



# 「森のオーベルジュ星咲 ～きらら～」 ～一日一組の宿とレストラン～

### ■曾爾村で記憶に残る最高の旅を

2019年7月奈良県曾爾村に宿泊施設を備えたレストラン「森のオーベルジュ星咲～きらら～」がオープンした。

宿泊は一日一組限定で、食事（ランチ・ディナー）も完全予約制。木をふんだんに使ったぬくもりある店内からは朝には幻想的な雲海、夜には空一面にきらめく星など曾爾村の雄大な景色を楽しめる。静かでゆったりと流れる時間、高台に位置した清々しい空気感の中、アットホームな大人の雰囲気漂う店内では、フランス料理をベースに地元の食材を使った料理を、ソムリエが選ぶワインとともに味わうことができる。

このオーベルジュをオープンさせた芝田秀人氏は、一日一組のお客様だからこそ出来る料理やサービスを提供し、曾爾村でしか体験できない「記憶に残る最高の旅」をトータルコーディネートしたいと語る。

### ■故郷の素晴らしさに気づく

芝田氏は大学を卒業後、会員制ホテルに勤め淡路島、那須白河、京都、東京と全国各地で働くことにより、自分の故郷曾爾村の素晴らしさに気づいた。

観光地としては秋のススキで有名な曾爾高原があるが、他にも関西でもトップクラスの泉質を誇る「お亀の湯」や春の山桜、冬の雪景色や氷瀑など四季折々の自然が織りなす豊かな景色が楽しみ、地元でとれた新鮮な野菜を美味しく味わえる。「本当の豊かさとはこんなことではないのか」と感じたという。

奈良のレストランで働きながら、元春日大社権宮司の岡本彰夫氏の私塾に通い幅広い知識を学んでいた時、「奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校」の存在を知り、「フードクリエイティブ学科」の第一期生となった。

2年間、調理・農業の実習体験やレストラン経営を学び、首席で卒業。校長である平松博利氏（株ひらまつ創業者）から、「自分の店を持って実績を創っていきなさい」と背中を押してもらっ

た事で、自分自身に覚悟ができたと話す。

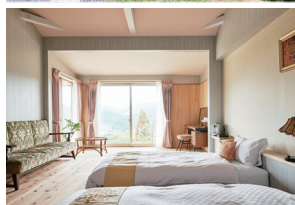
その後も岡本氏の人脈を通じて、奈良でレストランを経営する数多くの方からアドバイスを受けながら開設準備を進めていた。そのような折、のちに奥様となる委久さんと出会い、二人の経験を活かした、ワインと地元の特産品や食材を活かした料理を楽しめる大人の隠れ家的な宿「オーベルジュ」を開くという具体的な目標が出来上がった。

### ■曾爾の魅力伝え、地域の活性化につなげたい

曾爾村には外国人観光客も含めて最大で年間50万人の観光客が訪れるが、その多くは村の東側に位置する曾爾高原に集中している。西側にも壮大な断崖絶壁の屏風岩がそびえ立ち、麓に広がる公苑は春には山桜が咲き乱れ、秋には紅葉で彩られる。

芝田夫妻は、「一組のお客様だからこそコミュニケーションを重ね、嗜好に合わせたお料理や飲み物を提供し、その時期に地元の人しか知らないような観光案内をするなど、真心を込めた手作りのサービスでお迎えしたい。都会では見ることでしかない景色や感じることでしかない風に包まれるために是非とも曾爾へ来てもらいたい。」と語る。

オーベルジュでは、野菜は自身が育てたものや地元の契約農家の食材を、大和牛・豚などは県産食材を使う。器も村内の陶芸家に焼いてもらったものだという。今後はもっと曾爾村の方々と繋がり、魅力をより多くの方に伝えて地域の活性化にもお役に立ちたいと夢も膨らむ。（奥 桂子）



左上から時計回りに、「オーベルジュ外観」、「雲海」、「寛げる居室」

(URL <https://www.kirara-soni.com>)