

## 和食×ワインの出会いをお手伝いします。

光風湯圓べにや ソムリエ 奥村紘生



このたび、日本ソムリエ協会の呼称認定試験合格を経て、当旅館で初の専任ワインソムリエをさせていただくことになりました。

お客様の大切なお食事のひとときを、より豊かに彩るワインをご提案できるように、日々学びを重ねております。繊細な和食とワインのマリアージュは非常に奥深く、私もまだその深淵を覗いたばかりでございます。料理長村田が丹精を込めて作りあげる一品一品をさらに引き立てるワインとの出会いをお手伝いさせて頂きますので、ぜひお気軽にお声がけくださいませ。



### あわらの夏は!お湯かけじゃ~!!

8月8日・9日(お湯がワクワクの日)は、あわら温泉が一番熱くなる「湯かけ祭り」が開催されます!18日は御神輿に温泉をかけ、温泉の恵みに感謝する20年続く名物です。そして9日は福井のお祝ごとには欠かせない「饅頭巻き」が行われます。ぜひ、あわら温泉の熱気を体感しにきてください!

【編集後記】ついに10号。時々お客様から記事の感想を頂戴することもあり、大変光栄です。取材先の皆さんのお話がそもそも味付けの必要がないくらい濃厚な素材なので、それにいつも助けられています。本当にありがとうございます。(土橋)



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



若狭牛のテーブルスープで  
しゃぶしゃぶで頂くのが  
べにや流  
1名様 69,300円/税込~  
[9月末日まで]



べにやにお越しいただいたお客様が福井に癒されて好きになってくれればいいなと思って働いていますが、芦原で働き暮らすうちに自分がますます福井を好きになっています。(地元ですが)今回インタビューの機会を頂き、この感覚を物語つきで話始められそうです。(野澤)

季刊誌 光風湯圓  
2025年5月26日発刊



Kofuyoden

SPRING 2025 vol.10



# 田川農産のお米と想い 風に乗って べにやまで

野澤 楓



べにやでのご夕食の最後に登場するご飯はあわら市にある(株)田川農産さんから頂いております。温泉で温まった心と体が、福井の豊かな食材、地酒、そして大切な人とのゆっくり流れるひと時でさらにふくふくとし、そのフィナーレとして、ある意味主役のような存在かもしれません。そんなお米を作ってくれる田川幹雄さん、由佳代さんご夫妻にお話を聞きました。

田川農産は株式会社として2008年に設立された当時の福井県では稀有な存在でした。18年目である2025年現在は、従業員6名で120ヘクタールの広大な農地を手がける「メガファーム」として福井の食を支えています。お米の他には、大麦・大豆・蕎麦・葡萄なども生産されています。ご主人の幹雄さんは代々続く農家の長男さんで幼い頃から農作業のお手伝いをしていました。大学卒業後すぐには



農業を引き継がず、30代までは東京で奥様の由佳代さんとふたりでサラリーマン生活をしていました。

そんな中お父様が怪我をされ、世代交代のタイミングが突如として訪れました。都会生活とは一変、あわらに戻り農家としての人生の転換はご主人にとってもですが、何より呉服屋の娘として育ち、農業の知識も経験も無かった奥様の由佳代さんにとっては、葛藤の日々の始まりとなりました。当時の農村の文化としては、誰もが幼い頃から農業に親しみ、手伝いをし、その営みが体に染み付いていました。出来て当たり前の風土の中、由佳代さんは地元の人からの厳しい視線を感じたと言います。また、追い討ちをかけるように幹雄さんがリウマチを発症し、このままでは農業のスタートを切るどころか続けることが難しくなる状況へ追い込まれます。

そこで考えたのが株式会社として田川農産の

土地を管理、経営し直すことです。会社として従業員を雇えば、たとえ田川さんが農業に従事しなくとも継続が可能になります。そのために、若い人が入り、続け、個として強くなれる会社としての基盤作りに取り掛かりました。それは福利厚生や社会保障などの基本的な要素に加え、ドローン操縦の資格支援などスマート農業を実現するための専門知識や、社員に地区ごとの土地を任せ当事者意識、責任感、そして経営意識を育成するなど、一人一人が「オールラウンドプレーヤー」として活躍できる環境を実現することでした。一方で、改まった会議の場ではなく畑への道中や、ストーブを囲んで談笑する休憩時間で、田川さん夫妻が社員の方達へ伝えることがあります。「米作りは食べることの基本であり、食べることは生きることの基本。お米を作ることは最強なんだよ。命を守る仕事に従事していることに誇りを持ってね。」社員さん同士の様子を拝見して感じた心地の良い温かさと爽やかさは、こうした家族のような心づかいで、個としての凛とした強さを育てる田川さん夫妻の「職場づくり」から根付くものかなと腑に落ちる気持ちでした。

