

こうふうゆでん

光風湯圃とは？

新しいべにやのコンセプトは「光風湯圃」。

光 窓や天井を通して、自然光がすべての部屋に届くようになっています。光と影の織り成す自然本来の世界に気づかされます。

風 福井盆地に吹き込む心地よい風を坪庭や廊下を通じて感じていただくことができます。

湯 開湯130年を超えるあわらの温泉。全室源泉かけ流しのお風呂をお楽しみいただけます。

圃 本来は「ホ」「はたけ」「その」と読む字を「デン」と読ませます。福井平野に広がるのどかな田園風景、そしてあわらという土地そのものやあわらの人々。お米や野菜などの農産物を通した大地の恵みや、あわらの人々のあたたかさに触れていただけます。



藤城清治「光の世界メルヘン展」

2021年7月20日(火)～9月12日(日)

日本を代表する光の芸術家・藤城清治氏は独特の色彩感覚で叙情あふれる作品を生み出し、97歳を超えた今も精力的に制作を続ける第一人者。11年ぶりの福井開催となる今回の展覧会では、初期の作品から福井県をモチーフに制作した作品、水彩画、油彩画など画業80年におよぶ創作の魅力が紹介されています。光をコンセプトのひとつにしている光風湯圃べにやとはまたひとあじもふたあじも違った、光と影の織り成す表現の世界をぜひお楽しみください。

会場：福井市美術館 [アートラボふくい]

TEL:0776-33-2990

〒918-8112 福井県福井市下馬3-1111

午前9時～午後5時15分(一部月曜休館あり)

アクセス：べにやから車で約45分(約27km)

JR福井駅よりバスで行くことも可能。

神紙からの贈りもの
神と紙遊び展

(同時開催:越前和紙と現代の浮世絵)

2021年07月09日(金)～2021年09月27日(月)

越前和紙職人・岩野市兵衛さんの手すき和紙を使って、山本一恵さんたちが「神と紙遊び展」を開催しています。

紙は神に通じるー

私たちは、古来より、神仏に祈りを捧げる神聖な場面や、日々の暮らしのなかで和紙を用いてきました。この展示会では、越前和紙を用いて「祈り」「癒し」「結び」をテーマに紙遊びをすることで、今の暮らしに通ずる幸せなカタチを提案します。

会場：越前和紙の里 紙の文化博物館

TEL 0778-42-1363

〒915-0232 福井県越前市新在家町8-44 パピルス館内

午前9:30～午後5:00(入館は午後4:30まで)※火曜日休館

アクセス：べにやより車で約70分/JR武生駅よりバスで約40分

【編集後記】

会報『光風湯圃』をお読みいただきありがとうございました。本誌はべにやの新スタートにあたって、お客様との新しいコミュニケーションとして創刊しました。新しくなったべにやの魅力と、変わらない昔からの良さの両面をお伝えできれば幸いです。この冊子を作っている編集員の2人も今年4月入社の新入社員。まだまだ勉強中の身ですが、老舗べにやの魂を引き

継ぎつつ、発展させていきたいと思っております。今後ともべにやとともに温かく見守ってください。(土橋) べにやに勤める以前、私は埼玉で暮らしていました。そして今年の2月からこのあわらの町で暮らし始め、あわらの魅力を学んでいる最中でございます。この会報を通して古くからのあわらの魅力と新たなあわらの魅力を私自身が感じるとともに、皆様にもお伝えできればと思います。(堀江)

光
風
湯
圃
—
こ
う
ふ
う
ゆ
で
ん
—

Kofeyuken

SUMMER 2021 vol.01



BENIYA

社長挨拶 「感謝を込めて」

光風湯圃べにや／主人 奥村隆司

令和3年7月15日 おかげさまをもちまして、べにやは営業を再開する運びとなりました。火災以来3年もの長きに渡り、再開に向けまして応援頂きましたこと、また温かくお見守り頂きましたこと、心より感謝申し上げます。今後は皆様方に「べにやが再建できてよかった」「またべにやに行こう」そう思って頂けます様、また少しでもあわら温泉、福井県の観光の発展に寄与できます様、日々精進して参る所存です。何卒、今後ともご指導、ご鞭撻賜ります様、伏してお願ひ申し上げます。

新べにやのコンセプト「光風湯圃」

明治17年(1884年)、あわら温泉の開湯と同時に開業したべにや旅館は、あわらの自然風土の良いところを活かした旅館を目指しました。当時お客様として当館を訪れた後藤新平氏は「光と風が心地よい光風館」と表現しました。

