

里山の魅力が奏でる、 美食の宿

松山市といえは小説「坊っちゃん」に代表される、和のイメージ。しかし、それを離れ、くも裏切らるる宿がある。空間、食、この地が育んだ魅力が、一軒の麗しいオーベルジュとなって、出迎える。



写真 三浦哲也 文 寺田直子

Delectable Memories of a Mountain Inn Tobe Auberge Resort

Matsuyama can conjure up feelings of old Japan, like Natsume Soseki's *Botchan* set at the end of the 19th century, but Tobe Auberge is an inn that demystifies such imagining. The splendors nurtured in this land—open spaces, food, people—come alive in this tasteful inn welcoming guests to the alluring mountain setting.

Photographs by Tetsuya Miura Text by Naoko Terada



右:上:春からは1日1組限定で屋外朝食サービスも。右下:新鮮な瀬戸内の魚介に季節の野菜を盛り込んだ前菜。フレンチの心にも通じる日本料理のエクササイズ。左下:柔いもの餅やかなソースに浮かぶさつま揚げのがら。左下:敷地内の野菜畑では毎朝ある野菜が育つ。左ページ:水辺に面したレストランは、昼とは異なり夜になると驚くべき光景が。



(clockwise, from top left) Among the inn's many tasty offerings are a pot of live abalone atop a brilliantly colored sauce of marinated (see purple sweet potato), adorned with a flower, at fresco breakfast facing the mountains, reservation only (one group per day); fresh, savory appetizer of catches from the Seto Inland Sea arrayed with local, seasonal vegetables, all masterfully prepared in a French style with the Japanese accents; and scrumptious vegetable fresh from the estate garden. There's nothing like the charm and beauty of a lakeside view beyond your table to enhance dining pleasure (opposite).

この宿は静かな場所だ。滞在から戻ってしばらくは、どこで食事をしても感動しなくたつてしまう自分がある。それはどこにも「TOBEオーベルジュ」で味わった食の楽しさ、言葉では表現できないほど鮮やかで、芳醇で、力強く、稀な存在として、味覚に深く記憶されている。空間もまたしかり。端正な静寂を醸成した湖水に寄り添うようなたたずむ風情には、ヨーロッパのような異国情緒がひそみ、それが一寒春には満開の桜が咲き誇り、日本の四季の美しさをしめしめと実感することとなる。どこかに似ているようでいて、決してどこにもない。こんな場所が、松山市内から車でわずか30分のところにあるという点に心から驚かされる。

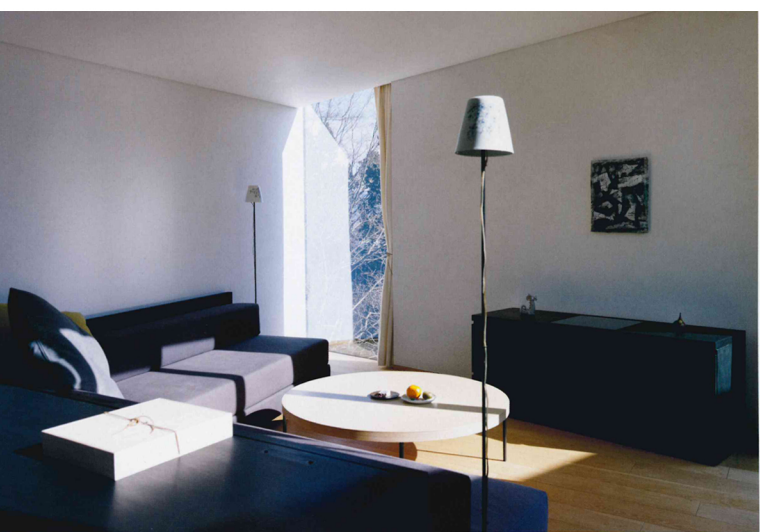
驚きはさらに続く。オーナーはホテルビネリアが初めて、15年前この土地を偶然見かけて以来、のびやかな空間に魅せられ、美意識とて活躍しながら2010年に宿を開業。その際、真っ先に所をかねたのが、総料理長の藤内宏次郎氏。二人は小学校の同級生。ここにも不思議なストーリーを感じる。

宿の形にしようとしているのは、土地の魅力、ソフィステイクドな中にも、瀬戸内に面した愛媛県山、植物の宝庫とされる邸の文化土を感しさせる体験をゲストに提供すること。細部にまでこだわりを見せている。

その結果、藤内総料理長がひき出す「美食の数々」だ。うちむ、アコウなど旬の魚介類、瀬戸内海のおいしい、邸の里山の青み、と皿に、軽やかなソースは、レチの分だが、どこかに、日料理の、滋味も、すべてが満たされ、調和する。こころなめ、心地、い、味わ。無理も無駄もない、究極な世は、シンフォニーのよう美しく、共鳴しあう。

右ページ:上:春から1日1組限定で屋外朝食サービスも。右下:新鮮な瀬戸内の魚介に季節の野菜を盛り込んだ前菜。フレンチの心にも通じる日本料理のエクササイズ。左下:柔いもの餅やかなソースに浮かぶさつま揚げのがら。左下:敷地内の野菜畑では毎朝ある野菜が育つ。左ページ:水辺に面したレストランは、昼とは異なり夜になると驚くべき光景が。

右ページ:上:春から1日1組限定で屋外朝食サービスも。右下:新鮮な瀬戸内の魚介に季節の野菜を盛り込んだ前菜。フレンチの心にも通じる日本料理のエクササイズ。左下:柔いもの餅やかなソースに浮かぶさつま揚げのがら。左下:敷地内の野菜畑では毎朝ある野菜が育つ。左ページ:水辺に面したレストランは、昼とは異なり夜になると驚くべき光景が。



The inn thoroughly spoiled me. After returning from this trip, I found myself uninspired by food I usually eat. That's how strongly the inn and its surroundings affected my palate's memory. An experience both vivid and mellow, rich yet powerful, beyond anything I might explain—my senses eager to remember the moments, instinctively knowing them to be truly rare.

