

里山の廃校を再構築 地方の価値を世界に発信

caufeu

オーフ

里山の自然と田園が広がり、日本の原風景を思わせる小松市の観音下^{かながそ}のどかな風景になじむ旧西尾小学校校舎が「オーベルジュオーフ」の舞台だ。廃校となっていた建物をリノベーションし、2022年に独創的なスタイルの宿泊付きレストランとして生まれ変わった。

シェフの糸井章太さんは、若手料理人の登竜門といわれる日本最大級の料理コンテスト「RED U-35」で2018年に史上最年少の26歳でグランプリを受賞。フランスの三つ星レストラン、芦屋「メゾン・ド・タカ」、アメリカの三つ星レストランといった数々の名店で豊富な経験を積み上げてきた。

その才能を見込まれたシェフ拔擢だったが、縁もゆかりもないこの地に赴いたのは、「これからは地方の時代と確信したから」。自身も京都府山崎出身で地方にはなじみがあり、食の力を通して「地方に人を呼び込む」「廃校を再生する」という挑戦に使命感を持って取り組んでいる。

食の力で人を呼び込む
気鋭の若きシェフの挑戦



巻頭特集 オーベルジュ特集

話題のオーベルジュで過ごす 特別な時間



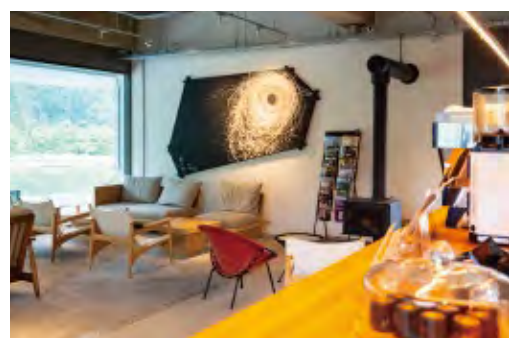
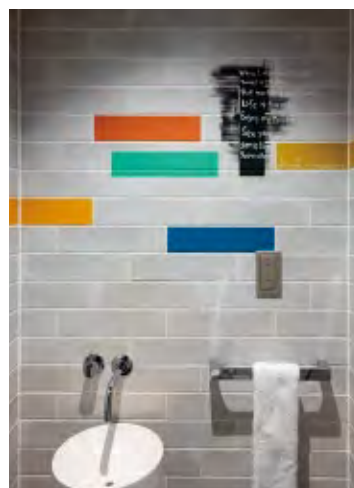
「オーベルジュ」とは、シェフがその土地の食材を使って腕を振るう宿泊施設を備えたレストランのこと。フランスで古くから親しまれるこのスタイルが日本に波及し、北陸にも話題のお店が次々と登場しています。いま美食家たちが注目する最旬のお店に足を運んでみませんか。

「オーベルジュ オーフ」のジビエ料理の一品。福井の日本鹿を薫焼きに。金時草やウド、野草のカキドオンなどの鮮やかな彩りと香りを添えて

※写真はイメージです

caufeu

オーフ



館内の随所を彩るアートは、現代芸術家・小川貴一郎氏の作品。この地に滞在し、湧き出るインスピレーションで約130の作品を制作した。客室では、展示作品の制作時に小川氏が聴いていた曲をQRコードから試聴できる。また全作品の購入も可能。写真中右は、昨年、Forbes JAPAN「NEXT 100」にも選出された糸井さん。最も注目される若手シェフの一人として、これからどんな景色を見せてくれるか期待が高まる



※写真はイメージです

☎0761-41-7080

📍石川県小松市観音下町 口48

🕒ディナー18:30~22:00(LO.18:30)、
土日祝のみランチ12:00~15:00(LO12:00)

🔥火・水(祝日の場合は営業)

