

第 8 回：俵屋旅館

- 世界ランキングで登場する日本のリゾートはホテルではない
 - 俵屋、栲屋、炭屋は日本旅館の最高峰、御三家と言われる
 - 学生から、卒業旅行の相談を受け、俵屋旅館、奈良ホテル、リッツ・カールトン大阪を勧めた話

「Top 10 luxury hotels in Asia」

順位	ホテル・旅館名
1位	俵屋旅館(京都) 栲屋旅館(京都)
2位	フォーシーズンズ リゾート チェンマイ(タイ)
3位	マンダリン オリエンタル 香港(香港) マンダリン オリエンタル バンコク(タイ)
4位	強羅花壇(箱根)
5位	ラッフルズ グランド ホテルドゥ アンコール(カンボジア) アマンサラ(カンボジア)
6位	ザ・ベニンシュラ東京(東京)
7位	フォーシーズンズ ホテル 上海(中国)
8位	バンヤン ツリー リージャン(中国) ホテル オブ モダン アート(中国)
9位	ソフィテル メトロポール ハノイ(ベトナム)
10位	メゾン スワンナブーム ルアンパバーン(ラオス)

米Kipling & Clark調査 ※2つあるものは同順位

- 創業1704年、300年継続する、日本で現存する最古の旅館 ▶ 江戸末期、明治、大正に刊行された文献の中に記載されている俵屋の評価は常に一、二を争う ▶ 京都の旅館で一番はじめに電気を引いたのは俵屋、水洗便所も然り
- 主な顧客リストは、岩倉具視、大久保利道、木戸孝允、伊藤博文、板垣退助、高村光雲、レナード・バーンスタイン(音楽家)、ベン・シャーン(画家)、ジャン・ポール・サルトル(哲学者)、アルフレッド・ヒッチコック(映画監督)、カール16世グスタフ・スウェーデン王、ジェラルド・フォード(元米大統領)、スティーブン・スピルバーグ(映画監督)、マーロン・ブランド(俳優)、リチャード・ギア(俳優)、トム・クルーズ(俳優)、トミー・リー・ジョーンズ、ダスティン・ホフマン、ヨーコ・オノ、スティーブ・ジョブズ...
- 30~40%が外人客、団体客をとらない方針を貫く
- 18室に対して77名の従業員 ▶ 客室数に対して4.3人の従業員、フォーシーズンズでさえ1室2人
- 18室ある部屋は、ほぼ1年に1室ずつ総リニューアルを繰り返している
 - 新館の設計は吉村順三：吉村順三は日本を代表する建築家で、皇居新宮殿なども設計している。吉村が師事したのはアントニン・レーモンド。名古屋の南山大学を設計し、日本建築学会作品賞受賞。アントニン・レーモンドの師が、フランク・ロイド・ライト。ライトは言わずと知れた近代建築の三大巨匠(他の二人は、ル・コルビュジエ、ミース・ファン・デル・ローエ)の一人で、帝国ホテルを設計した。

- ・ 店主
 - アーネスト・サトウ／佐藤善夫 (1927~1990)：東京生まれ。写真家でジャーナリスト。母親はアメリカ人、父親は群馬出身。日本で早稲田大学卒業まで過ごし、米国で仕事を始める。ライフ誌の特派員として 1961 年(昭和 37)に再来日し、その後活躍の場を日本に移した。73 年京都市立芸術大学教授 ▶ 特にインテリアのものの並べ方に関するセンスが卓抜だった、レンズを通してものを切り取る目がベースにあった。佐藤年の夫、故人。
 - 佐藤年(とし)：京都生まれ、学習院大学文学部卒業、1965 年より 11 代目当主、俵屋大成長の立役者