一方の奥様の由佳代さんはご主人を支えるために事務と経理に携わり始めます。しかし、農業に関しての専門用語や作業の流れ、つまり現場を知らなければ仕事が務まらないことに気がつきます。そこで自分も種蒔きから携わり始め、そうして一生懸命育てた作物を初めて収穫した時には大きな喜びを感じたといいます。その時に、社員が一生懸命育ててくれた作物を今度は自分が責任を持って取引先へと届けるために何ができるだろう。由佳代さんは自分の役割を考え始めます。株式会社設立

より18年目の現在、由佳代さんは労務や社会保険の実務をこなし、大型特殊自動車の免許を取得し、さらにはお客様と気持ちよく取引が出来るよう、ごはんソムリエの資格をとり、米の種類、精米方法や炊き方を含めたお米のスペシャリストとなりました。(田川農産HPを拝見すると「ゆっち」こと奥様の綴る田川農産のブログにアクセス出来ます。コツコツ真面目に、かつチャーミングなお人柄と農園での日々にほっこりしますよ!)

初めのうちは農家が株式会社なんて、と中々受け入れられてもらえなかった田川農産は現在、笑顔の素敵で和気藹々とした若い従業員さんや、何でもこなす昨年入社70歳のベテラン従業員さんなど、全員が一丸となり、一人一人がこれから農業を牽引できる力を持ち合わせ、地域からも評判と信頼の厚い会社となりました。益々高齢化の進む福井の農家さんからは土地の将来の担い手として任される機会も増えていきます。その中で田川さんご夫妻のこれまでの好転換から発展された農業の形や価値そのものが、これから福井の農業に爽やかな風を吹かせることでしょう。べにやをすっと流れる風、それはそう遠くない田川農産から届いているかもしれません。

あわらの田園風景は新幹線の車窓からも広がりますが、ちょうど田川農産の事務所からも時々ビュンと通る新幹線を眺めることができます。頂く人と作る人が思いを馳せ合いながら、緩やかな繋がりを日々感じられたら「食べる」という営みはさらに豊かなものになるのではないでしょうか。車窓から誰かと目が合うように、べにやでのご夕食を通してお客様と田川農産の皆さんとの想いが重なりますように。

# 畳と空間 そして人

くの字に曲がった、先が見えないほど長く続くべにやの廊下。

玄関から廊下の端に至るまで畳が敷き詰められています。

さてべにやの17室と床の間、ロビーや廊下もあわせると全部で何枚の畳が敷かれているでしょうか。

正解は543枚。その全てをお任せしているのが、福井市にある朝日室内工業さんです。



『さくら名所100選』にも選ばれた足羽川、そのすぐ近くの街角に店を構える朝日室内工業さん。ここで77年にわたって畳づくりを続けています。取材のため訪ねた我々を、朝日さん一家は笑顔で出迎えてくださいました。「べにやさんとは40年前くらいからのお付き合いですか。大女将さん(先々代の女将)の時から」まず話をしてくださったのは2代目で現社

長の朝日清一さん80歳。この道に入って60年の大ベテランです。「ほら、これが前のべにやさんの時の」そう言いながら事務所からいそいそと持ってきたのは昔の帳簿。火災前に使われていた『浅芽』や『芳野』といった部屋名も記されていました。

新しいべにやを建てる時のエピソードについて尋ねると、「廊下全体に床暖房をつけるってなってな。

あれがとにかく大変やったわ」と参ったように笑います。通常畳は『畳床』という土台となるマットレスのような四角い板に、イグサで編まれた『畳表(ゴザ)』で覆うように表面に張り縫い付けることで作られるわけですが、床暖房があるとそうはいきません。熱で縮まない化学繊維と和紙を織りませた特殊な材料で作る必要があります。ましてやべにやは曲がりくねった廊下。長方形だけでなく、ギザギザした形の畳も必要になります。「不規則な形やと出来合いの土台が無いんで、その通りの形にまず専用の土台を作つて、化学繊維で作った畳表とピタッと接着する。それしか方法がない」と、それぞれ形も違い、ミリ単位の精確さが求められる。そんな手間のかかるオーダーメイド畳を何百と作るのですから、その苦労は計り知れません。

