



美味しい味と風景の出会いゲストハウス

金丸弘美

食総合プロデューサー

このところ時々利用しているのがゲストハウス。つい先だっても和歌山県田辺市でオープンしたばかりの「The CUE」に泊まった。宿の名はテレビのスタジオで進行の合図で「キューを送る」からとられたという。街に新しい出会いを、という願いがあるのだという。商店街の一步入った中庭のある木造民家をリノベーションしたものだ。これがなかなかの贅沢な空間。

ゲストハウスが面白いのは、民家、商店、料亭、倉庫など、古い建造物を宿泊ができるようにしている。だから町に溶け込んでいる。出会うことのない空間に巡りあい、それが新鮮で楽しい。

値段もリーズナブル。それで日本らしい風景を堪能できるとあって、海外からの客も多くが利用している。

きっかけは、「Footprints」というゲストハウスサイトを運営する和歌山市在住の前田有佳利さんと知り合ってからだ。彼女はNHKテレビでちらりと登場した。自ら訪ねたゲストハウスを紹介するサイトを立ち上げていたのだ。それでネット調べてメールを送り、私たちのクリエーターの親睦会ライターズネットワークのゲスト講師に招いたのだった。

その後、彼女は『ゲストハウスガイド100 -Japan Hostel & Guesthouse Guide-』（ワニブ

ックス）出版した。その発売を記念して彼女を講師にお招きし、ガイドで紹介されていた千葉県佐倉市「おもてなしラボ」を開放してもらい公開講座を開いたのだった。

この打ち合わせでオーナーの鳥海孝範さんが、ランチに誘ってくださったのが海鮮丼が人気の近所の料理店。講座での懇親会での料理と二次会はイタリアンだった。

ゲストハウスでは、宿泊がメインで、料理を出



「おもてなしラボ」懇親会のイタリアン



すレストランがあるところは極めて少ない。だから、店主が自ら調べ食べたお気に入りの飲食店を紹介してくれたりするのが、これがまた地域の知らないところを知るといふ驚きの発見で、そんなこともゲストハウスの楽しみになっている。

前田さんのガイドを頼りにいくつものゲストハウスを訪ねた。パリスタがいてコーヒーを出してくれたり、バーがあつて気軽に飲めるようになっていたり、バーがある。ライブハウス、アートの展示、図書室があるなど、どこもが個性的なのも魅力のひとつだ。

なかでもびっくりの発見が浅草・浅草寺近くの寿司屋通りにある「BUNKA HOSTEL TOKYO」。築30年の7階建てのビルをリノベーションして、外国人向けのゲストハウスにしたところだ。

浅草は、何度も行っているのだが、こんなところがあつたとは。1階は、総ガラス張りで開放的にしてあり、入口には提灯が下がっている。木を基調にしたテーブルがあり、「居酒屋ブンカ」というネーミングらしいが、ちつとも居酒屋風ではない。明るいサロンといった感じだ。メニューがあつて料理も頼める。SAKE、SUKIYAKI、NABEなどがある。気軽にお茶も飲める。

客を迎えるカウンターは木が基調でシンプル。壁に山の形に積み上げたものがある。なんだろうと

思ったらカップ入りの日本酒だつた。それも新潟県・佐渡島の「北雪」ではないか。

近くにいたスタッフらしき人に尋ねたら、「ニューヨークのNobuで使われているんですよ。それは松久信幸さんの料理店だ。壁には、佐渡島の「北雪」の写真も飾つてあつた。

「Nobu」は、俳優のロバート・デ・ニーロが、共同経営を持ちかけて、店舗展開をしている。

実は、佐渡島の「北雪」には、一度、三國清三シェフと酒蔵を訪ねたことがある。

ふと事務所の壁を見るとデ・ニーロの写真がある。「なんで？」と尋ねたら、ある有名なミュージシャンが、Nobuの松久さんに「北雪」を贈り、それが気に入られて使われるようになったとのこと。デ・ニーロが、佐渡島にも来たという。そのときの写真だつた。

そこからおかしかつた。「北雪」の代表の方が、デ・ニーロのチャリティの食事会に招かれてニューヨークへ行つたという。そこにドン・ペリニョンが出たという。うれしさのあまり飲んでいたら、デ・ニーロに見つかつて、「なんで日本酒を飲まないんだ」と、なんと「北雪」を勧められたのだとか。

「ひどく悪酔いした」と話されたのには、笑つてしまつた。

そんなエピソードが蘇つて、嬉しくなつてしまつた。

「このへんで、美味しいところないですかね」と尋ねたら、寿司店とハンバーグ店を紹介してもらつた。すぐ近くの雷門通りに面したハンバーグ店「モンブラン」に行つてみたら行列ができていて。地元では超人気の店と初めて知つた。手でこねて作るハンバーグの味わいは抜群。新しい味に出会うのもゲストハウスの楽しみになつていく。