以来、べにやは「移りゆく光も風も、過ぎ行く時も心地いい。たおやかなる湯に身を委ね、田園に包まれたあわらの中で、ひたすらにのんびりと自然が育てた風土を食す。身と土は共にあることを思い出し、心も体も清らかに。自然のままに」を心がけてきました。再開にあたり、あらためて「光風湯圃」をべにやのコンセプトにさせていただきます。あわらという風土の中で、137年の歴史で繋がってきたべにやを、この先も大事にしたいと考えています。

忙しい日常だから、不透明な世の中だから、ただ

だゆっくりと、光、風、温泉、そしてあわらという風土に身をゆだねて、ごゆっくりお寛ぎいただきたいと思っております。

べにやの源泉

新しいべにやには17の客室があり、それぞれに源泉掛け流しの内風呂を設けています。お部屋から出ることなく、温泉を楽しんでいただけます。あわら温泉には全部で74本の源泉があります。べにやはそのうち4本を所有しており、その源泉から湧き出る十分な湯量のお湯を使ってお風呂の掛け流しを実現しています。実は、べにやに湧き出でる温泉は温度が高いのが特徴です。なので、湧き出でた温泉を入浴できる温度まで沸かし直す必要がありません。自然の掛け流しで、いい温度になってくれます。あわら温泉内でもトップクラスに温度が高いお湯のおかげで、文字通りの源泉掛け流しで温泉を楽しんでいただけます。

また、温泉には効能があります。北陸保健衛生研究所の調査によると、べにやの温泉は特に切り傷に適応していると温泉分析書に明記しています。また、筋肉もしくは関節の慢性的な痛み、または冷え症や睡眠障害などにも適していると分析しています。あわら温泉の起源は、田んぼから湧き出た温泉で、農家の人たちが怪我を癒していたことから始まります。お湯が怪我によく効くという評判から、農作業の疲れを癒すことも地元ではみんなが経験をしていました。傷を癒すというべにやの温泉の効果は、その当時から語り継がれています。新しい旅館で、存分に温泉を楽しんでいただきたいと思ひます。



女将挨拶 「光と風そして人」

光風湯圃べにや／女将 奥村 智代

2018年5月5日の火災より3年の年月をいただき、この度『光風湯圃べにや』として再出発できますことに心より厚く御礼を申し上げます。

時代の流れが速く変化の大きい中で、これまでのべにやと未来を見つめるべにやをどのように造るのか、迷いの多い日が続きました。「エネルギーを旅館の中で表現するには何が出来ますか」初めて小堀先生と会った時(以前にお客様としてお泊りいただいていました)、伺いました。「自然のエネルギーは光と風ですよ」先生がそうおっしゃった時、なんだか着飾ることはばかり考えていた自分が恥ずかしくなりました。毎日が慌ただしく、便利なのに忙しい根本を何も知らずにただ走り続けていたのかもしれない。

そして次に建築というものに向き合うこととなった時、「思いは必ず形になる」そうおっしゃっていただきました。そこでお客様との思い出をたどることができました。べにやでの過ごし方、年中行事、地域

とのつながり、思いを伝え、それを形にさせていただきました。

施工して下さった清水建設様、また職人の方の手仕事、技、知恵により、過去と未来が入り交じる17部屋の小宇宙『光風湯圃べにや』が完成いたしました。今、この建物をいただき、これから3年、5年、10年かけて花を咲かせていきたいと思っています。

最後に、これまで多大な御支援をいただき、お電話やお手紙、メールも沢山いただきました。また、建物がない中でも、べにやへとお立ち寄りいただきました。どんな時もあきらめることなく、いつも私達に前を向かせてくださいました皆様に心より御礼を申し上げます。

さあ、これから始まります。お客様と共に、新しいお知恵をいただき、未来を見つめ、一步一步踏み出していきたく思います。どうかこれからも変わらぬご愛顧をいただけますこと、心より願ひ申し上げます。スタッフの志の高さに私のほうがついていく状態です。べにやでお会いできることを願っております。

「“伝”えることの大切さ」

テリトリーオ 麻王伝兵衛さん

あわら温泉を支えてくれている周囲の農業をはじめとした地元エリアの人々の営みと結びつき＝「テリトリーオ」。今のべにやがあるのも、べにやと同じ志を持つこのテリトリーオの仲間たちに学び、支えられてきたおかげです。

