



【特集】

## 技

### 海越しの立山連峰に阿尾城跡：雄大なロケーションを生かした建築 「民宿でもなく、旅館でもない」「食の宿」を新築

#### ● 視界二八〇度の絶景を眺望

氷見市中心部から海沿いの道を車で五分ほど走ると、海に突き出た阿尾城跡の手に四階建ての真新しい建物が見えてくる。二〇〇七年十一月にオープンしたばかりの食の宿「磯の音 氷見っ子」である。四角形のデザインは洒落たオフィスビルと見間違えるほど、シンプル＆モダンな雰囲気を出している。「民宿でもなく、旅館でもなく」「そんなコンセプトを持った「食の宿」を象徴しているかのような佇まいだ。

東南東向きの建物は、オーシャンビューを生かした設計に大きな特徴がある。実際に窓から眺めると、真正面に富山湾に浮かぶ立山連峰、左手に阿尾城跡、右手に唐島や氷見市街地から朝日山、二上山の山並、比美乃江大橋と、富山湾を中心とした視界二八〇度の風景が広がる。確かに、一度にこれだけの絵にな

▲「食の宿」磯の音 氷見っ子は、シンプル＆モダンなデザインで、収容人員68名。



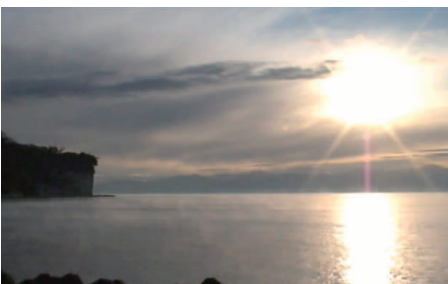
る素材を眺められる場所は富山湾岸でもそうない。好立地とともに、建物の向き、角度など設計の技の冴えも感じられる。

#### ● 業種転換し、新分野に挑戦

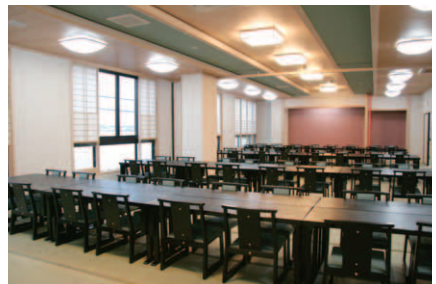
「しかも天候に恵まれれば早朝には立山連峰の背後から朝日が昇り、海上を黄金色に染めあげる絶景が楽しめます。海上に霧が立ちこめる日も趣があって、波と霧、阿尾城跡の断崖絶壁の景観は水墨画の世界のようです」とロケーションの素晴らしさを細めるご主人の橋本稔さん。実は、電子部品製造から旅館経営へと大きく業種転換を図った方である。地元定置網組合の職員の経歴も持ち、氷見の定置網漁や魚介の素晴らしさを誰よりも実感している。



▲明るく、開放的なロビーが旅人を迎えてくれる。50インチのディスプレイも印象的。



▲富山湾の最も奥に位置する場所であり、天井高のガラス窓から見える波も穏やか。



▲大宴会場は畳敷きにテーブルとイスのスタイル。

その魅力を全国へアピールしたいと、熱い心をたぎらせて新分野にチャレンジ。朝食重視、鍋料理の提供など、新しい発想で経営を進める考えだ。

#### ● 和風モダンなど、趣の異なる客室

館内を見ると、一階には開放感溢れるロビーにフロント、そして浴室。二階には大宴会場と厨房、三階と四階にそれぞれ六つの客室（十二帖の客室五室と八帖の客室一室）、

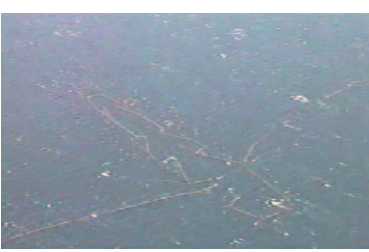


▲樹木や石を配置した庭を眺めながら温泉に浸かるひとときを。

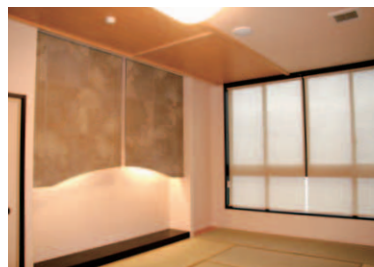
小宴会場を備えている。十二帖の客室はすべて海側に面しており、ペアガラスを使った曇らない窓から入る陽光で明るい雰囲気。畳に座ったときにも



▲こぢんまりとした露天風呂も趣がある。



▲氷見は越中式定置網発祥の地。4階ホールには定置網の模型も展示予定。



▲12帖の客室が合わせて10室（洗面・トイレ付き）。数寄屋風、和風モダンなど一部屋ごとに雰囲気が異なる。

海が見えるように、障子の高さを調節したという。眺めも見応えがあるが、室内の床の間などの意匠も印象的。白木の床柱をあしらった部屋や、月をイメージしたものの、電飾を効果的に使用したもの、数寄屋風など、一部屋ずつ床の間の意匠が異なっており、趣のある和のしつらえに自然に溜め息がもれる。

#### ● 湯舟に満ち満ちた自慢の温泉

自慢の浴室には、石で組んだ露天風呂と内風呂（四メートル×二メートル）があり、モミジやツバキ、灯籠などを配置した庭を眺めながらの湯浴みが楽しめる。内風呂に入ると、ザブンとお湯の小さな音が響く。窓際に落とし込みというスペースが設けられており、湯舟から溢れ出たお湯がここに流れ落ちて水音を立てるといふ仕組み。温泉の上澄みや湯の華もここに自然に落ちるので、湯舟を清潔に保つ効果がある。細部にまでこだわった造りとなっているのだ。

泉質はナトリウム塩化物泉で身体に芯まで温めてくれる。お湯が満ち溢れた湯舟に浸かり、手足をゆったり伸ばすと心身ともに癒されていくよう。まさに極楽、極楽。時間と心のぜいたくを感じることができる。

今月のオーナー訪問



磯の音 氷見っ子  
代表取締役 橋本 稔さん

#### 『キトキトの魚で おもてなし』

海越しの立山連峰の眺望を最大限に生かした設計、間取りが大変気に入っています。四階に展望風呂の設置も考えましたが、庭を眺めながらゆっくり浸かっていたら、二階に浴室を設けたことも結果的に良かったと思います。おもてなしの面では、特に朝食を重視。富山湾と立山連峰、朝やけが織り成す絶景を眺めながら、氷見の市場で競りを終えて届いたばかりのキトキトの魚を、ご賞味いただきます。寒ブリ、岩ガキ、サスなど旬の魚を活きたままにテーブルへ。まさに獲れたての味わいをお楽しみください。

住所／富山県氷見市阿尾4-5  
電話／0120-130519  
HP／http://www.himekko.jp/



技のリフォーム

0120-183-304