

くらしナビ ♪ スローらいふ

第1,3月曜

日々是好日

時間忘れ地元味わう

料理が主役の宿泊施設 オーベルジュ

フランス発祥で宿泊施設付きレストランを意味する「オーベルジュ」が各地に広がっている。慌ただしい都市生活を離れ、地元食材にこだわった本格料理をゆっくりと楽しめるのが魅力だ。

長野県茅野市のJR茅野駅から、バスに揺られて約40分。八ヶ岳西麓に広がる鬱料高原の松林の中に、こぢんまりしたレストラン兼ホテルが建っている。リゾートホテルなどで経験を積んだオーナーシェフの石井秀樹さん(49)と、妻でワインソムリエの晶菜さん(47)が経営する「オーベルジュ・ドゥ・シエマリー」だ。

10月のある日のメニューは、県北東部の「湯の丸高原」産チーズと冬野菜のキッシュ、茅野産「ヒツツシ」ヤガイモのポターージュ、北信濃産豚を使用した料理など。そこに、地元のワイナリーを回って買付けた信州ワインを合わせる。石井さんは「オーベルジュなら、車の運転や電車の時間を気にする必要がない。料理はもちろん、お酒もゆっくりと味わってほしい」と話す。基本料金は1泊2食で1人2万1060円だ。

インして、風呂に入った夕焼けの林を散歩したりする。どこかから聞こえてくる鹿の鳴き声や森の匂いを楽しんだ後、シェフの心こもった料理を食べる。最高の時間の過ごし方です。



2009年に改装した個室は約20〜42平方メートル、2階に分かれたメソネットタイプもあり、窓から色付き始めた紅葉や星空を眺めることができる。料理は、

毎年のようにシエマリーを訪れる相模原市の会社員、寺沢直彦さん(51)は、「シエマリーでは、観光らしいところはほとんどありません」と話す。「早めにチェック

オーベルジュ経営者らでつくる日本オーベルジュ協会によると、こうした形式の施設は国内では80年代後半から徐々に広まった。旅館やホテルと異なり、あくまでレストランが主体で、ほとんどの施設が食事のみの利用も受け付ける。多くは地方や郊外に立地し、その土地の新鮮な食材を中心にした料理を提供する。宿泊施設規模は20室前後までのものが多くという。同協会には5月現在、35施設が加盟。料金設定は、ディナーコースが3000円台から1泊2食付きで1人2万7500円(平日2人相利用)だ。

同協会は「生活圏から離れた非日常の空間で、一流シェフの料理を味わうことができる。フレンチやイタリアン、和食まで、各地のオーベルジュを訪れて個性を楽しんでほしい」と呼びかけている。

予約・問い合わせは、オーベルジュ・ドゥ・シエマリー(02666・67・4568)▽オーベルジュ花季(0547・38・20000)▽日本オーベルジュ協会(03・3500・9774)。



●オーベルジュ・ドゥ・シエマリーの石井秀樹さん(左)と妻晶菜さん。レストランの中央には、まきストーブが設置されている。長野県茅野市北山で、塩田彩撮影  
●北信濃産豚を使ったメイン料理「オーベルジュ・ドゥ・シエマリー」提供