

ゲストハウスカ 第27回 前田有佳利

ゲストハウスを旅する編集者

“ナマケモノ”になろう！ 巫女体験もできる宿

名水百選の「御清水」を初め、各所で綺麗な水が湧く名水のまち、福井県大野市。この地に、時間を忘れて昼寝をし、ナマケモノになることを推奨する宿がある。オーナーものんびり屋かと思いきや、地域と連携し、多数の企画を企んでいるようだ。

エネルギーをあまり摂取せず、消費もしない、省エネルギーな生き物・ナマケモノ。怠けているような様子から、その名が付けられたという。今回は、そんなナマケモノのようなスロースライフを提案するゲストハウスを紹介したい。

場所は、福井県大野市。気象条件によって雲海に浮かぶような幻想的な姿を見せる「天空の城」越前大野城があるからだ。清らかな水に恵まれていることから「水の郷百選」にも選ばれている。田園と民家が入り交じる中、赤褐色の立派な古民家が見えたら到着。ここがカフェを併設したゲストハウス、その名も「Name came Ono」（以下、ナマケモノ）である。

このゲストハウスは、コンセプト「To be slow」（「ナマケ



1 食べ応えのある醤油カツ丼。カフェは、土～木曜は11～17時、木・金・土曜は18～22時も営業。2 秋の夜は、鈴虫の鳴き声に耳を澄ませながら眠りにつくことができる2階の寢室。3 欄間や雪見障子など、館内には昔ながらの趣が残されている。

モノ”になろう)を掲げ、13項目の「ナマケの掟」を設けている。例えば、時計を外して時間を忘れよう、疲れたら人目を気にせず昼寝しよう、テレビを消して自然の音に耳を傾けようなど。

掟は強制ではないが、館内にテレビや時計は置いておらず、共用スペースとして開かれた1階の座敷には縁側が2つあり、畳の上を心地よい風がくぐり抜ける。思わずウトウトしてしまう。また、1階でカフェも営業。大野の水を使って淹れたコーヒーや、ランチタイムには、地元野菜を取り入れた「10種の具材ののった醤油カツ丼」や植物性100%の材料を用いた「やさしいマフィン」なども味わうことができる。

そんなナマケモノを運営するオーナー二見祐史さんの前職は、福井市の食品商社。担当エ

リアとして大野に通ううちに、大野に暮らす人々の寛大さや人懐っこさに惹かれ、週末だけ古民家を借りるといった2拠点生活を2年間続けた。そして2012年(平成24)ついに会社を辞め、このゲストハウスをオープンしたのだ。



4 巫女体験の様子。二見さんの通訳を受けつつ、神社の歴史や参拜方法などを学ぶ。5 2階建ての立派な宿。

「このまちにはおいしい水と、『おかえり』や『ただいま』でつながる地域の人々の豊かな関係性があります。大野の人々にとっては当たり前ですが、外から来た僕にとっては全てが宝の山です」と、まちの魅力を語る二見さん。

世界各国から訪れるゲストにその魅力を伝え、宿を窓口として、さまざまな体験プランを実施。地域の農家と連携した農業体験や、瑞祥寺で行う座禅・写経・写仏体験なども行っている。なかでも、大野で最も古い神社である篠座(しのくわ)神社と共同した巫女体験が海外ゲストに人気だと言う。

最近では、友人3名と合同会社を設立し、まちの課題を解決する事業を計画している。例えば、大野市内の空き家の活用につながる企画や、恐竜博物館で有名な隣町・勝山市と大野市をつなぐ交通インフラの改善に関する企画など。全然怠けてなどいない二見さんだが、本人曰く「面白いと感じたことしかやっていないから、これも「ナマケモノ」ですよ」。

新たな観光スポットを設けるのではなく、地域が持つ資源に着目すること。自然を破壊する消費的な接点ではなく、地域の日常や歴史に寄り添った生産的な接点をつくること。このゲストハウスは、そんな持続的な地域の魅力の発信方法を体現しているのではないだろうか。まるで省エネルギーな生き物、ナマケモノのように。



D A T A
Cafe & Guesthouse Name came Ono
住所 ●福井県大野市篠座町7-2
電話 ●090-5220-5800
料金 ●相部屋3,300円～、個室9,000円～(税込み)

取材協力・写真提供＝
Cafe & Guesthouse Name came Ono