

越前がに 懐石プラン予約承り中



11月7日から翌3月31日までの期間、日本海冬の味覚の王者「越前がに」のお献立を中心に提供させていただいています。脚に付いた黄色のタグは、福井県近海で獲れたズワイガニの証です。恵まれた福井の漁場で獲れる越前がには大きく身の詰まりが良く、濃厚な蟹味噌など、その味わいはまさしく日本一です。べにやでは、料理長が厳選した越前がにを、プランによって1匹まるごと茹でる「茹でがに」、または脚はお刺身、肩と甲羅は焼きでお召し上がりいただく「刺身・焼きがに」でお楽しみ頂けます。この時期ならではの越前がにをぜひご堪能下さいませ。



詳しいプランや
パンフレットについては
お問い合わせください。
TEL 0776-77-2333
✉ beniya@awara.co.jp

べにや節分会

2023年2月3日(金)

べにやでは、毎年2月に皆様方の無病息災を願い、節分追儺の儀として豆まきを行います。5年ぶりの開催となる今年も、各お部屋全てでべにや主人が豆まきを行い、ご宿泊頂いた皆様方には「べにや特製福豆袋」をプレゼントいたします。そしてこの日は、夕方べにや前に多くの地域の子どもたちが集まり、そこで一緒に豆まきを行い、子どもたちにも福豆袋を配ります。100年以上続く、べにや伝統行事の一つでございます。



べにやこだわりの逸品は
いかがでしょうか。



せいこがに
まるごとグラタン

[80g×6個入り]

7,560円[税込・送料サービス]
受付期間 11月18日～

なくなり次第
終了いたします



越前仕立て
あんこう鍋セット

あんこう身・アラ 約400g
あんこう肝 約35g / 水菜1束
うどん300g / 玉子6個 / 豆腐1丁

7,560円[税込・送料サービス]
受付期間 11月18日～1月31日



若狭牛・福井ポーク
しゃぶしゃぶセット

若狭牛400g / 福井県産ポーク400g
だし昆布30g / 水菜1束
うどん300g / 玉子6個 / 豆腐1丁

18,150円[税込・送料サービス]
受付期間 11月18日～2月28日

【編集後記】今回ご紹介させて頂いた、きっちゃんどんの林さんは、いつもハキハキした声と笑顔で、私たちスタッフまでも明るい気持ちにさせてくれます。「こんないい人がこんないい物を作っているんです!」とお客様にも説明したくなるのですが、それを言い始めるとおけら牧場の山崎さんも、野菜の麻王さんも…と、きりがなく、押しつけがましくなってしまいますので、

ぐっとこらえて日々の接客しています。(土橋)

コロナ禍も少しずつ落ち着き、海外からのお客様も増えてきました。フロントではお献立の翻訳?がはじまります。「鮑は英語でなに?」「白和えはなんて説明しよう?」「御椀はなんていいましょうか?」とみんなで知恵を出し合います。なんと伝わっているとよいのですが、まだまだ精進が必要な私達です。(奥村)



910-4104 福井県あわら市温泉 4-510
TEL 0776-77-2333 / FAX 0776-78-7308
awara.co.jp

季刊誌 光風湯園
2022年12月19日発行



光
風
湯
園

Kofeyuben

WINTER 2022 vol.05



べにやの玄関を抜けた先に広がるラウンジ。
庭が一望できる大きな窓や、
やわらかな光が差し込む和紙の天井。
それらと同じく存在感を放つのが、いくつもの色が重なり
幾何学模様の生地で作られたソファとベンチシート。
ソファからは庭の景色が一望できるまさに特等席。
「思い出の生地で作りたい。」
そんな社長と女将の思いがカタチとなった空間。
作っていただいたのは福井県越前市で
家具を作り続けて70年以上のマルイチセーリングです。



