

デザイン・設備・料理・アメニティ・おもてなし……注目の宿のすべてを収録

Discover Japan TRAVEL



完全保存版!
あのホテルと
旅館を
徹底解剖

AMANEMU



カミツレの宿
八寿恵荘
YASUESOU



maccarina

円かの杜
[MADOKANO-MORI]



京都プライトンホテル

NIPPONIA



ワインとお宿

千歳
CHITOSE

Bella Vista
SPA & MARINA
ONOMICHI

京都の
町家宿泊
KYOTO STAY
AS TRADITIONAL HOTEL IN KYOTO
TRADITION & MODERN TASTE

THE RITZ-CARLTON
KYOTO

いま泊まっておきたい
リゾート&名宿



AMAN
TOKYO

セトレ マリーナびわ湖
SETRE
RIVER HOTELS
MARINA BIWA

紀寺の家
KINSHOJI



The Windsor Hotel
TOKYO
RESORT & SPA

星野リゾート
ロテルド比叡

THE TOKYO STATION
HOTEL

吉祥やまなか

アマネム／坐忘林／瀬戸内リトリート 青凪／セトレマリー
ナびわ湖／THE SCENE／カミツレの宿／星のや軽井沢
／ペラビスタ スパ&マリーナ 尾道／星のや富士／ラグナ
ガーデンホテル／ハイアットリージェンシー那覇沖縄／コ
コ ガーデンリゾート オキナワ／ザ・ウィンザーホテル洞爺リ
ゾート&スパ／マッカリーナ／ビブレ／三余庵／アマン東
京／東京ステーションホテル／ザ・リッツカールトン京都／
千歳／琵琶湖ホテル／京都プライトンホテル／NIPPONIA
／紀寺の家／葵 HOTEL KYOTO／円かの杜……



高い吹き抜け天井に重厚な柱や
鶴居、そして石づくりの懐かしい
流し台。玄関に入ったこの場所は
かつての“通り土間”。台所でも
あった水屋には竈も流し台も残され、
薪や炭の煙に煤されたはずの日常を想う。
いまはこの空間はレセプションに