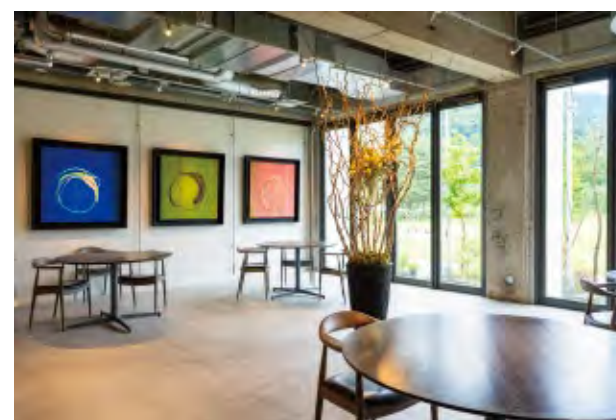
🍽️食事はランチ、ディナーとも1万5000円・2万5000円、完全予約制
※いずれもサービス料別

🏠宿泊は1泊2食付き2名1室利用時1名4万7700円〜

🕒チェックイン15:00〜、チェックアウト〜11:00



ディルやあさつきなどの野草を合わせ、ミントで香り付けしたオイルでいただく「そら豆 スッキーニ」(上右)。色とりどりの旬の野菜を2種のソースで味わう「アスパラガス 大根」(下左)。食事を楽しむのは、かつて職員室だったレストラン(下右)や校長室だった個室(上左)。目の前に広がる周囲の山々とグラウンド跡に、ノスタルジックな思いを掻き立てられる



オープンして4年。毎日のように近隣農家を回って野菜を厳選し、山に入って野草や野花などを採取する。次第にこの土地の自然のサイクルがわかるようになり、「無理のない料理」が作れるようになったと糸井シェフ。「地元根づく野草や山菜の淡く繊細な味わいと香りに気づかされました」とも語る。得意とするのは野菜やジビエの料理。数種類の野菜やハーブを駆使し、趣向を凝らしたソースで味わう一皿に季節が香り立つ。ジビエでは、福井の鹿、能登のイノシシ、白山麓の仔羊など鮮度の高い素材を使用。さらに多彩な野菜をあしらひ、そのクリエイティブな表現が食通をうならせる。

校舎の面影を活かしつつ現代アートが彩る館内は、モダンと郷愁が交錯する唯一無二の空間。糸井シェフの料理目当てに訪れた県外や海外のゲストが廃校跡と知って驚くことも少なくない。近くには石川が誇る名杜氏の酒蔵「農口尚彦研究所」もあり、ここでしか味わえない食体験が世界の注目を集めている。

土地の豊饒な恵みを
クリエイティブに生かす

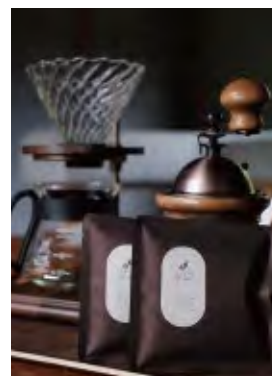
ENNU SHIRAMINE

エンヌ 白峰

金沢駅から車で約1時間。白山市の最南端に位置する山間の里、白峰地区に、昨年12月「エンヌ白峰」がオープンした。日本各地のレストランやホテルで料理長を務め、金沢の街なかで「レストランエンヌ」をミシュランの一つ星レストランに押し上げた西山昭二シェフが10年を機に移転を決意。幼い頃から思い描いたオーベルジュを実現させた。

白峰へとシェフを引き寄せたのは、山から海へと続く手取川扇状地の歴史と文化。野草や川魚、ジビエといった豊かな食材、味噌や醤油を育む伝統の発酵技術、地域信仰に基づく「報恩講料理」から次々と料理のインスピレーションが湧くという。ソムリエを務める妻の麻衣子さんは狩猟免許も持ち、今後は自ら捕獲した獲物も料理に取り入れていく。周辺に自生する山野草や針葉樹といった森のハーブで作るドリンクでベアリングを行い、アンテナを巡らせながら山と向き合う。窓一面に広がる山麓の風景を愛でながら、この土地の風土から紡がれる美食を楽しみたい。