- ・ 風呂について
 - 素材はコウヤマキ(高野槇、高野槇、学名: *Sciadopitys verticillata*)は、マツ目コウヤマキ科の日本固有種。常緑針葉樹で高木となる。日本と韓国済州島にだけ残存している。和名は、高野山真言宗の総本山である高野山に多く生えていることに由来する。また、高野山では霊木とされる。庭園に植栽し、材木としても利用される。世界三大造園木の 1 つで、木曾五木の 1 つ。古代には、棺材として最上級とされた。弥生時代や古墳時代には木棺として用いられている。柔らかい木だが水に強く朽ちにくく、加えて香がよく、風呂の素材や橋梁材としては最上である。

- ・ 俵屋を支える職人たち(「俵屋の不思議」より、資料は 1999 年の著作時のもの)
 - 一流の人材は一流を惹き付ける ▶ 一流は一流を採用し、二流は三流を採用する

 - 「中村外二工務店」、中村義明さん
 - ◇ 1946 年、京都生まれ。
数奇屋建築の名匠、故中村外二の次男。中村外二工務店の二代目。数奇屋建築の名匠、故中村外二の次男。大阪日本万博日本庭園内茶室、ニューヨークロックフェラー邸、松下幸之助邸茶室、MIHO 美術館造園など、全国の伝統建築・改修工事に多数従事。今日では日本国内外を問わず、個人住宅からレストラン、ホテル等、幅広いデザインプロジェクトを手がける。
 - ◇ うるさい施主の要求をいかようにでもこなしかれるという自信は、先代が集めた材木に拠るところが大きい。7 つの材木倉庫には高価な銘木が大量に貯蔵されている、屋久杉も保管(昭和 47 年以降屋久杉の伐採は禁止されている)。桑は 20 年、桐は 10 年乾かさないと、その木の味が出てこない。逆にそれくらい置けば、価値がぐっと上がる。一流の材料に出会っても、圧倒されずに対峙できる

 - 「洗い屋」、野口米次郎さん：
 - ◇ 15 歳のときから俵屋に出入りしている
 - ◇ 耳慣れないことばだが、京都には「洗い屋」という職人がいる。「洗い屋」ができてから 150 年。衣服を洗う洗濯屋と違って「木を洗う」職人である。
 - ◇ 日本は木造建築の国であり、木は風合が命である。その香りや感触をずっと楽しむための職人。出来上がった建築の場合は、作業途中についた大工の手垢や汚れ、木のアクなどを落とし、優雅に仕上げる。木の呼吸を邪魔する腐食、黒ずみ、ささくれなどの元は、その建物を建てたときに既に染み付いている。始めは綺麗に見えても、建物についた垢は、3 ヶ月ほどしたら出てくる。
 - ◇ 完成後経過した建築では、日々の手入れでは追いつかない頑固な汚れを、特殊な技術で取り除き、木を蘇らせる。
 - ◇ 俵屋の風呂は最高級の高野槇(こうやまき)を使用している。槇は柔らかい木だが、長持ちして、香りがよく、風呂桶の素材としては最上である。旅館の風呂は毎日のように湯を入れるから、男衆はこれも毎日ごしごしと洗う。しかしながら、いつの間にか目に見えない「人