篠山モダンスタイルで 新しい古民家ステイ

篠山城下町ホテル NIPPONIA

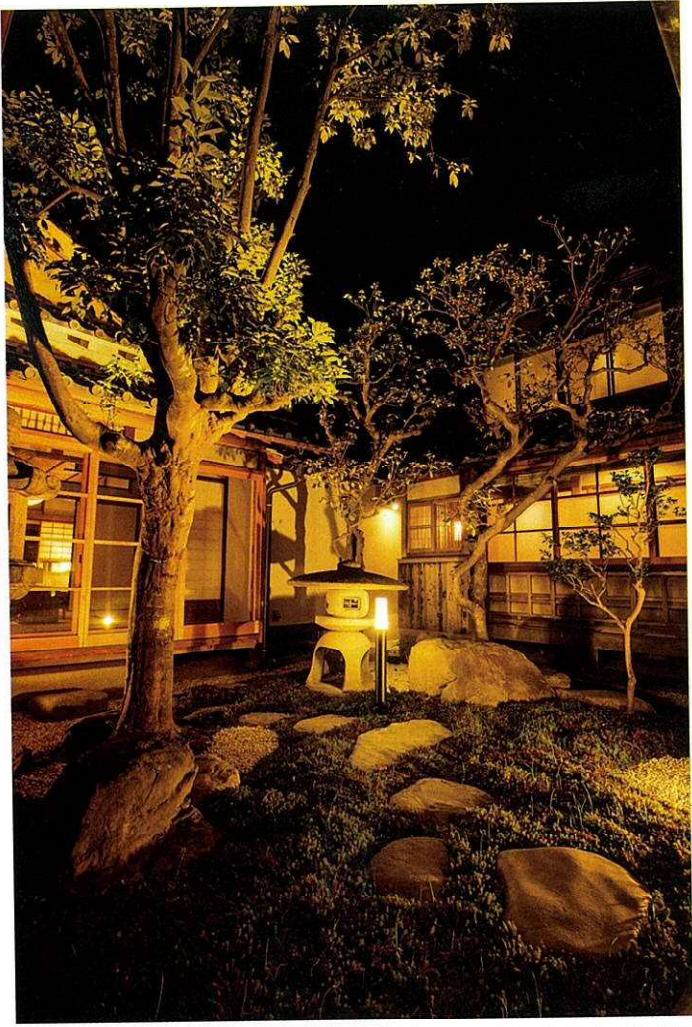
兵庫県 / 篠山市

地域再生を願う精銳たちの発意にはじまつた宿は、歴史的価値の高い古民家を再生したもの。当時の芸術的な職人技や暮らしの知恵が残る邸の美意識には脱帽だ。

文=せきねきょうこ 写真=たやまりこ
text : Kyoko Sekine photo : Mariko Taya

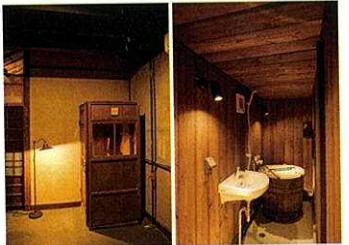
— 古民家に泊まる新しい体験 —



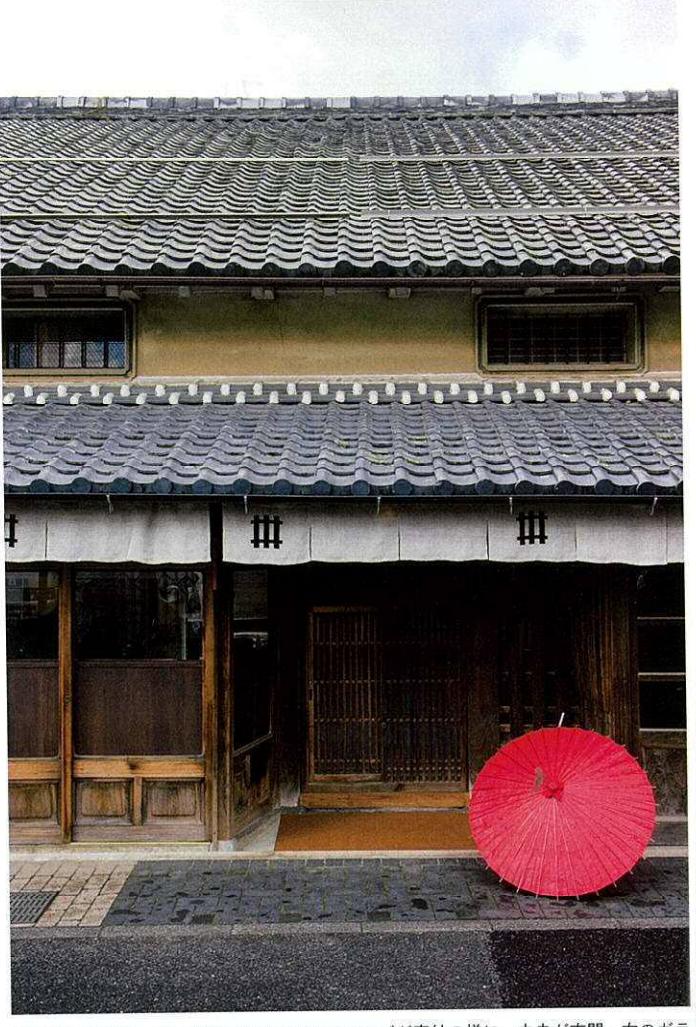


母屋の「ONAE」101号室とレストランをつなぐ濡れ縁の渡り廊下に囲まれた中庭。季節感のある木々、苔むした庭は時の流れを静かに見守っている

懐かしい光景が片隅に残る。



右) 中庭を囲む通路の一角に残された珍しい五右衛門風呂。いまでも使えなくはない?
左) 通り土間の角に残る当時の電話ボックスには英語で“PHONE BOOM”と



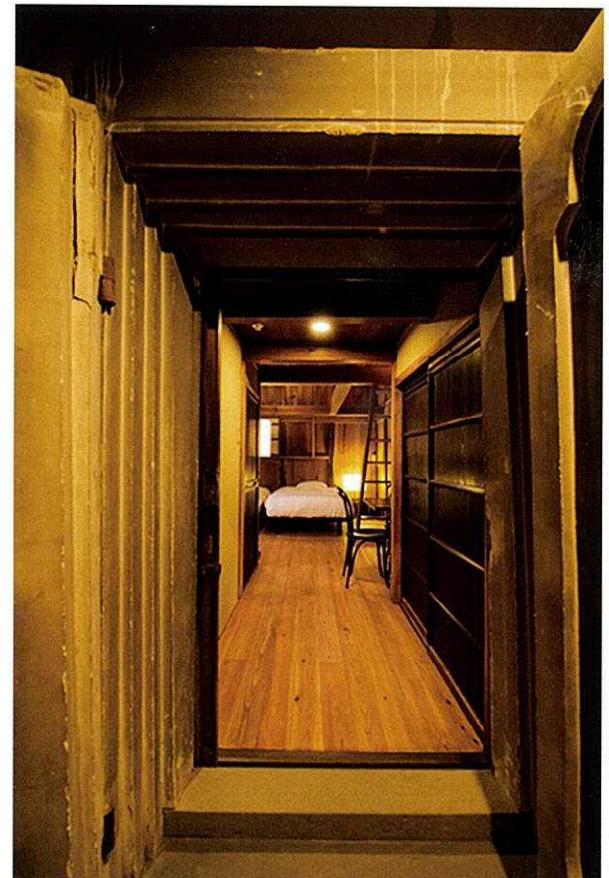
[ONAE] の前景、白い暖簾にはNIPPONIAのロゴが家紋の様に。中央が玄関。左のガラス張りの部分は、館内の本格的フレンチレストランのキッチンの一部



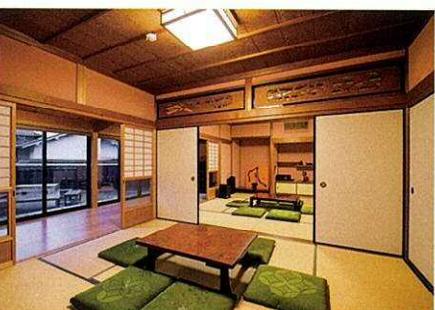
食材の豊かな地域の地産地消を味わえる本格派のフレンチレストラン内。「ONAE」の1階、中庭に面した和洋折衷の空間



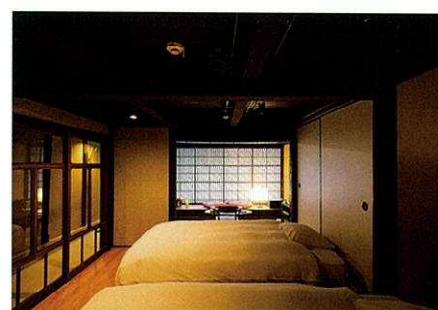
