

Discover Japan TRAVEL 2019年12月号増刊



せとうち生まれの銘品がこの本から買えます!

プレミアム せとうち

Premium Setouchi Guide

案内

多島美と内海が織りなす
魅惑の地へ

◎巻頭特集:尾道を自転車でめぐる・岡山デザイン探訪・せとうち海産物三昧・岡山グルメの旅・島agrで廻る周防大島◎第2特集:選び抜かれた瀬戸内の逸品たち◎第3特集:「乗る」が楽しいトリップ◎第4特集:全部買えます!瀬戸内の銘品カタログ◎厳選せとうちの旅館&ホテル

須藤玲子さん
デザインの
せとうちタータン
デビュー&発売開始!

歴史的建築物をリノベーションし、宿泊やレストラン、レセプションなどを町に溶け込むように分散させた (P39 NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩所)

昔ながらの日本家屋に「暮らすように泊まる」を実現

プレミアムせとうち案内
Premium Setouchi Information

Setouchi gravure

STAY

江戸時代に迷い込んだような町並みが残る広島・竹原市。
塩づくりで財を成し、「浜旦那」と呼ばれた豪商のように、
小粋に町を歩き、文化を愛でて、日本酒の盃を傾ける——。
100年を超える歴史的建造物の宿だからできる贅沢がここに。

Sightseeing

塩と酒のまち、竹原を歩く

広島県で瀬戸内海の沿岸のほぼ中央に位置する竹原は、平安時代に、京都下鴨神社の荘園として栄え「安芸の小京都」と称されている。



石畳の「本町通り」を中心に、いくつもの小路に格子窓や本瓦葺きの重厚感ある建物が軒をつらねる

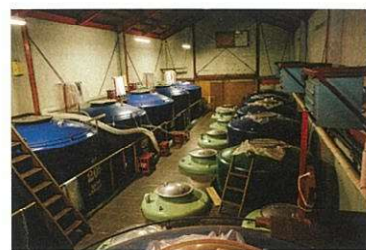
私たちの手でこの町をつくる!

暮らしとともに歴史を重ねた

たけはらの町並み保存地区

江戸時代に製塩業で成した富で、酒造業も広がり隆盛を極めた町。「浜旦那」と呼ばれる塩田経営者たちが、財を投じた旧宅や庭園、寺院など随所に見ることができる。粋な意匠を探しながら歩くのも楽しい。今も多くの人が暮らしているのも特徴で、地元の人々によって町並みが維持されている。酒づくりは3軒の蔵が受け継ぐ。約310年続いた塩づくりを復活させ「たけはらの塩」を製造販売している。

NPO法人ネットワーク竹原
佐渡泰さん



独自酵母でほかにはない酒を

中尾醸造 ⑫

1871(明治4)年創業。新たな技術や設備も積極的に取り入れる。研究開発を重ね生まれた蔵伝承のリング酵母と、賀茂川の伏流水で酒を醸す。



醸すのは全量純米酒のみ

藤井酒造 ⑪

1863(文久3)年創業。杉玉が目印の酒蔵交流館には、銘柄がずらりと並び試飲も可。酒造交流館内にある食事処で日本酒をゆっくり味わえる。



竹原の特産品を使ったオリジナル

竹を使ったコスメ セトシリーズ

竹の成分を国産のハーブにブレンドしたオイルやソープは、肌に優しく誰もが安心して使えるアイテム。自分用にもお土産にも最適。



通販対応
P92に
詳細あり



P146に
詳細あり

快適な空間にリノベーションしたラウンジ

築約100年の建物をホテルに再生

NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町

2019年8月ニューオープン。3歳の銘酒を味わえるレストランは、宿泊客以外も利用できる。ランチ2800円〜(税抜)要予約。



再生させた木桶で醗を仕込む

竹鶴酒造 ⑩

屋号「小笹屋」で1733(享保18)年創業。代々伝わる貴重な道具や資料が、主屋2階に保存される。自然の恵みを生かす酒づくりを継ぐ。



Trip 安芸灘とびしま海道を旅する

瀬戸内海に浮かぶ島々を、庭園をわたる飛び石にみたてた「安芸灘とびしま海道」。4つの橋でつながる広島県の4つの島をドライブする。



⑦
安芸灘と
びしま海道の
島々



右) 朝鮮通信使の展示館が見学できる下蒲刈島の「松濤園」。左) 本州と島々を結ぶ安芸灘大橋は唯一の有料橋だが、海道エリア内の施設を1000円以上利用すると回数券と交換できる