間の脂」が桶や板にしみこんで、黒ずんでくる。

- ◇ かつての日本人と比べると、食生活が肉食化し、風呂に入ったとき体からしみ出る油の量も増えた、高野槨の風呂桶にしみ込む度合いも多い
 - ◇ 専門家「洗い屋」職人がいなければ、木の白さは保てない。2年に一度ほど、「洗い屋」職人は風呂周りすべてを、幾種類もの道具をもって丹念に洗う。まずはペーパーやすりで脂を落とし、そのあとで洗いにはいる。昔は「灰汁(あく)」だけで洗っていたものを、今では苛性ソーダを配合して使っている。苛性ソーダによって木の汚れを浮かし、擦って洗い落とす木をいためないように慎重にパーセンテージを決めるのだが、「その配合度合いは自身の“べろ加減”でしか確認できない」。ほんとうに苛性ソーダを舐める！
 - ◇ 苛性ソーダの効果によって木の垢を浮かし、そのあと希硫酸を塗って中和させる
 - ◇ 野口さんは、舌をやけどしないように、朝はあまり熱い味噌汁を飲まない
- 「静好堂中島」、中島実さん
- ◇ 表具屋、三代目
 - ◇ 襖の工程：骨張り(骨を固定する)、同張り(灯りを漏らさない)、鎧掛け、鎧縛り(襖にむくみを出し、防音・暖房効果)、下浮け、中浮け、上浮け ▶ しっかり張れるまで2、3年の修行
 - ◇ 楮(こうぞ)紙、生漉きのいい紙、美濃和紙 ▶ 高い紙ほど難しく、熟練が必要、特に控えめな無地はごまかしがきかない
 - ◇ 「栄の間」の襖は、張るのが最も難しいと言われる「鳥の子」▶ 「唐長」の和紙を中島さんが張る ▶ 天井に張る場合も、最低三枚「浮け張り」をしてむくみを出す
 - ◇ 障子の棧だけに一度和紙を張り、棧が透けて見えるのを防ぐ ▶ 棧にはのりを付けない「袋張り」を施し、ふわっとするむくみの柔らかい効果を出す
- 「唐長」、千田堅吉さん
- ◇ 寛永年間創業、11代目、3百数十年の社歴、京からかみの専門職は京都に一軒
 - ◇ 漉き屋から和紙を調達、大きい和紙を漉く職人は越前にしかいない
 - ◇ 手のひらで摺り、微妙なムラと色合いを出す ▶ 小柄、さりげなく、薄い色・・・すべてトータルで見る俵屋の世界観、「旅館はあまり職人技が見えない方がいい」、「襖のからかみは見えない方がいい」
 - ◇ 便せん、封筒、メモ用紙、メニュー、ちり箱、消火栓のカバーなど、すべて和染め工芸
- 「井居畳店」、井居二郎さん
- ◇ 八坂神社御用達、昭和7年創業、創業66
 - ◇ い草の最高級品は、広島の備後表
 - ◇ 藁床使用 ▶ 現代は、発泡スチロール、段ボールを利用したものが多い
 - ◇ サイズは同じでも、同じ八畳であれば八枚とも寸法が異なる ▶ 俵屋の寸法は、部屋ごとにすべて頭に入っている
 - ◇ 竜鬚(りゅうびん)は床の間に使う高級な畳表 ▶ 草を蒸して赤い色を出してある。蒸しているために、上品で落ち着きがあり、日に焼けず、物を置いても型がつかない
- 「平田翠廉商店」、平田佳男さん
- ◇ 200年に亘る家業の7代目
 - ◇ 琵琶湖の葎が上等、中の空洞を潰さないために、はさみで切らずに一本一本のこぎりで処理する ▶ しっかりした素材を厳選する必要
 - ◇ 雨の日に編むとユルくなってしまう

- ・ 俵屋の食
 - 良き睡眠と、良き食、良い環境(清潔さとサービス)、が宿の根幹
 - ◇ 体に障りないもの、新鮮なもの、できる限り身近な傍の村の、無農薬の、取り立ての食材、海のものも天然の魚で近海で、素材を選び抜く
 - ◇ 豪華な料理、山海の珍味というよりも、良い材料で、昔ながらの丁寧な細やかな仕事をした品を一品ずつ、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、漬け物に至るまで真っ当な料理を供する
 - ◇ 季節ごとの器も御馳走の一つ
 - ◇ なんととっても、過不足のないこと
 - 板長、黒川修功さん
 - ◇ 名古屋の料亭から転職
 - ◇ 井戸を掘ることを直訴 ▶ 水にこだわる

- ・ 越畑(京都市右京区)地区のお米、蕎麦、代表理事の大西恒治さん
 - 昭和 16 年 4 月に越畑に生まれ、地元の小、中学校を卒業をして以来この地で農業をして今日に至る。学校を卒業して 4 年間京都市農協に勤める。経営規模は 190a 程で、水田 150a、畑 40a。このうち切り花 30a、野菜 10a 程しています。今日までに土地改良区理事長 2 年、農業委員 2 期、京都市農協理事 3 年、嵯峨北部支部長 3 年、平安神宮理事 3 年、現在は越畑フレンドパーク代表理事。
 - 無農薬でお米や野菜を作ってもらって15年 ▶ 毎日精米して俵屋に届けられる
 - 大晦日の年越し蕎麦
 - 新鮮な野菜