102号のロフトから見た寝室。土蔵のため夏は涼しく冬は暖かい。先人たちの知恵が詰まったこの土蔵にはかつて銀行家の家主が財産を保管



「ONAE」102号の土蔵部屋。重い蔵の装飾扉を開けて通路から見える広い寝室。壁も厚いせいか落ち着いた雰囲気。ロフトは6帖の和室



1棟貸し「SION」の1階部分。庭付きの2階建て日本家屋には二間続きの和室やキッチン、縁側などが



「NOZI」301室の内観。6帖の洋間ベッドルームから見る土間と美しい格子戸が印象的。土間はラウンジにもリビングにも

城下町全体を楽しむ
古民家に泊まる提案

4棟の中での最古参のがSA WASIROだ。江戸後期の建物で茶屋兼住宅だったこの邸にも、往時の風情が残る。一方、NOZIは国の伝統的建造物群保存地区に建つている。明治前期の長屋建築といわれ、奥行き深い京都の町家の趣が漂う。さらに1棟貸しのSIONは4棟の中で最も新しい時代の建物だが、それでもどこか懐かしい日本家屋の趣だ。このNIPPONIAの名の由来は、稀少な日本の鳥トキの学術名「ニッポニア・ニッポン」に由来する。大切なものは守り育てなければ消える運命。古民家も同様。修復・保護を続け伝統を未来につなぐ礎にと、思いの込もる古民家再生である。

篠山と菊は昔から深い関係にあり、旧篠山藩主が当時の将軍から拝領したのが「お苗菊」だったという。町では、毎年秋に300鉢の菊が並ぶ菊花展が開かれる。レセプションやレストランのあるONAEは、篠山市の景観重要な建築物1号として指定された邸で、明治時代築の元銀行経営者の旧住居であった。母屋、離れ、土蔵、中庭などはそのままに残され、邸全体に当時の銀行家の裕福な暮らしづらりがうかがえる。また虫籠窓、格子戸、レトロモダンなガラス窓、細格子、荒格子、真鍮製の戸鍵、上階につくられた贅沢な部屋の数々など、邸内を見るほどに篠山城下の高度に発展した文化的日常が見え隠れする。