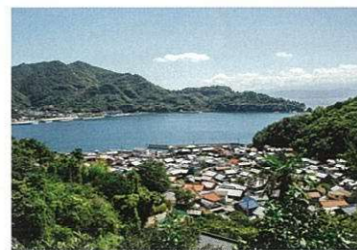
歴史と文化が詰まった三之瀬地区

下蒲刈島

下蒲刈島の見どころは島の東部、三之瀬地区に集まる。瀬戸内海にふたつあった海の関所のひとつで、大名などが宿泊する本陣が構えられた。当時をしのばせる「松濤園」や「御番所跡」など数多くの史跡が残り、ゆったり散歩するのにぴったりの場所だ。



江戸期の面影が残る御手洗地区の町並み



島の産業は漁業や農業が中心だ

潮待ち、風待ちの港町として栄えた

大崎下島

瀬戸内海航路の潮待ち、風待ちの天然の良港として賑わった大崎下島の御手洗地区には、茶屋や芝居小屋、船宿など明治、大正、昭和の趣のある建物と町並みが残っている。

手つかずの豊かな自然が残る島

豊島

瀬戸内の豊かな自然環境に恵まれた豊島は、古くから漁業、農業の町として知られ、特に「アビ」と呼ばれる鳥類を使ったアビ漁は江戸時代から伝統が引き継がれている。



400mにわたって白砂が広がる海水浴場「泉民の浜」。栈敷席やビーチハウス、シャワー、売店も完備する

輝く白砂と青い海、シーカヤック体験も

上蒲刈島

上蒲刈島にある泉民の浜は、日本の渚百選に選ばれている海水浴場。宿泊所や天体観測施設、温泉も併設し、瀬戸内海の多島美を眺めながら心身ともに安らげる。

レモン栽培を通じて地域を元気にしたい

ナオライ オーガニックレモンガーデン ⑧

大崎下島の久比の畑や、島からさらにフェリーで約10分の三角島の畑で、オーガニックレモンを栽培しているナオライ株式会社の三宅絰一郎さん。多種多様な植物や昆虫が共生する畑は、誰でも手伝うことができる(要連絡)。「生産者と消費者の区別がない新しい生産モデルをつくりたい」と三宅さんは意気込む。

農業、ワックス、防腐剤、化学肥料を一切使わない有機自然農法で育てたレモンからつくる「スパークリングレモン酒」には、酒づくりを通じて地域活性をしたいという三宅さんの思いが詰まっている



通販対応
P90に
詳細あり

瀬戸内海に面した竹原は、江戸時代、塩の一大産地として名を馳せ、沿岸部には塩田が広がっていた。「浜旦那」と呼ばれる豪商たちにより、雅な町人文化も花開き、酒蔵、料亭、邸宅が建ち並ぶ中心地は賑わっていた。全国で100を超える保存地区の中でも、城下町や宿場町はいくつかあるが「製塩町」に種別される唯一の町だ。

時が流れ、都市は近代化され、広大な塩田は新市街地へと変わった。ところがそうした大きな変化が幸いし、往時の中心地は土地開発の波を受けずに済んだ。塩田が生んだ町は、時代をまたぎ塩田に助けられ、江戸期の町区をそのまま維持している。

このエリアに「NIPPONIA HOTEL 竹原製塩町」がある。築100年以上の建物を活用し、よみがえらせ、2019年3月に分散型ホテルとしてオープンした。往時の美意識を踏襲する造り、快適にリノベした空間が迎えられる。地域密着の町づくりに取り組むパリューマネジメント株式会社「暮らしように泊まる」のコンセプトに、全国に展開するブランドで竹原が7拠点目となる。欧州が発祥とされる分散型ホテルは、宿泊やフロント、レストランなどホテル内の設備を分散させる。重要建築物などを再構築し、地域活性化にもつながる新しい形の形として、いま各地に広まっている。