このコーナーではそんな素晴らしい仲間たちを紹介します。べにやを利用していただく際の楽しみや喜びを発見する助けになれば幸いです。

今回紹介するのはあわらで農業を営む麻王伝兵衛(あさおでんべえ)さん。普段は野菜や果物の栽培はもちろん、その農作物をあわらや三国で自商行商している方で、べにやには福井県特産のミデイトマト『越のルビー』を中心とした野菜を卸して下さっています。越のルビーは福井県で生まれたミデイトマトの品種であり、フルーツトマトと呼ばれるほど糖度が高く甘味と酸味のバランスの良さが特徴です。さらに旨味もぎゅっと詰まっており、生で食べるのももちろん、煮込み料理にも存在感を発揮します。麻王さんによると、トマトが苦手な方でも「このトマトなら…」と買ってくださったり、越のルビーを贈られた方が「今度は自宅用に」と注文して下さったりするそうです。

また、この「越のルビー」を生産している麻王伝兵衛さんの畑の土は山砂や牛糞の肥料、さらに、あわら温泉の旅館から出た越前がにの殻を砕い



てブレンドしたオリジナルの土を使用しています。元々は田んぼだったため粘土質な土質だったのですが、丘陵地の果物栽培に適した砂を運んでくるなど改良を重ね現在の土に行き着いたそうです。

今年の年明けにはべにや従業員数人でかに殻を運んだり砕いたりするお手伝いに行き、香ばしいにおいの広がるハウスの中で、どのようにかに殻トマトが作られるかの過程を体験させていただきました。麻王さんは「べにやの社長さんが軽トラックを運転してかにを運んできてくれるなんて」と驚いていらっしゃいました。



『麻王伝兵衛』の名は代々稲作農家だった麻王家の屋号だったそうです。その屋号を受け継ぎ、現在も農業を続けています。そんな伝兵衛の“伝”の文字には特別な思いがあるそうです。それは「“伝”えること」。福井県は古くから米作りが盛んでしたがその一方で野菜などの農作物を作る農家さんは県内には少なく、先代までの麻王伝兵衛さんもお米作りを主として農業を営んでいました。しかし時代が進み今はお米だけを作る時代ではないと感じた麻王さんは、野菜の栽培を始めようと考えていたそうです。そんな最中、高齢の方々が作っている越のルビーに出会い、このブランドを絶やすのは惜しいということでトマトを作り始めたとのことでした。そういった経緯もあり、この「越のルビー」のおいしさや農業を後世に“伝”えていくことが大切だと考えていると話してくださいました。

また、麻王さんは農業を始める際、行商で農家としての生計を立てていこうとは考えていなかったそうです。元々は多くの農家さんと同じように農協などに作った野菜を卸す形式をとっていましたが、農協に卸せなかった規格外の農作物を直接周囲の方々に売っているうちに「より目の前の人に良いもの

を買っていただきたい」という思いが芽生え、また「流通にはどうしても時間がかかるため少し青いトマトを採らなければならないが、直接売ればよりしっかり熟した採れたてのトマトを提供できる」と考えた結果、現在の行商メインの形式に変わっていったとのことでした。そして日々、お客様のところを直接回り、野菜のおいしい食べ方や野菜が育った環境のことを、麻王さん自身の口で“伝”えているそうです。また、お客様からその家庭ならではの料理方法を教わったり、何より「おいしかったよ」の声を直接聞けたりすることが、野菜作りのモチベーションになっていると笑顔で話していただきました。べにやとしても生産者と毎日顔を合わせられることで、その人の性格や思いまでがよくわかる食材を提供できることをひとつの誇りにしています。

「効率はよくないけれど、よりお客さんが喜んでくれるものを作っていきたい」と語る麻王さん。手間暇をかけて目の前のお客さんの満足を第一に求めるその姿は、旅館の目指すところと重なるものを感じました。

麻王伝兵衛

〒910-4133
福井県あわら市轟木5-5
TEL:090-9302-0846
FAX:0776-77-2764
www.asaodenbee.com



麻王伝兵衛さんは農園でとれた野菜セットや越のルビーを使用したドレッシング、ゼリーの販売を行っています。ご希望のセット・個数、お支払方法・住所・氏名・ご連絡先をお電話またはFAXにてご注文ください。FAXにてご注文いただく場合はホームページで注文書をダウンロードできます。