取材前に女将が「あれは朝日さんやからできたんやよ」と言っていたのがよくわかりました。おまけに、ふつうの畳では数年使って表面が傷むと、畳床はそのままに畳表とフチの部分だけ新しいものに張り替える『表替え』ができるのですが、接着だとそうもいきません。完全に作り直しとなります。「しばらく様子見てえんで、見に行かんとな」と取材のあいだもしきりに廊下の畳のことを気にかけておられて、職人としてのこだわりと責任感の強さを感じました。

社長の話のあとは、長女の珠美さんが畳の作り方を説明。実際に出来上がるようすも見せていただきました。作業場には寸法を精確に測る機具、端の不要な部分のイグサを裁断する包丁、畳のヘリを縫い込むミシンのような機械。畳に特化したさまざまな道具が立ち並びます。「この機械が、べにやさんの廊下で使っているような、縁(ヘリ)の付いていない

畳を作る用の機械。たぶん北陸ではここにしかないです」近年は小上がりやお部屋のアクセントに使いやすい、縁の付いていない畳の需要が高まっているそうです。「以前はほんのちょっとだけだったんだけど、今は普通の畳より注文が多くなってるくらい。ちょっと想像してませんでしたね。」

時代とともに在り方も変化している畳ですが、そんな畳の今後について尋ねると、珠美さんは「なくしてはいけないもの」と答えました。「おうちの中で、必ずほっとする場所。畳にはそういうパワーがあると思います。絶やしたくないですね」そして、その思いは先の世代にも。「私の長男が進路を決めるってなったときに、『継ぐのは僕しか居(え)んやろ』って当たり前のように言ってくれて」長男の泰征さんには日頃から「やりたいこと、好きなことをすればいい」と話していたため、まさか畳業をやると言い出すとは思っておらず相当驚いたといいます。現在は会社の一員として、得意先への配達なども含め精力的に仕事に取り組んでいるそうです。

いつでも気楽に座りこんで、身体を預けられる。日本人の心と深く繋がった畳の良さを伝え続けるため、朝日さんたちはお客様に寄り添い、求める畳を最高の形で実現してくれます。べにやで廊下を歩くとき、お部屋でくつろぐとき。どこへ行っても畳があつて、そのすべてがみなさんの居場所になってくれます。過ごすうちにふと『畳っていいな』と改めて認識していただけたことがあれば幸いです。(土橋悠人)

**有限会社 朝日室内工業**

〒918-8008 福井県福井市有楽町15-10  
TEL.0776-36-1085

# 歌って、踊る! 光風湯園べにや ワークショップ

代表取締役 奥村隆司

「あわら良いとこ、一度はおいで～♪」  
(アワラバーズ協奏曲より)

「Oh～Happy Day♪」(楽曲Happy Dayより)

べにやのスタッフを勇気づけ、そしていつも元気に楽しくプレイフルに働く源がこの曲にはあります。  
まだお聞きになってない方は、ぜひべにやHPからご覧ください。突然で、何のことかお分かり頂けない方が  
ほとんどかと思います。申し訳ございません。これから順を追ってお話をさせていただきます。

べにやでは毎年3回「ワークショップ」を全社員で開催しています。私達の「ワークショップ」は、皆さんが想像する「ワークショップ」とは恐らく違い、歌ったり、踊ったり、沢庵を漬けたり、餅つきをしたり…とにかく体を動かし、できないと思ったことでも全力で乗り越える!そんな「ワークショップ」です。前段の曲は、まさにその「ワークショップ」の一環で発表したものでした。

そもそもこのような「ワークショップ」を行うようになったきっかけは、同志社女子大学名誉教授の上田信行先生との出会いでした。ご存知の通り、べにやは2018年5月に火災により焼失しました。その後再建に向けて少しずつ動き出してはいたものの、まだまだどうしたらよいのか、どう気持ちを立て直していけばよいのか自信が持てない時に、当時日華化学㈱にお勤めの吉田史朗氏から、「日華化学イノベーションセンターで、上田先生が開催するワークショップがあるから参加してみませんか?」とお声を