開業は2015年10月3日だ。
國の史跡である篠山城跡のお膝
元に、点在する築100年を超えた古民家を宿泊棟としてリノベーション。現在その数は4棟ある。懐かしい家には建築当時の大工の匠の技が残され、当時の裕福な暮らしぶりがうかがえる。それぞれの邸に残る独創性、芸術的な建築技術や装飾は日本の貴重な宝であり、こうした邸に現代の感性を融合させデザインした。そして古民家リノベーション計画は現在も進行中であり、序章に過ぎない。今後宿泊棟はさらに増える予定だ。市内の老舗店やレストランなどと連携し、町全体をひとつのホテルのように愉しめるよう奮闘中だ。

4棟の宿泊棟には可憐な菊花の名「ONAE」「SAWASIRO」、「NOZI」「SION」がつけられた。

町に泊まる、発想に、感度の高い旅人たちが動かされている。ここは兵庫県篠山市、以前から市街地全体が整備され、観光に力を注ぐ町である。そして今度はその城下町全体をホテルにしようと、町に点在する価値ある古民家をホテルに再生、町全体を楽しもうと地域再生の物語がはじまつた。



これぞ正しい和食の朝ご飯!
梅干しと木イチゴのソース
が添えられた新鮮肉厚の焼
きサーモン、スフレのよう
な厚焼き卵、そして小松菜。
黒豆味噌汁に篠山でのかん
しょ米ご飯、漬け物、地元
野菜の小鉢3種



地酒が豊富に揃っています
右) モーツアルトの「田園」
と篠山の民謡「デカンショ節」
を聴かせた酒「夢の扇」300
ml 800円 中) 「小鼓路上有
花黒牡丹」720ml 7500円
左) 山田錦米使用の自然酒
「○陽酒」1合 1300円

和を取り入れたアメニティ



アメニティ入りの巾着
各部屋ごとに柄の違うかわ
いい布製巾着はお持ち帰り
可能。中には歯ブラシ、コ
ットン、ウォッシュタオル



バスアメニティ
人や地球に優しい植物性で
日本製の「羅漢和 La Quan
Wa」のシャンプー、コンディ
ショナー、ボディソープ



ソフトタッチのタオル類
タオルはソフトな肌触りと、
なによりも水切りがよいこ
とが最重要。フェイスタオ
ルとバスタオルの2種



定番の室内着は浴衣
和室ではやっぱり日本の浴
衣が室内着のトップアイテム。
部屋着とはいえ、寝間
着にも利用できるのが快適



室内着の羽織り
室内で寛ぐためのアメニテ
ィのひとつ。浴衣の上に羽
織る着やすい羽織りは笄繩
のようにゆったり感がある

城のまわりに点在する宿泊棟



篠山城下町とともに整備された町は、
いまも城跡を中心に老舗店が軒を並べる。
特に河原町付近は散策も楽しい。
NIPPONIAはこうした城下町にすっぽりと溶け込んでいる



data



篠山城下町ホテル NIPPONIA

住所: 兵庫県篠山市西町25 ONAE棟
Tel: 0120-210-289

<http://sasayamastay.jp>

客室数: 10室と1棟
料金: 1泊2食付2万4000円~ (税込)

カード: AMEX、DINERS、

JCB、MASTER、VISAほか

チェックイン: 15:00 チェックアウト: 10:00

夕食: 篠山フレンチ (レストラン)

朝食: 和食 (レストラン)

アクセス: 車/京都縦貫自動車道

亀岡ICから車で約50分

電車/JR福知山線篠山口駅から

送迎バスで約15分

(無料。要予約)