- ・ 「平野屋」の豆腐、平野良明さん
 - 「俵屋」のこだわりは豆腐に顕著である。歩いて 1 分という近所にその豆腐店「平野屋」はある。平野屋では朝の 3 時に起きて 7 時までに豆腐を作る。
 - 豆腐の味は「大豆や水！」という話が多いが、平野屋の豆腐は“にがり合わせ”で決まる。ご主人はその日の豆乳の濃さにあわせて、にがりを水に溶かす割合を決め、軽いにがりを底へ行き渡らせるように合わせる、そうやって、豆乳の身と水のうち、ニガリによって身だけを寄せ集めさせる作業が、平野屋の職人技の真髄なのだ。
 - にがりに代わる凝固剤などは、大豆の風味を殺ぐため、一切使用しない
 - 「俵屋」だけでなく、近くにある御三家と呼ばれる「柀屋」も「炭屋」も「平野屋」の得意先である。このことだけでも平野屋への評価が理解できる。
 - 一丁180円
 - 京都人は冷奴より湯豆腐をよく食べる。
 - 歴史をたずねると豆腐が日本人一般に根付いたのは室町時代、そのころは豆腐そのものが大豆を使った高級料理であった。
 - 大豆を一晩見ずに漬け、石臼で挽く ▶ 石臼で挽いているところは外にない

- ・ 「湯葉半」、浅野富三さん
 - 享保元年創業、9代目、15歳から修行して50年+のキャリア
 - 2・3年に一度くらい、売りたい湯葉ができる
 - 渇水期には琵琶湖の水質が低下して、湯葉の味に影響するため、昔から一切井戸水

- ・ 「富川」(漬物店)： 富川保さん、長崎県出身
 - 京都近郊で取れる野菜が豊富 ▶ 京都近郷の土と水
 - 漬け物はその日のうちに売り切らないと、漬かり過ぎてしまう、難しい商売
 - 伯方の塩 ▶ 冬は約3%、夏は約2%
 - 20年前までの本当の柴漬け ▶ 赤じそ、塩、茄子だけの組み合わせによるもので、酸味が強く素朴な味 ▶ 化学調味料の味と比べて個性が強過ぎて売れない？

- ・ 四寅(野菜)
 - 中央市場の中に店を持って35年 ▶ 料亭、旅館、仕出し屋などがお得意(沖縄のホテル、飲食との比較)
 - 加茂茄子、万願寺ししとう、伏見唐辛子、とうがん、新さつまいも・・・京料理と切っても切れない上質の旬の野菜 ▶ これらの高級野菜は、若い農家に見直されて、ブランド野菜として買い手を獲得しつつある

- ・ 丸弥太(魚屋)
 - 三代目女主人西川幸さん(当時72歳) ▶ 現在代替わり？
 - 「大取りするより、小取りせい」(先代弥太郎氏のことば)
 - 創業90年、錦市場で最大の水槽を擁する
 - 従業員14名、お得意50軒(俵屋、柵屋、瓢亭、招福楼) ▶ 「材料七分、腕三分」
 - はも、すずき、たこ、あわび、さざえ、はまぐり、あまがれい・・・
 - 近頃の消費者は、本物の鯛を食べたことがなく、養殖の鯛しかしらないため、天然の明石鯛を口にしても、味が淡くてもの足りないという人が多い ▶ 「特殊な魚を守って行こうと思うたら、筋金入りにならんとあきまへんえ」

