

The Newyork Times Style Magazine

TRAVEL

雪国の豊かな暮らしの営みを コンセプトにした新しいタイプの 温泉旅館「ryugon」

Experienced Snow Regions in “ryugon”

登録有形文化財にも認定されている江戸時代の建物を生かしながら、モダンで開放的な空間へと変わった高級温泉旅館「ryugon」。雪国ならではの魅力が体験できるさまざまな工夫がなされている

BY YUMIKO TAKAYAMA, PHOTOGRAPHS BY TETSUYA ITO FEBRUARY 06, 2020



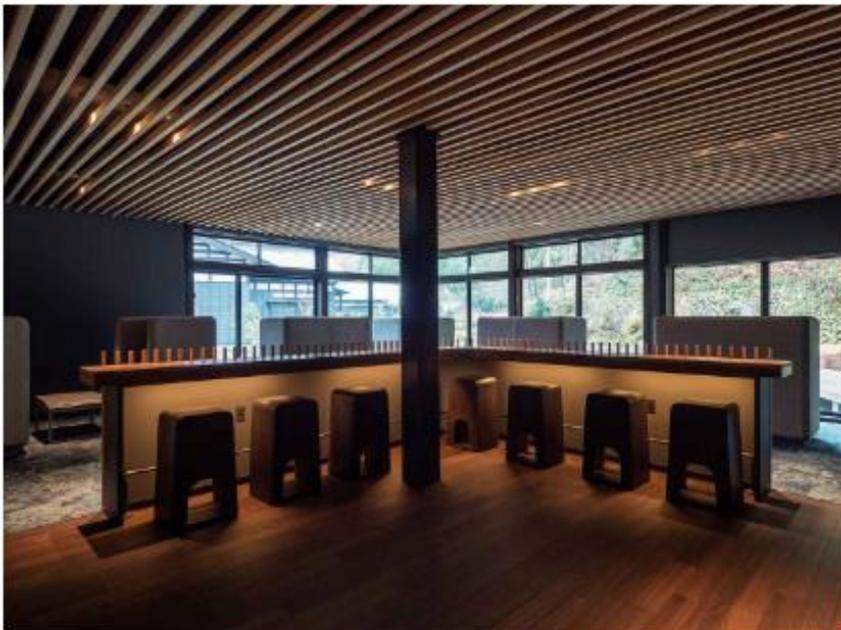
日本百名山である駒ヶ岳や平ヶ岳などに囲まれ、平地部分には田んぼが広がる

新潟県の米どころ、魚沼市。日本百名山である駒ヶ岳や平ヶ岳などに囲まれた自然豊かな地域にある、50年の歴史を誇る老舗旅館「温泉御宿 龍言」。二万坪もの敷地のなかに、江戸時代の豪農の館や武家屋敷など8つの古民家が移築して作られた重厚な作りで、多くの著名人や文人が定宿にした、新潟を代表する宿のひとつだった。その旅館が昨年10月、大胆なリノベーションを経て、装いも新たに「ryugon」としてリニューアルオープンした。



右がレセプションやラウンジのある母屋

門をくぐると、入り口付近の建物には壁一面、脱穀後の稲わらが美しくかけられ、「米どころ」に来たという期待値がぐっと高まる。レセプションに使われている建物の母屋は、突出した中門部分をもつL字型の「中門造（ちゅうもんづくり）」になっている。雪で閉じ込められても中門から出入りできるよう、雪深い地域に住む人々の知恵が生んだ建築様式であり、国の登録有形文化財に指定されているそうだ。

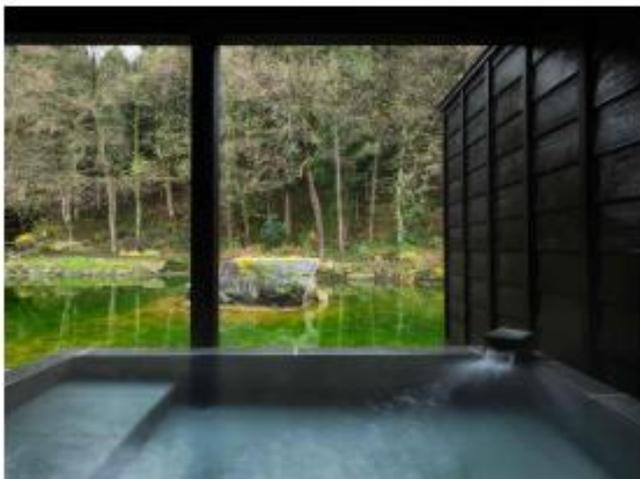


庭が見渡せるガーデンラウンジ。ディナーを予約している宿泊外のゲストはここで食前酒やおつまみが楽しめる。宿泊客には朝、昼、夜と内容を変え、スイーツやスナック、ドリンク類を用意



