



# くう、ねる、あそぶ、夜はのむ

©糸井重里



料理長であり、マネージャーでもある塚田春夫は野菜ソムリエの資格を持つ。自ら育てた野菜が彼の料理を彩る

「このホテルをもっともっと、スタッフたちが仕事に張り合いを持って楽しく働ける場所にしたい。それがお客様へのサービスにつながるから」のん気なおっちゃんかと思いきや、ホテルにかける思いは深い。



す：  
萌木の村、ホテル・ハット  
ウォールデンでは、そん  
な穏やかで暖かい森の時  
間が、ゆつくりゆつたり  
流れています。一度、ご  
宿泊のほどを。美味しい  
料理と美酒の数々がお待  
ち申し上げております。

「こんにちは」おや、一  
人に話しかけてきたのは  
上品にお年をめされたご  
夫婦です。「あらA先生  
今日はお泊りですか?」「  
ちがうのよ。近くまで  
来たものだから、顔出さ  
なきやつて」お二人はホ  
テルオーブン当時からの  
お馴染みさんです。「本  
内、呼んできましようか?  
藤井さんが給仕長の名前  
を出します。「いらっしゃ  
やるの?久しぶりにお会  
いしたいわ」「ではお茶  
でも」塚田さんは、「ご夫  
婦をクローズしたばかり  
のレストランへ案内しま

とある日の午後3時ごろのことです。ホテル・ハットウォールデンのレストランNESTでは忙しかったランチタイムも終り、ディナーまでつかの間のお休みです。さつきまで庭の石釜でピツツアを焼きまくついた料理長の塚田さんが野良着で登場です。吊るし柿にすら柿を野辺山にある萌木の村農園に取りに行くのです。「塚田さん、野菜の収穫ですか?」客室に飾る花を庭の花壇で摘む女性が声をかけます。ホテルの姐御的存在である藤井さんです。

A photograph of a two-story wooden building with a red-tiled roof and dark wood trim, typical of Alpine or German architecture. The building is illuminated from within, with light glowing through arched windows and doors. Snow covers the ground and the roofline. Bare trees stand in front of the building. In the top right corner, there is a circular graphic containing the text "Hut Walden" at the top and "Kiyosato" at the bottom, surrounded by a decorative border of small stars.

萌木の村社長、船木上  
がやりたかった。23歳で  
レストランROCKを開  
業するも、ホテルがやり  
たくてしようがない。だ  
って清里第一号のホテル  
やりたいんだもん。26歳に  
なるともう我慢できない。  
ポール先生の愛弟子で、  
ホテルオークラの海外営業  
を担っていた秋吉光男氏  
に駄々をこねてホテル経営  
次は10代の頃からホテル  
がやりたかった。23歳で  
レストランROCKを開  
業するも、ホテルがやり  
たくてしようがない。だ  
って清里第一号のホテル  
やりたいんだもん。26歳に  
なるともう我慢できない。  
「僕はもつと小さなホテ  
ルが見たい。B&Bとか」  
静かに諭された。「どん  
な小さなホテルをやるに  
も、そこには超一流のサ  
ービスが無ければならな  
い」28歳、ホテル・ハット  
ウォールデン開業。この  
小さなホテルは、いまだ  
のノウハウを学び始める。  
欧米の超一流ホテルを視  
察していく時のことだ。

どんなに小さなホテルでも  
一流のサービスがなくては  
ならない。



コンシェルジュの役割を担う木内節雄は、ソムリエの資格を取るべく猛勉強中だ。「ネストでは滅多に手に入らない山梨産のプレミアムワインが飲めます。2012年も2013年も最高の出来です。ぜひご賞味ください」山登りと野鳥と写真をこよなく愛す彼に、いろいろな蘊蓄を聞かせてもらおう。



ランチのナポリ風ピッタは石釜で焼く。遠赤外線効果でふわふわパリパリ。



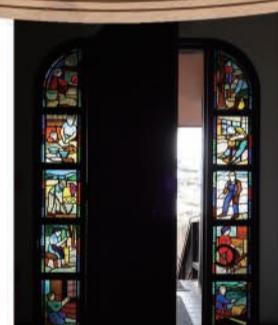
ディナーは塙田オリジナルの創作料理。自家栽培の高原野菜がうますぎ。朝食は和テイスト。心安らぎます。



ディナーは塚田オリジナルの創作料理。自家栽培の高原野菜がうますぎ。朝食は和テイスト。心安らぎます。



ネストとは鳥の巣。訪れる野鳥たちを眺めながらのランチは格別だ。現在、店内改装を計画中。巨大なワインセラーが設置される予定だ。



清里開拓当時の労働風景を描いたステンドグラスが、エンタランスでお出迎え。



ホテルのムードメーカーを努めるのは妙齢の美女、藤井満美子。「こじんまりとした手頃な広さ。居心地のいいホテルですよ。かゆいところに手が届くようなサービスを心がけています」6歳の男の子の母である彼女「バイトだったのに産休も育休も貰えたんですよ」といい、ホテルにちがいない。



A photograph showing a long, narrow hallway with white walls and dark wood paneling. A vibrant red carpet runs along the floor. On the left, there's a glass-enclosed display case containing various items. The hallway leads towards a doorway at the far end.