「人を想う」を カタチに ～マルイチセーリング～

今回お話を聞いたのは、マルイチセーリング株式会社カーザ事業部の橋本さん。月に2回ほど東京から福井へと足を運び、べにやの家具のメンテナンスや新しい家具のデザイン・素材・生地などの相談や提案をいただいております。開業前の再建中も時間を惜しむことなく打合せに何度も参加してくださいました。「皆さんが本当に細部にまで真剣にこだわっていて、再建中の打合せがとにかく毎回楽しくて！」と語る橋本さん。椅子の高さはどれが心地良いだろう？ テーブルの表面の素材は？ どんな生地がこのお部屋には合うだろう？ ひとつひとつの家具に込めら

れた思いが、マルイチセーリングの手によって「あたらしい”べにや”のカタチ」となっていました。昔のような輪島塗のテーブルは希少となり、すべての客室に入れることは出来ません。その中でも「メンテナンスやこれからの旅館の雰囲気、何年も気持ちよく使ってもらうにはメラミン板を使いましょう！」と思い切った発想の中には、お客様満足を徹底的に大切にされる橋本さんの人柄が表れています。

そんなマルイチセーリングをお願いして作っていただいたのが、ラウンジに設置したオリジ

ナルベンチシートとソファです。「会長が選んだ生地が残っているから、取りにおいで」再建を決めてすぐの2019年に施工会社から見つかったのは、30年以上前に先代の奥村謙之助社長が当時のバーを改装するために選んだイタリア製の生地でした。「すぐにチャンスはこななくてもどこかにこの生地を絶対に生かしたいと思っていました。」女将から橋本さんにお話をした時は、設計も未定の段階。何が出来るかまったくわからない状態で生地が運ばれてきました。普段からオーダーメイド商品を取り扱う橋本さんからも様々な提案をいただき、ショールームなどにも足を運ぶ

中で徐々に思いがカタチとなっていきました。「一番いい設えとしては何かを、女将さんが考えを纏めていただいたことで、漸く実現できました。」と橋本さん。女将が描きおこしたスケッチのベンチシートを基に構想を進め、さらに相談していくとベンチシートだけでなく生地の使い方でもソファも作れることになり、思い出の生地が、再びべにやのロビーでお客様を最初におもてなしするくつろぎの家具とさせていただくことができました。今では、べにやのロビーになくてはならない、特別な存在となっています。

「提案したものが目に見えるカタチになることで、それを観て、使って喜んでいただける、このことをわたしは、勝手に誇りにさせていただいています。」橋本さんの視線の先には、常に「このカタチを使う人が想うこと」が一番大切なものとして仕事をされておられます。今回はそのカタチのステージとしての“べにや”に溢れる、社長や女将、料理人やおもてなしスタッフの全ての思いが加わり、「あたらしい”べにや”のカタチ」となったオリジナル家具を配置させていただいております。次回べにやにお越しの際には、ソファに腰をかけ、お庭を眺めながら、生地の手触りや家具に込められた思いを感じていただけると幸いです。

マルイチセーリング株式会社

〒915-0256 福井県越前市赤坂町33-8-1
www.maruichi1950.jp

大豆も、こだわりも、人柄も、丸ごと。

べにやの朝食。机いっぱい広がる味とりどりの和朝食。その一角にあるべにやならではの光景、作りたて豆腐。

食べてみるとわかる、普通にスーパーなどで売っている豆腐とは違う豆そのものの味わい。

この豆腐は『きっちよんどん』というお豆腐屋さんから仕入れた大豆豆乳ににがりを混ぜ、お部屋でお客様の目の前で完成させます。

普段お客様には「こちらおからの出ない製法のお豆腐なんです」と説明していますが、

いまいちそれがどんな意味かピンと来ない方も多と思います。

おからの出ない豆腐とはなんなのか、そしてこの出来立て豆腐はどうやって生まれたのか、

今回は『きっちよんどん』の店主 林治巳さんにお話を聞きました。



Territorio

No.5 / KICCHONDON

きっちよんどん

あわらの隣、三国の小高い丘の上に隠れ家のようにひっそりと立つログハウスのお店『きっちよんどん』。お店を訪れると、いつものように笑顔あふれる林さんがお店の2階、食堂に案内してくれました。「出来立ての豆腐を味わってもらえるようにと思ってこの2階のスペース、『きっちよんどん食堂』を作ったんです。お客さんにもおいしいと言ってもらっていたんだけど、コロナの影響でいまは長期休業中です」それでも、いつでも再開できるよう、きれいに保たれていました。