重要伝統的建造物群保存地区に選定された竹原の町並み。その一角にホテルが誕生した。

歴史と文化が
息づく町で
暮らすようにステイ

NIPPONIA HOTEL 竹原製塩町


NIPPONIA
HOTEL
竹原 製塩町

NIPPONIA HOTEL
Takehara Saltworks Town



Japanese Modern

「浜日那」気分が分けて、町の物語の一端を体験

1) MOSO棟103は畳敷きがあり、最大4名まで宿泊可。寝心地のよいベッドは全室サータ社のセミダブル。雪見障子から中庭が眺められる。2) MOSO棟の広いエントランスの天井には古い銀行建築の名残がみえる歩廊がある。3) 瞬時に時計の針が戻る感覚になるMOSO棟101。4) KIKKO棟2階の203は、元ビリヤード場。窓からは町並み保存地区が見下ろせる。5) MOSO棟の風情ある外観

右) MOSO棟101のリビング。銀行の金庫室として使われていた蔵で異次元体験。防音なので、色々な使い方ができそう。左) 元酒蔵の趣残るKIKKO棟204は、アプローチに小庭があり隠れ家的



右) すべての客室が総檜造りの内湯付き。木の温もりで癒される。左) MOSO棟103の中庭。自然の景色も相まってまるで風景画のような。左奥の茶室で、ゆっくり日本酒の盃を傾けるのも粋

家の雰囲気を感じたい人にオススメだ。ホテル内でもっとも広い部屋は、中庭を挟む縁側と茶室付き。優雅な気分が浸れ、身も心も解放される。2階には3世帯での旅行にうれしいコネクティングタイプの部屋も用意。

KIKKO棟は、2つの棟から歩いて5分ほど、町並み保存地区の中心の本町通りに面している。こちらは、酒蔵を大正期にビリヤード場にかえたユニークな経歴をもつ建物。客室の天井に走る大きな梁は当時のままで、「よい材料を使っつくり、きちんとメンテナンスもされ大切に使用してきた証です」と塩田さんは言う。

「ぜひ、ここからの景色を眺めてほしい」と勧められ、窓から見下ろした情緒あるメイン通り。重要文化財の松阪邸独特の波打つ屋根も、ここからならばじっくり眺めることができる。どの部屋もそれぞれ趣が異なり、部屋選びに悩むのも楽しい時間だ。

「人通りが少なく、町の風景を独り占めできる早朝や夕暮れ時は、特に味わい深いですよ」と塩田さんが優しいトーンで話す。「その土地の気候や風土が育んだ、時を刻むことでしかつくれない歴史にも触れてほしいです。今後、塩や海、酒をキーワードとした、「竹原」の土地ならではの体験ができるコンテンツを準備していく予定だという。この先の変化も楽しみな注目のホテルだ。

このホテルを仕切るのは、チーフの塩田光さんだ。町の歴史や観光案内、ホテルの説明を丁寧にしてきた。「ホテル名の『製塩町』は、地名ではありません。かつてこの町が製塩業で栄えたこと由来します。自分の名前が塩田なのは偶然ですが、何か縁を感じますね」と笑う。

HOTEL棟、MOSO棟、KIKKO棟の3棟の名は、竹原特産の竹(布袋竹、孟宗竹、亀甲竹)にちなんでいる。縁起がよい名前だ。江戸時代から昭和初期まで料亭として使われていたHOTEL棟は、1階がフロントで2階が50席利用できるレストランだ。畳敷きに据えたテーブルに椅子と落ち着いた照明が調和し、朝晩の食事をゆっくり楽しめる空間となっている。

客室は全10室で、MOSO棟に6室、KIKKO棟に4室。現代の生活にあった利便性を備える室内にリノベーションされている。

MOSO棟は、HOTEL棟の向かいにある。明治期に銀行として建てられた後、旅館として再構築し使われていた建物だ。エントランスで靴を脱ぎ、棟内を素足で歩くところに旅館の名残を感じるが、中に入ると想像もしなかった空間が広がっていた。ロフトタイプの客室は、洞窟に入ったような気分になる元金庫室の蔵がリビングルームで、階段上のベッドルームは、旅館時の屋根裏部屋。小窓や梁に宿る長い歴史に触れられ、古民



Mariage_6

逸品 × 清酒竹鶴 合鴨農法米 純米 門藤夢様 (竹鶴酒造)

峠下牛ステーキ、磯の薫香

海藻をまわせグリルした、地元のブランド牛に、醤油ベースのソースを添えて。香りも、味もしっかりした「清酒竹鶴」が、肉の味を引き立てる



Mariage_4

椀物 × 誠鏡 純米雄町 (中尾醸造)