And the place, too, is a rarity: a spectacular vista comprising a beautiful lake crisply silhouetted by distant mountains, recalling a landscape of Europe, rather than one of Japan. But this impression changes once a year—when cherry blossoms swell the landscape in spring, filling the eyes with the beauty of Japan's seasons. It feels like some place you know yet is special, in its own way. And what really surprises me is that it's only a half-hour drive from Matsuyama City.

The surprises don't stop there, however. The owner, new to the hotel business, was captivated by this place of peace 15 years ago when he chanced upon the land. Years later, in 2009, he opened Tobe Auberge while working as an entrepreneur. The first person he went to was longtime friend and current head chef, Kojiro Fujuchi. They've known each other since grade school—yet another surprise—and I notice a curious chemistry between the two.

The inn is their way of physically presenting the beauty of this land to their guests. Attention to detail allows guests to experience within the contemporary, sophisticated interior the culture of Matsuyama and the lands of Ehime Prefecture, both facing the Seto Inland Sea, and the old pottery town of Tobe.

This careful attention is also reflected in the stunning array of extraordinary dishes prepared by Head Chef Fujuchi. Organic vegetables, grown on the premises and graced with local flavors, accompany fan lobster, rockfish, and other catches of the season. Though Fujuchi's sauce for this dish is a light French, marrying the bounties of the Seto Inland Sea and the mountain village, there's something exquisite within that is unmistakably Japanese. It fills the mouth with satisfying flavors, each element harmoni-

ously smooth and appealing. Nothing is forced or wasted. The perfection of the dish resonates like a beautiful symphony.

Tobe Auberge's ten guest rooms are located in a tasteful wing made of wood overlooking the lake. The rooms are a short walk from the main wing housing a dining room and lounge that have an appealing modern decor. The guest room wing has both standard rooms and suites, all lavished with a highly accommodating space. Terraces overlooking the lake extend from every room, towards what seems a European landscape of water. The view is one of utter comfort and relaxation. The adjoining bath is also luxurious, with a heated black-tiled floor ensuring cozy bathing in winter, in summer, it opens to the terrace for a soothing bath with a breathtaking view looking down on it all.

For a stay with even more privacy there are two detached villas. Step through the wood entrance to a main living space decorated in a reserved minimalist, which leads to the bedroom and then the bathroom. The space is decidedly residential, with accents of luxury living. In addition, what is bound to make even first-time guests feel at home is the presence of a pottery lampshade by local Tobe pottery artist, Satsuo Jin, and warm-toned furniture decorated with birds, flowers and other mountain village motifs.

After dinner, I return to my room to find the temperature perfectly comfortable plus fruit and a pleasant evening snack set out on the table. From the fine minibar selection and aromatic drip coffee to the fine roomware and comfortable slippers, the resort shows its true qualities in offering the highest level of hospitality possible only here, in Tobe.

There is much to do in the surroundings. Touring different Tobe potteries, checking various Dogo hot springs, and other activities offer ample opportunity to enjoy the area. If you want further relaxation, try the Tobe Auberge's spa and its talented therapists. Whatever you decide, the time spent here ticks slowly with fulfillment and, like beautiful music, resounds with deep silence and emotion that stays with you a long time.

Tobe Auberge Resort
愛媛県伊予郡砥部町宮内1422-7
1622-2, Miyunouchi, Tobe-cho, Iyo-shi, Ehime Pref.
ご予約お問い合わせ
TEL: 089-866-2301
www.tobe-resort.com



「TOBEオーベルジュ」の客室は10室。ダイニングやラウンジのあるモダンなメイン棟から歩いてわずか、池を囲む高台に木造の湯宿を客室棟がある。ここにはスタンダードとスイートの客室が並び、それぞれゆとりたつた広さが贅沢だ。外にはヨーロッパを思わせる湖水の風景を堪能するテラスが広がり、抜け感のある表情がなんとも居心地のよい空間を演出している。ブラッケットの浴室もまた秀逸で、冬には床暖房のぬくもりと共に、夏にはテラスに向けて開放した中、ゆるりとくつろぐ極上のバスタイムが至福の時間を刻む。

より、プライベートな滞在を望むのであれば、ぜひ2棟ある離れスタイルのヴィラを選んでみたい。ラウンジと廊下を開けると、モダンに抑えたデザインのリビングと、その奥にベッドルーム、さらにバスルームへと続き、レクチャーホール空間がたおやかなラグジュアリー性を醸し出している。初めの泊宿でも、どこか懐かしいように思うのは地元の邸の伝統のアーティスティック山に、よる陶器のランシェードや、素朴な里山の花鳥たちがあしらった温かみのある調度品が配られているからだろうか。食事から戻ると、室内の温度は快適に保たれ、テーブルにはフルーツと夜食、ミニバーのコレクションから、部屋に備えられたドリッパで淹れるウェルメイドなコーヒー、良質な室内着や履き心地のいいスリッパまで、細部にこそ上質さを感じてもらえ、このリゾートの本質が見えよう。

邸の楽しみのひとつは、道後温泉探訪など滞在の楽しみも、そして、よりリラックスしたいのであれば、技術力あるセラピストによるリトリート内のスパ体験も、い、の、つ、く、り、と、静、か、な、余、韻、と、深、い、感、動、の、中、フ、ォ、イ、ナ、レ、と、向、か、う。