買い求めいただくなど、農事体験の機会を提供している。



図 41 みやびの里・フルーツパーク森の風・採れたてイチゴのデザート

まだ開業したてなので、お客様にお楽しみ頂く予定のフルーツ、いちご・ブルーベリー・ブドウ・キウイ・リンゴなどの全て収穫できるわけではない。20 年 10 月はサツマイモの収穫祭を実施した。

8-2 夏いちごに挑戦

那須連山が生み出す扇状地のうち、水のない那須野が原は「米」が取れない。江戸の昔から灌漑が話題になった。これは後で触れよう。しかも寒冷地である。



図 42 みやびの里・フルーツパーク森の風・イチゴハウス内部



図 43 みやびの里・フルーツパーク森の風・イチゴ



図 44 みやびの里・フルーツパーク森の風・イチゴハウス外観

気候や地形の条件が米の栽培に合わない。そういう地域では、赤っぽくて小さなもの、リンゴやサクランボ、ブドウ、ブルーベリー・いちご・・・の栽培が試される。ことに山岳の裾野や中山間地では、耕地が 300M から 900M あたりに及ぶと、平野部とは気候が異なる。収穫の時期がずれて、有利な条件で栽培・収穫できることもある。

いちごは暑さに弱い。暖かい地域が有利とは限らない。冷房よりも暖房コストのほうが低いので、気温のコントロールでは高原のほうが有利である。寒冷地的那須高原はいちごの栽培に適地のはずだ。いちごには寒期収穫の冬いちご（一季成り性いちご）と、暖期収穫の夏いちご（四季成り性いちご、銘柄 例・なつおとめ）がある。夏～秋の収穫が難しい。松木はこの夏いちごに挑戦する。

いま、2000 万円で建てたハウスを含めていちごは 3,000 株。うち夏いちごは 800 株が育ちつつある。秋口の赤くて大きな甘い夏いちご は、ケーキ職人にとって貴重品。評判を聞きつけた業者が、遠方から仕入れに訪れた。開業早々に幸先は良さそうだ。蜂がハウスの中を飛び回り、受粉作業に精を出している。

（注）「なつおとめ」の詳細：栃木県農業試験場『四季成り性いちご品種「なつおとめ」の夏秋どり栽培技術』2015 年。

<https://www.agrinet.pref.tochigi.lg.jp/nousi/singijutu/singi17.pdf>

8-3 近隣の「名門」二期倶楽部…終焉と再開

ここ「みやびの里」の標高は推定 470Mだが、7-8km西、標高推定 510Mに「二期倶楽部」がある。おなじような気候であろう。1986 年開業で那須では高価格帯で老舗の部類に入ると聞く。先年、星野リゾートに買収され、2019 年 11 月 1 日、「リゾナーレ那須」と改称し開業する。42 室 の宿泊料飲施設である。敷地が 4.2 万坪ほどあるというから、なんらかの農園があったようだが、フルーツパークではアグリツーリズムも含めて、さらに本格的な農業としても展開するようだ。22 年にかけてクリ、ユズ、カキと展開していく。仏語 Auberge のイメージを狙ったかもしれない。

8-4 松木部長のキャリアと農園に賭ける「Ferme-auberge」の夢

東京の出身で、もとは赤坂葵町のホテルオークラの宴会部門に勤務された生粋のホテルマンだが、縁あって東日本ハウスのホテル部門に勤務、2 年 前、那須でのホテル開業とともに、このフルーツパークを担当するようになった。むろん、農業はここにきてはじめて。みずから啓発し研さんするとともに、みんなで考え、実行に移して、だんだんに形をつくっていった。みずからいちごジャムの仕込みもする。

みやびの里は会員制リゾートクラブの施設でもある。リゾートクラブのお客さまは滞在目的でたびたび訪れる。訪れるたびに、このフルーツパーク で、いままでと異なった新しい経験を楽しんでいただく。「収穫・食事・宿泊の全てが一体となった特別な環境」「小鳥のさえずり・土の感触・果実の匂い・新鮮な食材・月の輝き」「目覚めから眠りにつくまでの全てがみやびな体験」と、里の空間を訴求する。



図 45 松木幹典・みやびの里・フルーツパーク森の風部長

こうなると、成田が開発した「和心オーベルジュ」は、「農場にいらっしやい」式の「Ferme-auberge」業態も加わった施設に成長する可能性が見えてくる。さらに松木は慈しむように言う。「あるいはこれまでの体験と組みあわせ、連泊される方が増えてくるはずだ」。

・・・ひと株めはオープンのこと、2株目がいま10月、3株に花が咲く、4株に花がつく、5株に花芽が出る・・・こうやって11月までもたせて実がなれば、あとは冬いちごの出番・・・農学部出身者が新卒で入ってくるので楽しみだ・・・

北海道には夏いちごの生産販売で上場（東証JQ 1382）している会社がある（㈱ホープ・本社北海道上川郡東神楽町・バイオ系・いちごの苗開発販売）。夏いちごの需要が多く、北海道産だけでは間に合わない。アメリカからの輸入品に依存している。夏いちご事業への参入者は多い。その競合はあなどれないが、「みやびの里」の「フルーツパーク森の風」は、いちごだけみても、これからが楽しい事業でもある。

将来に向かっては、範囲を広げていく。かぼちゃ、枝豆、とうもろこし、落花生、さつまいもなどの野菜、ことに秋・冬では、にんにく、ほうれん草、らっきょう、そら豆などを手掛けていく。2次加工品の販売をも視野に入れながら、事業を拡充していく。

8-5 追記 筆者のささやかな経験

二十四節気七十二候でいう雨水の次候、霞始靄（かすみはじめてたなびく）では少々寒いか、啓蟄の初候、桃始華（桃の花が咲き始める）から春分 初候の雀始巢（すずめはじめてすくう）あたりの晴れた平日、人気の少ない高原の早起きで聞く鳥の声は、森と風の香りとともに確かに百金に値しよう。