茸、葱、吸い物、鰯

ローストしたネギに、茸、鰯のなめろうの椀物は、鰯の骨からとった熱々の出汁を目の前で注いでくれる。旨みと合い口の中にすっと入ってくる「誠鏡」と



お食事

焼き茄子と鶏ハムのにゅう麺

さっぱりした鶏ハム、焼きナス、干しシイタケと具だくさんの温かいにゅう麺は、干しシイタケの出汁で



甘味

葡萄

特産品のブドウは、赤ワインで甘さ控えめのゼリーに。和菓子の下の岩塩で、ほんのり塩味を楽しむ



Mariage_5

焼き物 × 龍勢 和みの辛口 特別純米 (藤井酒造)

太刀魚、冬瓜

表面を軽く炙りレモンジャムを挟んで巻いた太刀魚。下には冬瓜が敷かれ、上には冬瓜のすりおろしを。すっきりした料理にさっぱりしたお酒を合わせた



Mariage_3

お凌ぎ × 小笹屋竹鶴 生酛純米吟醸原酒 (竹鶴酒造)

イカ墨、フォアグラ

イカ墨のソースで味わう、大根、イカ、濃厚なフォアグラは、口の中でひとつにまとまる。琥珀色に輝く燗にした生酛純米吟醸原酒ががっちり受け止める



Mariage_1

先付 × 大吟醸 まぼろし 白箱 (中尾醸造)

牡蠣 (塩、柑橘)

ブランド牡蠣「オイスターぼんぼん」を竹炭入りの塩パイ生地で包み密閉。ゆっくりと火入れし旨みも凝縮。柑橘の爽やかさに合うきりっと冷えた大吟醸で



Mariage

竹原の三銘酒と海幸山幸の絶品マリージュ

旅先で堪能したい、地域食材と地酒のテロワールの味わい。ひとつの料理にひとつの銘柄をマリージュ。ゆっくり味わうディナーは、記憶に深く刻まれる至福の時間。その全貌を紹介します。



Mariage_2

御前菜 × 龍勢 純米大吟醸 (藤井酒造)

山海食材、岩崎農園レモン、色菜

太刀魚の卵入り茶碗蒸し、峠下牛の時雨煮、オクラのもろみ和えなど、色彩豊かな山海の幸が集う前菜は、コクがあり香り華やかな龍勢を



Amenity

リラックスできるアメニティ

バスアメニティ
国産品で統一の「羅漢和」シリーズは上品な香り

色浴衣
選べる色浴衣は、外を散策することもできる

ティーセットと広島の水
珈琲、紅茶と広島県産のミネラルウォーター

Data
NIPPONIA HOTEL
竹原製塩町
住所：広島県竹原市本町1-4-16
Tel：0120-210-289
(VMG総合案内)
料金：1泊2食付2万8000円～
(税・サ別 2名1室利用時の1名分料金)
カード：AMEX、DC、JCB、VISAなど
www.nipponia-takehara.com



瀬戸内海に面し、三方を山に囲まれた自然豊かな土地ゆえに海の幸、山の幸が豊富だ。また賀茂川が流れ、良質な水系にも恵まれている。この地で育った上質で季節感あふれる食材は、和一辺倒ではなく、フレンチのテイストを取り入れた和食で味わえる。

先付からはじまる料理は、デザートまで8〜9品で構成されるおまかせコース。緩急も巧みに、舌を楽しませてくれる。腕を振るうのは、フランスで7年半の研鑽を積んだ神吉信輔シェフだ。奇をてらうことなくシンプルな味を心掛けているというが、竹炭やレモンジャムを使うなど、一品一品に小さな驚きが潜んでいる。椀の出汁をいただくと、口の中にふわっと旨みが広がった。

「炙った鰯の骨から出汁をとりました。しっかりと旨みを感じられる工夫をしています」という。

そしてもうひとつの主役は、地の日本酒がつとめる。蔵の個性を熟知した塩田さんが推奨する料理と共鳴して、お互いを引き立てよう銘柄。酒蔵がもつストーリーも交え、ここならではのプレゼンテーションでもてなし。旅の醍醐味に酔いしれ、楽しく語り合える特別な時間が過ぎてゆく。

レストランは、宿泊客以外も利用できる(要予約)。ランチ2800円、ディナー18000円(税別)、日本酒ペアリング4種3500円(税別)。