

アルベルゴ・ディフーツ

住むように泊まる



イタリアの山間地域の山や丘の上の小さな集落が存続のため、その地域の空き家を利用して客室や食堂・レセプション室に改修して「集落全体をホテルに見立てる」取り組みをアルベルゴ・ディフーツと言います。



▲お多福の前のビーチ



▲お多福正面



▲お多福の屋上に建築中の露天風呂

岡山でもそういう取り組みをされている人がいらっしゃるというので、お伺いして、お話を聞かせて頂きました。

その方は、矢掛町にある株式会社矢掛屋の社長安達精治氏です。

お話によると、最初こういった企画をお考えになった時、矢掛町にするか足守にするか考えた結果、矢掛町を選ばれたそうです。

何がその、決め手になったかというと、矢掛町の宿場町としての歴史だったそうです。

人を引き付けるには、ストーリーがないとダメですと言われたのには、まさに目からうろこでした。

もともと、このアルベルゴ・ディフーツという取り組みは、仕事がなく交通の便も悪いために過疎化と高齢化が進み集落の存続が懸念されるようになってきたイタリアの山間地域の小さな集落が、そこでの景観のすばらしさや、スローライフ的な生活を維持していくために集落にある空き家を改修して、集落全体をホテルにしようとしたのが始まりです。

私の住んでいる足守という町も、景観はよく、歴史もあります。しかしながら、公共交通機関はなくなり、地元での仕事も主になるものはなく、イタリア同様過疎化と高齢化によって空き家が増えて集落の存続が危ぶまれています。

いま私たちは、あしもり遊学舎という組織を作つて、何とかこの足守が住人にとって魅力的な街になり存続していくことができるようになることを目指して、亀よりも遅い歩みではありますが、前に進もうとしています。

左の写真は安達社長が矢掛町の次に手がけられている白石島のお多福という宿泊施設です。島丸ごとホテルにという取り組みです。

最近では、井原市にも作られようとしておられるようです。コロナで大変だとは思いますが、ぜひ成功してほしいと祈っています。

今月のお勧めレシピ <レンコン入りヤンニョムチキン> 森安 晴香

レンコンは1年を通してスーパー等で目にすることができる野菜の一つですが、旬の時期は秋から春にかけてとなります。レンコンには水分が多く、主成分はほとんどでんぶんですが、ビタミンCを非常に多く含んでいます。その量は厚さ約1cmのレンコンで、レモン1個分と同じくらいの含有量があるともいわれています。ビタミンCは熱に弱いと言われていますが、レンコンの場合、主成分であるデンプンがビタミンCを熱から守ってくれる働きがあるため、加熱調理をしてもビタミンCが減りにくいという特色があります。



<材料 4人分>

鶏もも肉	500 g	※コチュジャン	大さじ2
レンコン	250 g	※豆板醤	大さじ2
ごま油	大さじ2	※砂糖	大さじ1
※ニンニク（すりおろし）	小さじ1	※醤油	大さじ1
※ショウガ（すりおろし）	小さじ1	※中華スープの素	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1	ごま油	小さじ1



<作り方>

1. レンコンは皮をむき、酢水にさらしたあと、5mm幅の半月切りにする。
 2. ポウルに1口大に切った鶏肉をいれ、※の調味料を加えてよくもみ込む。
 3. フライパンにごま油を引いて中火に熱し、レンコンを入れて炒め、焼き色がついたら取り出す。
 4. 3のフライパンに2を入れ、中火で肉の色が変わるまで炒める。3のレンコンを戻し入れ、全体を炒め合わせる。
- 好みで白髪ねぎをのせて出来上がり。



えびすや株式会社

EBISUYA 宅地建物取引業 岡山県知事(13)第1570号

TEL 086-284-6170 FAX 086-284-6175

ホームページアドレス <http://www.ebisuya-net.co.jp>建設業 岡山県知事 許可(般-29)第18640号 ホームページアドレス <http://www.ebi-ken.com>