渡り廊下からの風景。季節によって景色が変わる

新生「ryugon」が今回リニューアルにあたって試みたのは、建物を閉塞的にしていた要素をすべて取り除くこと。例えば囲炉裏が置かれているラウンジは風通しを拒んでいた一部の棟を解体、窓のなかった長い廊下は壁を取っ払うことで、四季折々の自然をより身近に感じさせる、開放的な空間へと変化を遂げたのだ。



「VILLA SUITE」の露天風呂。温泉は刺激の少ない柔らかなアルカリ性単純泉。夜は月や星を満喫

広い開口部を設けた一戸建ての客室「VILLA SUITE」も同様だ。古民家の佇まいを残しつつ、モダンなデザインの家具やベッド、無垢の木を生かしたやわらかな質感のフローリングがバランスよく調和。すべての部屋には露天風呂が付き、湯に浸かりながらの広大な庭園や池、坂戸山などの自然との一体感は至福以外のなにものでもない。

夕食は新潟産の食材にこだわり、「雪国GASTRONOMY」と称して里山の恵みを生かしたフルコース。例えば、日本海の天然太刀魚は根菜の細切りをたっぷり入れた郷土料理、「沢煮碗」に。「雪国とせ」は雪室で熟成させた保存食の盛り合わせだ。ずいきやふきの塩漬けや、菊花のおひたしなど滋味深いものばかり。メインディッシュは地元では「立て焼き」と呼ばれる「囲炉裏の炭焼き」でA5ランクの新潟牛を炙ったもの。脂が甘くてやわらかく、旨味たっぷり。



雪国とせ。切り干し大根と油揚げ、きゅうり、ごま、からしで和えた「からしなます」（下段右）や、ずいきの梅酢和え（下段中央）など、地元の主婦が近所にお茶を飲みに行った時のお茶うけなのだとか

そして特別栽培のコシヒカリのおいしさは、「さすが魚沼！」と思わず声をあげたくなるほど。ピンとたった米粒はつやつやで、噛むと甘く、旨味が口のなかに広がっていく。



おかわり必須のコシヒカリ。つい食べ過ぎてしまう

ここでは、四季を通して雪国文化に触れられるよう、さまざまなアクティビティを用意している。今回、体験したのは「GASTRONOMYワークショップ」。地元のお母さんに雪国の伝統的な家庭料理を教わりながら、冬の時期のための保存食や、四季の食材について学べるのは稀有な体験だ。



ワークショップでは、地元のお母さんが家庭料理の先生。この日は根菜たっぷりのけんちん汁を教えてもらった



ワークショップのお昼ごはん。体験費用は ¥4,500/人（昼ごはん代含む）※3日前までに要予約

（右上から時計回り）

「大根と塩漬けわらびの煮物」、「あけびのつるのおひたし」、「柿とサツマイモの白和え」、「揚げかまぼこやこんにゃく、わらび野炒めもの」と野沢菜

今回、テーブルに並んだもののなかには「あけびのつるのおひたし」のような珍しいものも。シャキシャキとした食感で柔らかく、独特の苦味があり後を引く。あけびの新芽の収穫に、時間と労力がかかることから、今では地元でもめったに食べられない貴重ものだとか。

また、「ryugon」のユニークな試みは、宿の中だけでなく、周辺地域の自然や文化、そして地元企業や商店と連携し、地元の人たちと接しながら魚沼の魅力をより知ることができることだ。たとえば、歩くだけでご利益があるという「雲洞庵」を専門のガイドとともにまわったり、「八海山」で有名な「八海醸造」の日本酒ができるまでの工程を見学したり、正岡子規に愛された老舗「今成漬物店」を訪ねて、漬物を試食しながら女将さんの話に耳を傾けたり――。



老舗「今成漬物店」の漬物 なす、きゅうり、わらび、錦糸瓜、越瓜。かす床の原料になる酒粕は「八海醸造」のものを使用している



六日町商店街の一角にある今成漬物店の粕漬「山家漬」。右は5種類の野菜山菜が入った「山家漬」竹皮包み <270g> ¥1,080～。左は人気の錦糸瓜のみが入った「錦糸漬」竹皮包み <270g> ¥1,296～

今成漬物店

TEL. 025(772)2015

ローカルを知ることによってその土地に愛着がわき、「ryugon」の滞在をより特別なものにしてくれる。高級温泉リゾートでありながら、日本人の心の故郷にもなりそうな、新しいスタイルの宿の誕生だ。

ryugon

住所：新潟県南魚沼市坂戸1-6

料金：¥22,700～（Villa Suite <離れ> 露天風呂付和洋室 1名2食付（夕食・朝食）、サービス料込、消費税・入湯税別）

電話：025(772)3470

公式サイト