手取川の源流から発信
土地に息づく食と文化



白山麓の渓流で育つ岩魚(イワナ)を使った一皿。イワナを低温で燻製させたミキユイ、黄金のイクラと呼ばれるイワナの卵、白峰のワサビを使ったソース、センナのお浸しとともに。「地元の生産者や作家との結びつきを大切にしたい」との想いから、一枚板のテーブルや器、カトラリーに至るまで、作り手の元に足を運び、選りすぐったものばかり。別棟の宿泊コテージはゆったりとした2階建てで、薬膳にもとづくハーブティーやコーヒーなどオリジナルドリンクも充実



☎076-256-3689

🏠石川県白山市白峰ツ110-1

🕒ランチ12:30～、ディナー18:30～

📅水曜(不定休あり)

🍽️食事はランチ1万8000円、ディナー2万5000円、完全予約制
※いずれもサービス料別

宿泊はコテージ半棟貸し1泊朝食付き5万円・1棟貸し1泊朝食付き8万円

※いずれもディナー料金別途

チェックイン15:30～、チェックアウト～10:30

※写真はイメージです



本日のメインディッシュ(ヴィアンド)。白山麓の猟師さんから届いたイノシシを薪火でローストしジビエのソースで。近くの山で採った山菜(写真はカタクリ)を添える。ローストしたオニグルミなど白峰のエッセンスも

山の緑と川のせせらぎ、鳥の声
豊かな風土から紡ぎ出す美食





被災後は炊き出しチームに加わり、多くの仲間や支援を得たという橋田シェフ。佐賀県「カマチ陶舗」からは100点余りの器が寄贈されたという。レストランでは、能登「ののわし」の草木和紙アート（下左）や地元工房・能登島の独歩炎の器も楽しめる。建物2階には寝室やバスルームなどを完備した客室を用意。レストラン同様、大きな窓から邑知平野やなだらかな山並みが一望できる



Résonance

レゾナンス

のと里山海道柳田インターから車で1分、田園が広がる一角に2026年1月に再スタートした「オーベルジュレゾナンス」。前身はこの地で人気を博したフランス料理店「ラ・クロシェット」。シェフの橋田祐亮さんはフランス各地の星付きレストランで修業を重ね、知人の誘いで2015年、羽咋市に移住。2017年に開業した同店でミシュランの一つ星を獲得した。約7年間営んだ店は2024年1月の能登地震で被災し、大規模半壊と判明。一時は羽咋を離れようとも考えたが、長年培ったこの地の食材の知識、生産者との絆、何よりこの田園の眺めが財産と気づき、再開を誓った。

「フランス料理は本来、地方料理の集合体。伝統的手法を用いて地方の食材を現代的に表現することで独創性が発揮できる」と橋田さん。羽咋で育った自然栽培の野菜、七尾湾の魚介、能登牛などを巧みな技で魅せる料理は地元愛の結晶。「少しずつ元気になってきた能登を感じて欲しい」という心意気で元気な能登を発信していく。

