

地元の新鮮食材厳選

うぶすなの郷TOMI-MOTO

食う寝る巡る

＊奈良旅のススメ＊

4



1日2組だけが泊まれる古民家ホテル兼レストラン「うぶすなの郷TOMI-MOTO」(安堵町)。文化勲章受章者で人間国宝の陶芸家、富本憲吉(1886～1963年)の生家を改修した施設で、訪れる人に時間を忘れさせ、非日常へと、いざなう。

富本は「民芸運動」に関わった英国人陶芸家、バーナード・リーチと知り合い、この地で陶芸を始めた。生家は74年から2014年まで富本憲吉記念館として使われ、17年、「うぶすなの郷」に生まれ変わった。

北隣には19年8月、町文化観光館「四弁花」が



安堵 人間国宝・富本憲吉の生家

オープン。名称は、富本が生家に自生する五弁花のテイカカズラ(町花)から考えた模様「四弁花」にちなんだ。近くには、聖徳太子が斑鳩と飛鳥を往来したとされる「太子道(筋違道)」や、太子が腰掛けたという「腰掛石」が伝わる飽波神社もある歴史スポットだ。

有名な日本料理店などで修業し、オープン時から料理長を務める間康正さん(53)は自ら直販所や道の駅などに足を運び、野菜やキノコなど旬の食材を仕入れる。小松菜の仲間「大和まな」やネギの一種「結崎ネブカ」など「大和野菜」も積極的に利用する。

牛肉は、宇陀市の牧場の「まほろば赤牛」を使



うぶすなの郷の料理—いずれもワールド・ヘリテイジ提供

う。脂身が少なく、赤身が多いのが特徴で、健康志向を意識した。ステーキ、しゃぶしゃぶ風、ほほ肉の煮込みなどで提供。別な空間で悠久の時間を提供する。間さんは「厳選した地元の新鮮な食材と、体に優しい調理法にこだ

【熊谷仁志】

◆うぶすなの郷TOMI-MOTO 安堵町東安堵1442。ワールド・ヘリテイジ(奈良市)が運営し、1日2組限定。2人で1室なら正規料金1人5万円(1泊2食付き)。レストラン「五風十雨(ごふうじゅう)」(予約制、最大22席)は昼食(午前11時と午後1時からの2部制。3300円)と夕食(午後5時から。8800円)を提供。電話(0743・56・38855)。

①「うぶすなの郷TOMI-MOTO」。右側は母屋を改装したレストラン「五風十雨」
②間康正料理長