- ・ 明貫造園、明貫厚(あけぬき・あつし)さん
 - 京都現代美術館などを手がける
 - 根回し2年、水まき3年

- ・ 石鹼の話
 - 夫の旅行のお土産は世界のアメニティ ▶ 1970年代、パリのオテル・リッツのアメニティ：サンローランのロゴが金色で入った石鹼の衝撃 ▶ 当時デザイナーにホテルの石鹼のプロデュースを任せることなど考えられなかった、それがホテルの使い捨ての備品であることに更なる衝撃
 - 当時一括購入していた花王の営業に、俵屋の香りの石鹼を作る夢を聞いてもらい、イメージしたのはフランスなどの最高級ホテルの石鹼(ペニンシュラのソープワゴン) ▶ 35年前、独自の香りの石鹼を作るなどという注文は皆無(既成石鹼にパッケージをつけるものばかり) ▶ 花王の中島基貴香料研究所長が担当 ▶ 二年近く、コストのことなど一考だにせず、言いたい放題の贅沢を遠慮なしに伝える ▶ 日本的で、ゴージャスで、残り香に魅力があり、天然香料で、シプレ系(主にオークモスのしっとりした香りに柑橘系の香りや、ウッディなパチュリなどを加えて作られた、上品でフォーマルなイメージの香り) ▶ ベルガモット、ローズ、サンダルウッド、ジャスミン、パチュリー、ラベンダー、ラブダナムなどの天然香料(エッセンシャルオイルは安いものでも数 ml で数千円)数十種類をブレンド、更にムスク等を調合して、サヴォン・ド・タワラヤが完成
 - 花王が最少ロットにも合わない微小のものをつくるのはあり得ないこと、基本的に採算は採れない ▶ 石鹼の表面に彫り込むオリジナル金型だけで数百万円、熟練の金型職人に半年かけて作らせた ▶ 数度の消滅の危機を乗り越え、赤字でも、「最初で最後の特別な製品」として残すという決断に ▶ こんな石鹼は企業として二度と作れない ▶ 12個入り2300円

・ 布団の話

- 母方の祖父母の布団の感触
- 真綿(絹)の敷布団 ▶ 抜群の吸湿力、熱効率の良さ、使用後も湿気がこもらず、厚みがすぐに復元し、ふわっとして気持ちがいい ▶ ただしこまめな手入れが必要で、手間がかかるため営業向きではない
- ◇ しかし、どこの布団屋に問い合わせても「真綿の敷布団など聞いたことがない」、甚だしく常識はずれ ▶ 年さんが要求する敷布団を作るには3キロの真綿《10,920個の繭》が必要 ▶ 真綿を作るためには熱いお湯で繭を煮て柔らかくし、1個ずつ両方から引っ張って、重ねて綿状にする、その個数が1万個！
- ◇ 「敷布団が贅沢に過ぎるなら、肌掛布団にしたら暖かさは一緒で、真綿の量は減り、へたらない(義兄のアドバイス)」▶ 掛布団で使い、しばらく満足していたが、軽さという点ではどうしても納得がいかなかった ▶ やはり、祖父母の贅沢は合理的だったのだ、真綿を包む布の重さも勘定に入れて、汗の吸い取り効果も敷布団にこそ向くということを知り尽くした所以だったと思い至る ▶ 真綿の掛布団は、結局自己欺瞞だと思ひ知る
- ◇ 2年間通い詰めていたが、一度も会っていなかった丸八真綿の若いセールスに会うことに▶ 世界中で1年間に2000キロしか採れない、天然保護鳥のアイダーダックの母鳥の胸毛が最高級、その次に高級と言われる、ポーランド産マザーグースのハンドピックのダウン(羽毛)、大きくて毛足が長い、手に乗っても何も感じないほど軽い、重さは感じないのに暖かさを感じる ▶ ポーランドは世界最高級ダウンの産地、羽毛は寒いほど密度を増し、寒さに耐えるために巻き毛になる ▶ マザーグースは繁殖用であるため、丁寧に胸毛の間からダウン・ボールを摘み取るので、その品質は食用に殺してから胸毛を機械でとるとは雲泥の差 ▶ ハンドピックのダウンボール90%、スモールフェザー10%で、最高に心地よいものが完成する
 - (普通の羽毛布団は、ダウンボールとスモールフェザーを50%ずつ使い、大体が中国産、もちろん手摘みではない)
- ◇ 絹の布団カバーは、まず自分たちで洗ってからクリーニングに出す
- ◇ 採算にはあまりに合わないが、掛布団はダウンボール、敷布団は真綿にする！ ▶ 10920個の繭で作る敷布団と、60羽の生きたマザーグースから手摘みでとるダウンボールの掛布団 ▶ 支払われる代貨に占める率は眠ることが最大である宿泊業で、それに真向かう姿勢が真摯でなければならない