林さんは生まれも育ちもこの三国。大学や最初の就職時こそ県外に出ましたが、常に「いつかは三国に戻ってこよう」という思いがあり、30代で帰郷。実家の農業を受け継ぎました。「ちょうど私が中学生の頃、山崎さん(山崎一之さん。光風湯圃Vol.2で

紹介)がすぐ近くへ移住してきて、おけら牧場を始めたんです。あの人は本当に山を切り開くところから始めたんですけどね。ありのままに楽しそうに生きる山崎さん夫婦を子供のころから見ていて、自然とともに生きることへの魅力を感じていました」車を使えば5分とかからない距離に住む開拓者 山崎さん夫婦にも刺激を受けて農業に転身した林さん。最初は普通にトマトなどの野菜を作って、とれたての新鮮なものを手に取ってもらうために自分で売り歩いたりもしていたそうです。

しかし、この頃から世の中には野菜ジュースなど農作物を加工した商品が広まり、「これからの時代、野菜を売るだけじゃなく、加工して売ることが必要になってくる」と感じ、加工食品の道を模索。そんな時に運命的に出会ったのが、大豆を皮ごと細かく粉碎(微粉碎)して粉にする機械。通常の豆腐作りは、大豆に水に浸けてしっかり水分を含ませ

せてからすりつぶし、煮込んで絞って豆乳を作りますが、この時豆乳を絞った残りがおからです。おからは栄養価の高い食品として名高いですが、裏を返せば、大豆に含まれる豊富な栄養が、豆腐へ行かずにおからとして残っているということ。その栄養や、大豆本来の甘み・うまみを豆腐に取り込みた。この微粉碎の機械があればそれが実現できるということで、豆腐づくりを始める決断をしたのだそうです。さすがに機械を個人で買うにはコストがかかりすぎるため、その機械で微粉碎をしてくれる業者さんに依頼しているそうですが、使用する国産大豆の種類、作る温度、水の分量などは林さんが研究を重ねてたどり着いた極秘レシピ。季節によっても配合が変わるそうです。

林さんが豆腐店を始めてから、山崎さんを通じてべにやとの交流も始まりました。当初は普通に完成している豆腐を卸してもらっていましたが、火災後

の休業時に、女将が「新しいべにやの朝食に、きっちよんどん食堂で出しているような出来立て豆腐を提供できないか」と発案。オープン前にはべにやの調理師や接客係も「どうすれば朝食でうまく提供することができるか」と火入れのタイミングや火の強さ、固めるにがりのバランスなど試行錯誤を続け、現在の朝食豆腐にたどり着いたのです。

「こういった取材を受けるとよく苦労話を聞かれたりするんですが、自分のやりたいことを好きでやってるんだから苦労なんてひとつもないですよ。お客さんや取引相手に笑顔で喜んでもらえたら、嬉しいですけどね」と林さん。いつも笑顔で威勢のいい林さんの姿を見ていると、それは本心なんだと確信できます。自分の出来る範囲で、こだわりの豆腐を作ったり、なるべく化学肥料を使わない農作物を作ったりしているその姿は、まさに子供のころから目指した「自然とともに生きる姿」そのもの。林さんの豆腐は、作る人のこだわりと、作る人自身の人柄も丸ごと取り込んだ豆腐なのだと感じました。

きっちよんどん

営業時間 9:00~14:30(毎週月曜定休)
〒913-0051 福井県坂井市三国町嵩26-112
TEL 0776-82-8828 <https://kicchondon.com>

きっちよんどんさんのお店はべにやから車で10分ほど。お店で直接豆腐や厚揚げが購入できます。夏場は、夏季限定豆乳ソフトクリームが食べられるほか、お店への道中にひまわりが立ち並ぶ絶景スポットもあるのでおすすめ。また、お取り寄せもしているそうなので興味のある方はきっちよんどんHPをチェックしてみてください。さらにべにや特製お歳暮ギフト「べにや あんこう鍋セット」「若狭牛・福井ポークしゃぶしゃぶセット」の中には『きっちよんどん豆腐』に加えて「麻王伝兵衛さんの水菜」「おけら牧場の卵(卵はしゃぶしゃぶセットのみ)」と、過去のTerritorioで紹介させていただいた地元食材が盛りだくさん。こちらはべにやHPか、直接べにやへお問合せください。