2025年 べにや縁側ライブより

掛けられ、女将と一緒に行かせもらったのが上田先生との最初の出会いでした。火災後でまだ大人前に出るのが辛く、会場の後ろからそっと見学だけさせてもらおうと思っていたのですが、会場に着くなり上田先生から「このワークショップに見学はありません。奥村さん達ももちろん参加者です!」とワーキングチームに入らされてしまい、気が付くと久しぶりに歌ったり、踊ったり、パフォーマンスをしてワクワクしている自分たちがそこにいました。火災以来ずっと忘れていたこの感覚…。「そうだ、下を向いていても何も始まらない!今までみたいに、体を動かして、明るく胸を張って、顔を上げて、何があっても、何を言われても絶対にめげないで再建していく!」そんな思いが、「ワークショップ」を通して全身から湧いてきました。

それは、発想転換の瞬間でもありました。その後、一旦退職してもらった元スタッフ、他の旅館の女将さんや地域の方々に集まって頂き上田先生そして設

計の小堀哲夫先生らの主導の下で「新しいべにやとは?」「べにやのおもてなしとは?」「プレイフルシンキングとは?」といった内容での「ワークショップ」を再建中に3回行い、まさに「光風湯園べにや」の礎となるべく、新しい発想やアイデアが次々と生まれて光風湯園べにやがスタート出来ました。開業後も「今ある状態を当たり前だと思ってはいけない。お客様への感謝、地域の方々への感謝、社員同士の感謝を忘れず、心も体も健康でプレイフルに仕事をしよう。そして最強のチームべにやを作り、日本一働くのが楽しい旅館、お客様に感動を提供できる旅館を目指そう!」という目標のもと再び上田先生にお願いし「ワークショップ」を開催しています。ここですべてをお伝え出来ませんが「ワークショップ」の一部をご紹介させて頂きます。

## あべこべワークショップ

スタッフ同士が業務の垣根を超え、他の部署の仕事を担当し、日々とは違う役割に挑戦してみよう!地元の生産者の方々(テリトーリオ)にゲストとしてお越し頂き、食材についてそのこだわりについて皆で学び、その食材を使ってお料理を作り、おもてなししよう!

## 沢庵漬けワークショップ

お客様にお出する沢庵を、みんなで作ろう!べにやから飛び出し、テリトーリオの農場(フィールドワークスさん)で大根抜き、大根干し、大根洗い、そして沢庵漬けまで全部、スタッフみんなで挑戦しよう!

## べにや縁側ライブ!

ゴスペルシンガー池末信さんが率いる「ソウルマティックス」さんに歌やパフォーマンスの本気の指導をして頂きテリトーリオの皆さんを巻き込み「アワラバーズ協奏曲」「Happy Day!」をべにや縁側で歌おう。

他にも「カットアップス べにやを飾ろう」「レゴブロックとMyポスター」…等々

毎回それは無理でしょう、時間が足りないと言う声もありましたが、みんなで果敢に挑戦し、想像以上の成果を実現してきました。そこから生まれたべにやイズムが、お茶の心で言えば「和敬静寂」と言う言葉で表現できるかもしれません。

「和」…お互い心を開いて仲良くする

「敬」…相手を敬う

「清」…目に見える清らかさだけでなく、

心も清らかである

「寂」…どんな時も動じない心

そして、私達なら、どんなことでも乗り越えていけるという自信。

昨年べにやは創業140年を迎える光風湯園べにやとして今年5年目がスタートします。この4年を振り返りますと、ああすればよかった、こうすればもっとお喜び頂けたのではと思うことも沢山あります。光風湯園べにやの歴史はまだ始まったばかりです。これから積み重ねていける余白は十分あり、伸び代もまだまだあると感じております。そのためにも、これからもお客様に想いを馳せ、全力で真剣に「ワークショップ」に挑み、光風湯園べにやならではの、世界観やストーリーを一層築き上げ「べにやへ行くとなぜか笑顔で幸せな気持ちとなる!」そんな幸せオーラに包まれた宿屋を目指して参りたいです。