べにや旅館へのおもい

建築設計士 / 小堀哲夫

初めてべにやにお邪魔した時のことを覚えています。光の迷宮でした。くの字に曲がった先が見えない長く薄暗い廊下と、ロビーから見たどこまでも続く軒のつながり。私は瞬時に旅館が持つ魅力とは何かを理解した気になりました。それは新築にはない、群として建築、それも時代が積み重なった、その場の場の不合理な増築感です。その時代の変化を感じることができる空間が、旅館の真髄だとその時に気づきました。

時間と風土にまもられた居心地

多くの思いのつながりや重なりが、旅館という場を作っていくのでしょう。その場には、まるで何かが居そうな気がします。旅館が持つ時間を建物が伝えているのかもしれませんが。これからも、そのような不合理の塊のようなべにや旅館になっていくのだと思います。べにやの居心地の良さは、歴史という時間とあわらという風土にまもられることと、人と人との繋がりが場を作ることから生まれるのだと思います。

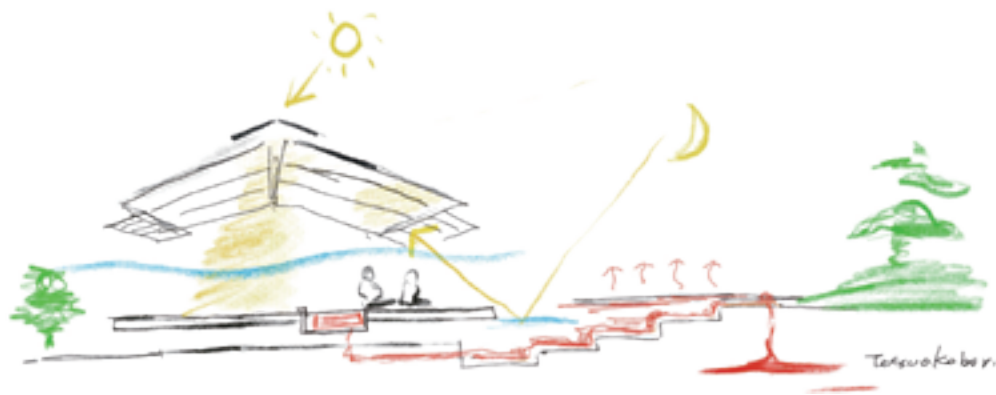


つながり成長する建物

建築は完成しましたが、旅館としての建物は本日スタートします。これからがべにやにとっては普請の繰り返しの始まりです。人と人の関係性を作り出す、ゆるいつながりを大切に作る建物として、思いが繋がる場として成長していくのがべにやです。新しい建物の建築に携わるものとして、つぎにつなげる建築を意識しました。増改築ができる構造にすることを心がけました。べにやにとっては、ここからが普請の繰り返しの始まりなのです。

つかずはなれず はなれず

新しいべにやには、居場所がいっぱいあります。狭いけれど心地よい、一人になれる、でも孤独じゃない。部屋の数も17室と、旅館としてはこじんまりしていますが、17室がすべて異なるデザインで作られています。また「つかずはなれず はなれず」の心を持つ従業員達がお客様の毎日を見守ってくれます。そのための建物を意識しました。



光があふれ風がとおる

部屋一つ一つが独立したような構成をもとに、光と闇の世界を感じる廊下、それはトイレであっても、すべての部屋に自然光が届くように設計をしました。また居室には福井盆地に流れる風が通るように小さな坪庭を設けました。その坪庭はまるで一つの宇宙のようです。坪庭によってお互いの気配は緩やかに影響しあい、群としての17部屋によって全体感が生まれるよう意識したことで、すべての間取りや仕上げが違う空間になったのです。客室の構成で、廊下は微妙にずれていき、先が見えない空間構成は、かつて私が感じたべにやの空間体験からくるものです。



建築設計士
小堀哲夫氏
Profile

1971年、岐阜県出身。法政大学 大学院工学研究科 建設工学専攻。陣内秀信研究室にて修士課程修了後、株式会社 久米設計へ。2008年、株式会社 小堀哲夫建築設計事務所を設立。14年、法政大学 デザイン工学部建築学科 兼任講師、21年、同教授に。17年に設計した「ROKI Global Innovation Center - ROGIC-」(静岡県浜松市)が「JIA日本建築大賞」を受賞。同年、国内の建築家に与えられる最高峰の賞「日本建築学会賞」も受賞し、同年内のダブル受賞という史上初の快挙を遂げる。また、19年には2度目となるJIA日本建築大賞を、日華化学NICC A Innovation Centerで受賞。これも日本建築界では初めての2度目の日本建築大賞受賞となった。