

PREMIST

プレミスト
2017 July
vol. 36



“いま”の沖縄を巡る旅

PREMIST vol.36

vol. 36

for PREMIST CLUB

PREMIST

2017 July

PREMIST CLUB 会報誌

Contents

- 002 “いま”の沖縄を巡る旅
- 016 プレミストのある暮らし
[ジ・オーシャンテラス豊崎]沖縄県豊見城市
- 024 Art Life
- 028 世界の“エコ・フレンドリー”なホテル&リゾート
[ソネバジャニ] モルディブ
- 034 スーパーディテールの世界
- 036 新築マンション 購入の羅針盤 文：住宅評論家・櫻井幸雄氏
- 038 最新マンションガイド

Cover is....



ペーパーカッティング
アーティストのカジタ
ミキさんによる連載ア
ート。今号のテーマは、
「夏の静止した瞬間」。
多様な音が響く暑い
夏、ごく稀に風も音も
光も温度も全て静止し
たような瞬間が訪れ
る。これぞ夏の本当の
姿——

cover / paper cutting art:
Miki Kajita
cover / photo:
Akira Kuwayama
art direction:
Hirofumi Omura

五感のふるえるアートな旅

ART (T) RIP

@ OKINAWA

“いま”の沖縄を巡る旅

神々が宿る美しい自然や、琉球王朝時代から続く文化・伝統を有する沖縄。

そこに少しの新しさを添えて、未来へ残そうと努力する人々がいる。

地元愛にあふれる彼らの取り組みから見えてくる、沖縄の“いま”とは。

text: Akemi Furuta photo: Shinichi Kimura

2万本ものフクギが林立する「備瀬のフクギ並木」は、木漏れ日が心地よい癒やしスポット。水牛車に乗ってのんびり散策もいい



レストランには各種コース料理が用意され、「マガチャバルコース」は1万5000円（税込）。この日のメインは「もとぶ牛のグリル」。※仕入れ状況により内容は異なります



モダンな博物館のようにも、荘厳な神殿のようにも見えるレセプション棟。宿泊者専用のレストランも併設している

やんばるの森に囲まれた、深緑リゾートホテル

@OKINAWA

AR(T)RIP



右) 目の前にプールと森が広がる開放的なリビングダイニング。奥は段差を介してベッドルームにつながる。1泊朝食付きで大人1名6万8000円～（税・サービス料込・平日2名1室利用時）
左) 各ヴィラに、広々としたリビングバスを完備。ソファでくつろぐ気分で入浴を楽しめる

植物を愛するオーナーの夢が詰まった緑の楽園

世界遺産・今帰仁城跡を通り過ぎ、目指すはやんばる（山原）の森の奥深く。木々の茂る道が細くなる頃、「MAGACHABARU OKINAWA（マガチャバルオキナワ）」が姿を現した。沖縄「ビーチリゾート」の概念を取り払って造られた、どこにも似ない宿である。

オーナーの平井嘉久さんが、この森と出会ったのは10年ほど前。周囲から「沖縄で山のリゾートは難しい」と言われたが、亜熱帯植物が大好きな平井さんにとってここ以上の理想郷はなかった。東京ドーム4つ半に及ぶ広大な土地を手に入れ、スタッフとともに穴を掘って千本近い植物を植え、「自分が本当に泊まりたい宿」をゼロから築いた。

「敷地内にはあえて花を植えていません。でも、緑だけでもいろんな色があるでしょう？」

ゼネラルマネージャーの宮城さんに言われて見渡せば、ティリーフやヤシの葉の濃淡が美しい。その自然美の邪魔をしないようにと、建物は無機質なコンクリートで統一されている。

森と美食に癒やされ、
エネルギーをチャージ

チェックインを終えて電動カーに乗り込み、探検気分ですの小道を進む。木々に隠れるようにして11棟のヴィラがぼつりぼつりとたたずんでいるのは、「周りの目を気にせずくつろいでほしい」というオーナーの配慮だ。それぞれのヴィラは約500㎡ものゆつたりとした敷地内に建ち、屋外にはプライベートプールを備える。水辺のベッドに身を横たえると、聞こえてくるのは風の音と鳥のさえずりだけ。心静かに暮れゆく空や満天

の星を眺めれば、日常を忘れてリラックスできる。

「ありのままの地形に逆らわない」。そんなオーナーのこだわりにより、ヴィラは山の傾斜に沿って建てられている。内部はスキップフロア形式の立体構造で、もはや別荘。暮らす気分で滞在できるのがうれしい。

森に夜の帳が降りたら、ディナータイムの合図。敷地内には宿泊者専用レストランがあり、地元食材をふんだんに使った各種コース料理がそろう。

「沖縄北部は食材の宝庫で、名護湾や本部漁港の魚介をはじめ、もとぶ牛にやんばる島豚あぐー、

“森の中のヴィラ”で過ごす非日常の時間

そして地元野菜も豊富なんです」と平井基久シェフ。なかでも、ビール粕や乳酸菌、糖蜜などを配合した飼料を食べて育ったもとぶ牛は、とろけるような甘さが広がる食材だ。この日の「琉球フレンチディナー」では、程よくサシの入ったもとぶ牛のヒレ肉をさつとグリルし、バルサミコソースを添えた一皿が供された。素材本来の味わいに加え、彩りも大切にする平井シェフらしく、色とりどりのエディブルフラワーが飾られ、目も舌も、

そして心まで楽しませてくれた。やんばるの森の奥深くで自分だけの時間に浸り、エネルギーをチャージする。ビーチを遊び尽くした3〜4度目の沖縄旅行なら、そんな過ごし方も新鮮だ。森に滞在する魅力は、日々をここで過ごす宮城ゼネラルマネージャーの言葉に集約されている。「森には海と違う神々しさがあり、癒やしというギフトを与えてくれます。日常と非日常を切り替え、心と体をリセットするには最適な環境だと思います」



森の緑と調和するコンクリート造りのヴィラ。屋外には全長10mのプライベートプールが備えられており、リゾートムードがただよう

@OKINAWA
AR(T)RIP

- 1.平井基久シェフによる「マガチャバルコース」。ある日のアミューズは、美ら海まぐろとホタテ、地元野菜のカルパッチョにパッションフルーツのビネグレットソースを添えて
- 2.島ニンジンとハツカダイコン、ベリーのソースで華やかに仕上げたサラダ
- 3.今帰仁産トマトの旨みが詰まった冷たいスープ
- 4.地元産きのこのクリームパスタ。キャビアとポッターガパウダーをアクセントに



ゼネラルマネージャーの宮城孝之介さん。FMやんばるで数秘学の番組をもつラジオパーソナリティでもある