食材、人、風景
離れがたい魅力に気づく

※写真はイメージです

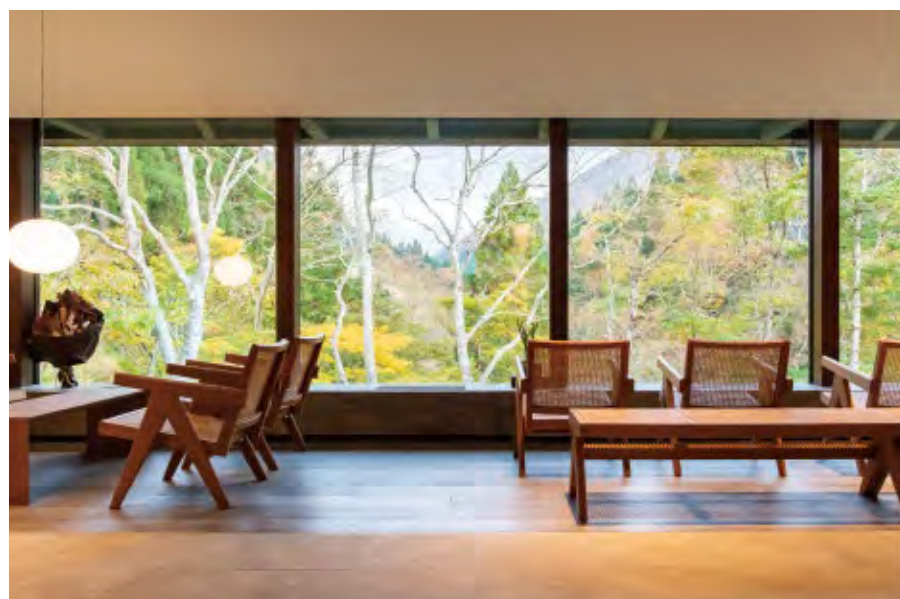
能登地震の被災から立ち直り、 ”元気な能登”を食で表現



☎ 0767-23-4712 住 石川県羽咋市柳田町ほ79-1
時 ランチ12:00～、ディナー18:00～ 休 月曜夜、火・水曜
料 食事はランチ、ディナーとも1万5000円・2万2000円、完全予約制
宿泊は1泊2食付き5万円（プレオープン期間価格・1日1組限定）
チェックイン15:30～、チェックアウト～10:00



L'évo鶏のレバームースと赤ピーツのメレンゲは富山ガラス工房の器に。料理は、高岡市のシマタニ昇竜工房や富山の陶芸家・釋永岳氏、能登の木工芸家・奥野健一氏など、工芸品とのコラボも楽しい。山の自然に抱かれ、どの窓からも四季の山の装いが迫る。風が木々を揺らす音や野鳥たちの声がBGM。AIがはびこる現代にはこんな時間も必要だ



☎0763-68-2115

📍富山県南砺市利賀村大勘場田島100

🕒12:00or12:30スタート、
ディナー18:00or19:00スタート

📅水曜、第1・3火曜

🍽️食事はランチ、ディナーとも3万1000円～、完全予約制
宿泊はディナー3万1000円～、コテージ4万4000円～(1棟)、
朝食3850円、完全予約制 ※いずれもサービス0
チェックイン15:00～、チェックアウト～11:00

※写真はイメージです

2026年5月、英国メディア、食のアカデミー賞「アジアのレストラン100選」にレヴォが選ばれた。日本からは全18店のみ



自然を味方に日々進化する谷口シェフ 魂の逸品を味わう

L'évo

レヴォ

富山・五箇山(五箇谷間)と呼ばれる5つの谷のひとつ、四方を山に囲まれた奥深い谷あいには利賀村はある。周囲には自然しかない秘境、その土地の魅力に惹かれてオーベルジュを開いた谷口シェフ。日本国内やフランスで料理の修業を重ね、2010年に富山へ、2020年にこの地に移転し、2021年にはミシュラン二つ星を獲得した。

「前衛的的地方料理」とのフレーズを前面に掲げ、豊かな大地で育つ野菜や山菜、野山を駆けるジビエ、富山湾の魚介、山羊のチーズなど、地元の食材としっかりと向き合って仕上げる料理は、生き生きとしたアートのように輝いている。自らも土地を耕し土にこだわった野菜づくりに勤しむ日々だとか。食卓には地元作家の器やカトラリー、調度品など工芸品が随所にあしらわれ、窓から見える木々や山の景色とも一体化。知らず知らずのうちに心も舌もカラダも満たされていくようだ。

自然からの贈り物を
一皿一皿の上で蘇らせる