施設: レストラン

インターネット: 無線LAN



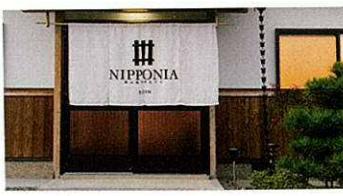
ONAE



SAWASIRO

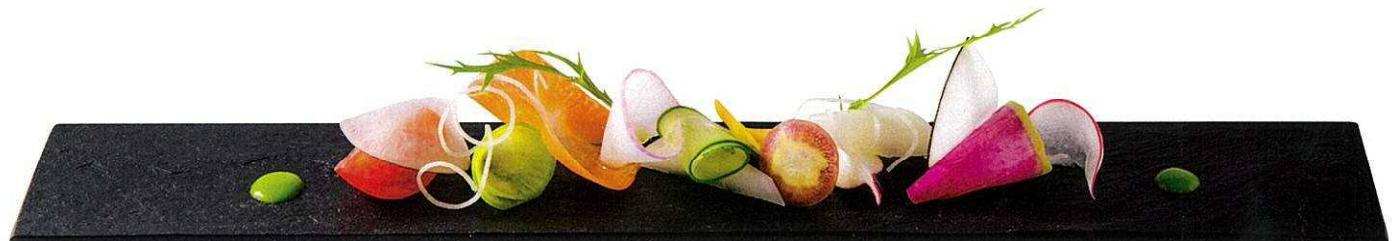


NOZI



SION

フレンチの技法を用いた“篠山料理”



地元野菜のガルグイユ

美しい彩りのひと品は緑大根、黒大根、カブ、
キュウリ、紫人参、黄人参、紫大根など蜂蜜と
レモンの香りのサラダ仕立てのアミューズ



魚料理は絶品の“平目”

パリッと香ばしくソテー
された肉厚の平目に、ブ
ランデーとマデラ酒を煮
詰めバターを少量加えた
豆乳の泡ソース。トップ
は丹波篠山のふっくら黒
豆。絶品の魚料理に舌鼓



食後のデザートは和風2種



左のうつわは篠山茶、焙
じ茶、かぶせ茶でつくら
れたくずきりとアイスクリ
ーム、右のうつわはリン
ゴのチャツネ。やさし
い甘さのチャツネをくず
きりに混ぜると絶妙



最後を飾るお茶菓子

サクッと香ばしいゴマ入
りクッキーと、しっとり
としたトリュフ・オ・シ
ヨコラの組み合わせ。手
づくりのお茶菓子とともに
白い皿に描かれている
のは篠山に吹く風の紋様



ブランド牛「但馬牛」のグリル

この日のメインは但馬牛 (タジマウシ) のグリ
ルと地元新鮮野菜。岩塩、大葉塩、ピンクベッ
パーの自家製塩と国産ワサビを添えて

「風も土も、素材も含めて篠山の
すべてを五感で感じてほしい」と
語るのは石井之悠氏。「篠山城下
町ホテル NIPPONIA」で総料理
長を務める関西フレンチの巨匠で
ある。ONAE内にあるレストラン
は純和室が改装され、木の温も
残るレトロモダンな空間だ。氏
の料理は、「バター やクリームは
なるべく使わず、日本人の繊細な
舌と感性で、たとえば豆乳を使
って、ほのかに香る仕上げを心が
けている」と語り、地元素材を使
い風味を生かす本格フレンス料理
「テロワール・エ・ナチュール」(土
壌と自然) を提供している。

古くから丹波篠山とその周辺に
は食材の特産品が多いことも幸い
している。銘品「丹波の黒大豆」、
日本書紀にも登場する「丹波栗」
や「丹波松茸」、滋養効果のある「山
の芋」など山や森の恵み、海の幸
などの宝庫なのだ。さらに「但馬
牛」もいまでは世界のブランド品。
料理を引き立てる上質でシンプル
なうつわを楽しみながら、地元
食材の生命力を食す歓びに感激も
ひとしおだ。これもすべて清らか
な水のお陰であろう。篠山では伝
統的に日本酒が醸造され、今まで
は世界の名高い賞を受賞する酒も
の兵庫山田錦から造る日本酒に
は、端正な美酒が揃う。

丹波篠山のフレンス料理
滋味あふれる地元食材が基本
すべてを五感で感じてほしい」と
語るのは石井之悠氏。「篠山城下
町ホテル NIPPONIA」で総料理
長を務める関西フレンチの巨匠で
ある。ONAE内にあるレストラン
は純和室が改装され、木の温も
残るレトロモダンな空間だ。氏
の料理は、「バター やクリームは
なるべく使わず、日本人の繊細な
舌と感性で、たとえば豆乳を使
って、ほのかに香る仕上げを心が
けている」と語り、地元素材を使
い風味を生かす本格フレンス料理
「テロワール・エ・ナチュール」(土
壌と自然) を提供している。