

CENTURION

京都から発信する伝統と革新 | 四国——食彩巡礼 |

マイアミの空に抱かれて | 水中に輝めくジュエリー |

常識をはるかに超えた創造力

SPRING 2013

Auberges in Shikoku 四国——食彩巡礼

西日本の最高峰である石鎚山系から湧き出す良質な水に育まれ、
四国は陸も海も食材の恵みに満ちている。
そんな四国の気候風土を存分に味わうオーベルジュの旅に出た。

PHOTOGRAPHS BY SATORU NAITOH
TEXT BY FUJITO KOSHIMIZU



TOBE AUBERGE RESORT TOBE オーベルジュリゾート 五感すべてで味わう砥部の自然



藤内寛次郎(ふうちろう こうじろう)
1962年生まれ。愛媛県松山市出身。東京・京都・大阪のグランドホテルなどにも西洋料理の感性を磨く。1998年「TOBE オーベルジュリゾート」の立ち上げのために愛媛に帰郷。食材が本来持つ生命力を生かすため、プランチや和食というスタイルにこだわらない味を追求している。

夕景を映した水面が静け、水鳥の着水の音が静寂の風景をかき乱した。やがてまた、園には夕日に照りだされた大友山の稜線と、光に包まれた「TOBE オーベルジュリゾート」が浮かびあがる。3年前、愛媛県砥部町で産声をあげたこのオーベルジュの特徴は、なんといっても目の前に広がる広大な園と、緑豊かな里山。春には満開の桜に酔いしれ、夏は静かな水とひぐらしの声にノスタルジアを感じ、秋になれば燃える紅葉に心を揺らす。冬の朝の澄み切った静寂もまた格別だ。新緑の息吹に満たされる4月下旬から6月にかけては、「里山のオーベルジュ」の本当の姿を見ることが出来るだろう。

もちろん、ここでの楽しみは四季の風景だけではない。自家菜園で収穫された無農薬の新鮮な野菜や、園内内の旬の魚などが、地元出身の総料理長・藤内寛次郎氏の手によって、創意あふれるひと皿となって登場するのだ。フレンチのシェフであった藤内氏は、砥部の食材に触れるうち「従来のフレンチでは、素材のポテンシャルを引き出

せない」と感じたという。やがて料理は、日本食にヒントを得たものに変化してゆく。印象的だったのが、軽く蒸し焼きにしたやわらかいアワビと紫イモのソースを組み合わせた一品。あまり出会うことのない二つの食材が、藤内氏の感性によって、洋でもなく和でもなく、ごく自然な一品として溶け合っていることに驚かされた。

そんな藤内氏の「毎日食べられるような自然な味わいで、四季を感じるメニュー」を堪能したあとは、ヴィラ2棟、スイート2室、スタンダード6室、計10室の洗練された客室でのくつろぎの時間だ。インテリヤやアメニティは、ほぼすべてオリジナルのデザイン。砥部焼の器として、寛元以外にもさまざまな種類のアーティストが集う砥部町の人のびとに、制作を依頼しているという。おっとりとした土地柄ゆえか、スタッフも上品で柔らかな空気感に包まれている。このオーベルジュの醍醐味——環境、料理、設備、サービス——トータルでの演出の素晴らしさを、心ゆくまで堪能した滞在となった。

愛媛県伊予郡砥部町内1622-7
TEL.089-960-7501
tobe-resort.com