・ 従業員の話

- 前会計係(80歳まで)、宿泊客の出迎えと見送り、各部屋の香のしつらい担当、竹田節子さん83歳、高校生の頃から勤続50年超 ▶ 明治時代の束髪スタイルが決まり、言葉の選び方、仕草、声の出し方などに、何とも言えぬ魅力がある

・ 掃除はもてなしの根っこ

- 清潔な場所は、空気も澄んで綺麗な風が通る
- 大掃除は年に2・3回
- 部屋の掃除は男衆がした後、今一度その部屋を担当した客室係が固く絞った雑巾で畳を拭き、隅々まで磨いて仕上げる ▶ お手洗いも同様 ▶ 裏方と表の境目がない

・ 師走の大掃除

- 男女一組、一部屋に二日がかりで大掃除 ▶ 天井煤払いから始まり、楊枝を使うほど隅々まで
- 「洗い屋」の野口米次郎さんは風呂場
- 明貴厚さんは庭の手入れ

- 静好堂中島の中島実さんは障子
- 畳屋の井居二郎さんは、畳の表替え
- 中村外二
 - ◇ 紅白の餅飾り(餅花)のための50本の柳 ▶ 普通は大工の仕事ではない、職人たちにとって、仕事が単なる仕事ではない、商売が単なる商売ではない
 - ◇ 駒寄、庭の蹲(つくばい)、樋、を青竹にする
- ・ 俵屋のお正月
 - 事始めの12月13日に餅を付き、全員で餅花づくり ▶ 丸くせずにちょっと指先でひねってカドをつくるようにする ▶ 冬の光が射したときに、氷の結晶のように見える ▶ 京都に広まったこの風習は、俵屋の年さんが起源、20年前(99年当時)から見て、今から35年前)には、京都になかった
 - 玄関右の長刀、玄関の鏡餅、羽子板、三番叟の猿、
 - 餅花をつける柳は「花政」から取り寄せ
 - 門松は、「花フジ」から取り寄せる根曳きの松に、「いづ倉」の水引を「はまぐり」に結ぶ、右に雄松、左に雌松を飾る ▶ 仰々しい派手さを好まない俵屋流
 - ◇ 各部屋の床の間にしつらえる生け花の素材は30日に納品 ▶ 結び柳、牡丹、牡丹枯れ朴、白椿、大王松 ▶ 生け花風をくずして俵屋風に
 - ◇ 坪庭の南天、水仙、晩白柚、歌留多、羽子板、杉玉・・・
 - 各部屋のお飾りは、羽子板、貝合せ、百人一首、打出小槌、狛犬、木目込みの梅など
 - 正月の漆器、調度品、寝具
 - 元日早朝に幔幕を張る
 - 客室係の着物は、三が日、七日、十五日が無地の紋付、男衆の法被が白
 - ロビーに升酒、元日は京風白味噌の雑煮、7日はその年の年男が刻んだ七草がゆ、15日に松の内終了、あずき粥、20日鏡開き、その他の飾りは1月いっぱい
 - 20年来18室すべて満室、中には30数年連続という常連も ▶ 常連はチェックアウトのときに来年の予約をして帰るため、新しい客の入る隙間はない
- ・ バリ島ウブドゥのアマンダリ
 - オーストラリアの建築家の設計 ▶ その建築家が事前に俵屋を視察していた
 - 伝統文化・芸術をそのまま復元しようとはせず、現代のコンテクスト(文脈)で再解釈