つかず離れず 離れず

女将 奥村智代

べにやにご来館頂いた

大スターの一人、志村けん様。

志村様も、べにやに忘れられない

エピソードを残して下さいました。

毎年1月3日より、3泊を15年以上に渡りご来館頂きました。1月3日とは、べにやでお正月を過ごすことを恒例としていらっしゃる方を割って予約することを遠慮なさってのことでした。お正月以外は、お仕事で福井へお見えになられても、決して宿泊することはございませんでした。「僕たちの仕事はチームで動くから仕事の輪を乱さない・・・」とのお気遣いがあったようです。それゆえ、私が志村様とお会いして、お話しするのは、べにやでのこの4日間だけでした。

それなのに、コロナウイルスの感染でお亡りになる4か月前に、初めてお電話を頂き「べにやどうですか、楽しみにしているから頑張ってください、またいくからね」とおっしゃって下さった、後にも先にも、あの一度きりのお電話の声は、忘れられない私なりの運命を感じずにはられません。

「女将、来年は雪を降らせてね」お帰り際、必ずそうおっしゃってべにやを後にされました。「はい、かしこまりました」私が答えると、安心したよ



うににっこり笑ってくれます。ご宿泊頂く「呉竹」の間には、小さなこたつが用意され、数種類のお好きなお酒、散歩用丹前(冬、浴衣にの上に着る着物)、タオルやバスタオルは多めに用意します。志村様はご自分で身の回りのことをされる方で、下手に気を回しすぎてあれこれしない様致しました。「つかず離れず 離れず」

ご滞在中は、決まったお部屋係のあい子さんが、担当しました。あい子さんは、どのようなお客様にもいつも平等です。特別扱いは致しません。それが志村様には心地よかったのだと思います。志村様はご滞在中ロビーでゆっくり、お庭を眺めることもありました。他のお客様がいらっしゃる

と、あい子さんは自分が影となって志村様の存在を分からないようしていました。また、お部屋の温泉だけでなく、頃合いをみて必ず大浴場にもお入りになりました。

日中は丹前を羽織り、お一人で町を散歩されます。お戻りになるとニコニコ笑って、「だれも声をかけねえよ～」と、芦原を散歩する志村様とすれ違う町の方は、驚いた様子で《二度見》するものの声をかけないそうです。その福井の県民性というか、人の素の様なものを感じる事が、志村様はお好きだったのでしょ

う お部屋ではお酒を飲みながら、ご自分のテレビ番組を見る事がお決まりのスタイルでした。そ

して、あい子さんに、「これどう?ここはどう?」と感想を聞かれるのです。「これはよろしいのでは・・・ここはやりすぎに思うわ」とあい子さんの、こびない厳しい意見に「そうか～実はここはこうしたかったのだけどなあ、こちらの向きが・・・」と細かな説明と研究が始まるらしく、そこに素人の私たちの視線を大切にされる志村様の思いが見えました。

あの時は、毎年のごことで特別と思わずにいました。しかし、そこには大スター志村けん様の素朴であり素を大切にされる生きざま、の様なものが沢山ございました。お正月にどうしてハワイに行かないのかと、私は心の中でいつもそう思っていました。しかし、何より素になる感触と楽しさ、そしてその難かしさをだれよりも志村様はご存じだったように思います。

年末、銀座「豆源」から大きな団ボールが届きます。それは、お電話がなくとも、今年もお正月世話になるよ。という志村様からの合図でした。四日の朝は、子供たちをお部屋に呼んで、成長する子供一人一人に、照れながらお年玉をくださいました。志村様、沢山の大切な思いと、思い出を誠にありがとうございました。

歩いてみたり、休んでみたり、身をゆだねてみたり、空を眺めたり、べにや再建が叶い再びお客様がべにやの新しい価値を築いてくれることを感じる日々でございます。

「これからも～ これまでも～」
益々精進して参ります。