萌木の村の金庫番であり、ホテルの統括役員である船木淳の、若かりし頃の写真。右の写真のように今ではロマンスグレーのダンディーおじさんである。奥様は元キャビンアテンダントの京子さん。村の運営に欠かせない脇役の一人だ。萌木の村に遊びに来て、淳の毒牙にひつかかった。



大人の洋酒文化を  
ハツトウオールデングで  
成熟させるのだ！

上の写真をご覧いただきたい。なんとも贅沢な酒酒酒。南極で発見された100年以上も前のウイスキーのレプリカまである。コイツをロックで飲るための本物の南極の氷も秘蔵している。こいつは大富豪のコレクションか！ここは銀座の高級ナイトクラブか？ちがいます。萌木の村のホテルにあるバー＆ラウンジ・パチ。仕入れているのは船木上次という名の男である。この男、酒が一滴も飲めない。ビールを啜るだけでご酩酊だ。どうしてそんな男がこんな高級な酒をバカスカ仕入れているのか？どうしてこんなにリーズナブル



Rare Old HIGHLAND MALT WHISKY  
on the Antarctic Rock 3.000yen ~

Rare Old HIGHLAND MALT WHISKY  
on the Antarctic Rock 3,000yen ~

モンゴルからの留学生ジャム  
力。夢はモンゴル版萌木の村  
を設立すること。



「ここで君のつくった酒を飲むために泊まりに来たんだよ」  
バーテンダー久保田勇が作り上げようとしているのはそんなバーだ。山梨カクテルコンペティション2011で優勝。ウイスキーをベースに桃と桜をアレンジしたショートカクテルの名前は「桃源郷」という。メニューには無いが頼めば振ってくれる。一流である。



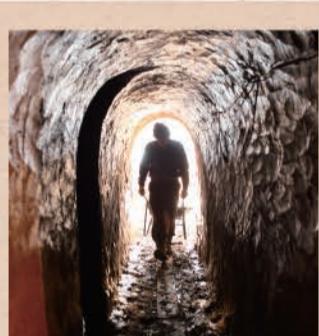
「私が言うのもなんですが、重厚で落ち着いた雰囲気のバーです。東京にもちょっと無いと思います。私も仕事を離れて、この場で心ゆくまで酔い痴れてみたい。パー、一、止まり木にとまってね」  
バーテンダー久保田談

酒をこよなく愛する人のための宿泊プラン 破格の¥100,000!!

## 一泊二食三種ボウモア PLAN

- ① BOWMORE BLACK SHERRY CASK 1964 HALF SHOT  
② BOWMORE GOLD FINE OAK CASK 1964 HALF SHOT  
③ BOWMORE WHITE BOURBON CASK 1964 HALF SHOT

通には堪えられない極上プランであります。

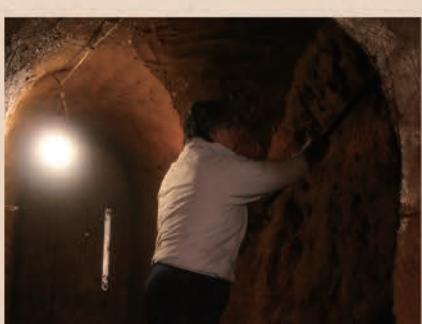


してこんなにリーズナブルな値段で提供しちまうのか？銀座で飲めば下手するし一柄ちがうぞ！富をひはらかしたいのかジョージー何を考へてるんだ！

そんな愚か者は萌木の村にはいない。そう、彼は愚か者ではない。彼には信念がある。成金趣味でもなんでもない。バカ高い洋酒たちを、借金までして買う。飲めないので。理由はシンプルだ。ここ清里に、八ヶ岳に、本物の、大人の、アルコール文化を定着させたい。日本全国に一目置かれる洋酒文化の熟成したリゾートにしたい。彼は、強く願っているのだ。「このあ

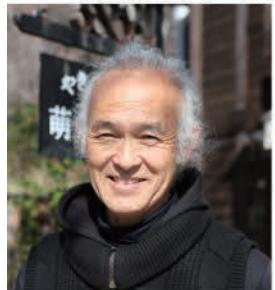
るはずだ」鼻息は荒い。

模を誇るサントリリー白州蒸留所は言うにおよばず。北杜のワイナリーで作られる、抽選でしか手に入れるものできないプレミアムワインは、試行錯誤と計り知れない苦労の末にこの世に生れ落ちた。畑の場所にちなんでTSUGANEと名づけられた。同じく北杜にあるワイナリーの代表作、キュベ三澤はフランス5大シャトーに匹敵するとまで称されている。萌木の村でつくるビール、タツチダウンには手前味噌ながら自信がある。それら地元産の酒に加えて、世界中の銘酒をこのバーにそろえたい。そこから成熟した大人の酒文化が生まれ



未来に向けて飛翔する 陶の煙空「遙なる瞬へ」

未来に向けて飛翔する「陶の煙突・進なる瞬」  
パーティに訪れたなら、暖炉の煙突に注目してほしい。不思議で妖艶な煙突だ。陶器の煙突。陶芸家、三井康生作。彼は萌木の村の村民だ。花や果物の灰を釉薬にして絶妙な色彩の器を世に送り出している萌木窯の主だ。30年前のホテル改装時、新進気鋭の陶芸家だった彼のもとに舞い込んだ難解なる注文だった。煙突に焼き物をかぶせてほしい…「どうせやるなら、魚を曲げてやれ」普通は四角い煙突



うつし、舟を曲げて十羽の鳥達の山舟。柱又のそれぞれの面に陶板を取り付ける。それじゃ面白くないから曲げようというわけだ。土は焼くと縮む。そこで原寸大より一割大きい木枠を造り、それに粘土を巻きつけた。生乾きの間にパズルのように切り取って、窯へ。焼き上がったものを煙突に貼り付けていった。超難しい。半年かかった。萌木の村の発展を願って十羽の鳥を飛翔させた。一見の価値ありである。

