

薪ストーブのある宿

① 志我の里全景。ソーラー温水器も備え、節全体がソフトパワーで構築されている。不便は一切なく、清潔なもの。② 本月初公開の薪ストーブ料理。ポトフやグラタンなど、寒い冬にはぴったりのメニュー。③ 志我の里二階の大広間。薪ストーブを中心にキッチンやサンルームまである広々とした空間だ。



一階の客間で焚かれているのはデンマーク製Aduro12。日本ではとても珍しい薪ストーブ。



二階にはクッキングスペースも用意されている。こちらも広いので大人数で楽しく料理ができそう。



ARCEから焼き上がった地元の野菜たち。無農薬というだけでもありがたい。



滋賀県・高島市

田舎の体験型宿に薪ストーブが味付け

カントリーサイドに新しい形態の宿が増え注目を浴びているが、その中の重要アイテムに薪ストーブがあるという。

今回は滋賀県北西部の高島市にある二軒の宿の薪ストーブに暖まりに行った。

Text=Masami Nakamura Photo=Kazumasa Yamaoka

志我の里オーナーの池田 典矢さん。薪ストーブ店も営むが、元はバーテンダーという異色の経歴の持ち主。

志我の里

関西を中心に“gochi荘”という「美味しい食体験ができる宿」を案内するWEBサイトから、薪ストーブのある宿の紹介していただいていた。gochi荘はローカル宿、食の体験、コーディネーターが実際に現地取材をした宿、という3つの条件と、「温かい笑顔で迎え入れてくれる宿」という3+1の条件の宿を紹介する。その中から、今回は滋賀県高島市にある暖かな炎を湛える「志我の里」と「ちよい宿あだち」の2軒にうかがった。

オーナー自身3軒目となる建物に2台の薪ストーブ

琵琶湖の北西部に位置する高島市。高島屋の名前の由来ともなった地名で、平成の大合併にて5町1村がひとつになった。そこに2つのユニークな薪ストーブを焚く宿がある。一軒目は「志我の里」。

琵琶湖が一望できる箱館山の麓にあるこの宿は、自然と共に生きる体験の宿をモットーに、さまざま体験を宿泊者に提供してくれる。宿自体をオーナーの池田さんがセルフビルドした経験からセルフビルド塾や、自然農体験、マクロビオティック、

野草料理教室、そして新割り道場まで開いている。

宿泊棟で焚かれている薪ストーブは2台。一階の客室にはデンマークAduro12が部屋を暖める。日本ではほとんど見かけることのないAduroを体験できるだけでも貴重だと言える。もう一台は二階の広大なフリースペースに設置されたヘルゴン社のクッキングストーブARCE。パーティーやワークショップはもちろん、披露宴などに使われることもあるというこの空間に、クッキングストーブは上手くマッチしていると言える。宿泊プランにも薪ストーブ料理コースが新たに追加されたという。

健康志向にはうれしい薪ストーブ三昧の食事

訪問した日は、二階のフリースペースにあるクッキングストーブを使って薪ストーブをオーナーの池田さん自ら振る舞ってくれた。プラン名は「身も心も温まる薪ストーブ料理づくり」（一泊大人14,000円〜）。素材は地場で採れる野菜や鶏など、そのどれもが無農薬なので、健康志向の方には申し分ない。この日初めてメニューに加えられたのは、ポトフ、ジャガイモのグラタン、野菜のオープン焼き、フレンチトーストなど。どれも薪ストーブの魅力を十分に

引き出せる食べ物ばかりだ。

オーナーの池田さんは薪ストーブ販売店「薪来歩」も経営していて、宿で使用した薪ストーブをワンシーズン毎に入れ替えている。わずかにワンシーズンの中古品だから状態も良く、格安で手に入れられるのとこと、購入者から人気を得ている（もちろん新品も販売）。セレクトするのは日本での定番品ではないが、欧州では普通に使用されているモデル。そして、5センチ厚の新しい断熱二重煙突も池田さんのこだわりだそうだ。

食にこだわり、薪ストーブにもこだわる志我の里で、健康を満喫してみてもどうだろう。



昭和30年に上棟した古民家からいただいた極太の梁が宿を守る安心感。