

# 出会いと発見あふれる瀬戸内で “しまステイ”

小豆島オリーブユースホテル



## 島文化を新しい光で照らす

### ユースホテル再生物語

古くから大陸と都を結ぶ海上交通の要衝として栄えた、瀬戸内海に浮かぶ小豆島。海の道を通じて伝来した技術を取り入れ、醤油やそうめんなど400年の伝統を持つ地場産業に育て上げた歴史もある。また、地中海に似た気候を有し、国内で初めてオリーブを根付かせた土地としても有名だ。そんな恵まれた環境にありながら、当時休業状態にあった島のユースホテルを弱冠26歳の最年少マネージャーが単身で飛び込んで再生させたことは、業界内でも知る人ぞ知る伝説となっている。

「最初にしたのは、日が沈むと真っ暗だったこの界隈に明かりを灯すことでした」と当時を振り返る萩原大輔マネージャー。再び電気が点灯するのを見ていた近所の人々が声をかけてくれた。そこから島の人々との会話が生まれ、観光協議会の宣伝部の仕事を担当し、島の暮らしや産業を紹介する「食の原点小豆島\*」というWebサイトの立ち上げなどを行うこととなる。「この島の自然の魅力や、伝統産業の素晴らしさにふれてほしいという想いは常にあります」。島の産業が元気になれば島に来てくれる人も増え、結果的に宿泊してくれる人も多くなる。地域に寄り添いつつ、地域と一緒に進化していくユースホテルの一つの理想形がここにある。

\* <http://shodoshima-food.com>



①「島の人が、子孫の代のことまで考えて行動しているのはすごいと思います。私も子どもたちと一緒にずっとここで暮らしたいですね」と語る萩原マネージャー ②ユースホテルの近辺でも、オリーブの樹がごく普通に生育している。萩原さんも敷地内のオリーブを毎年、秋には手摘みで収穫し、塩漬けにして活用する



DATA

小豆島オリブユースホステル

〒761-4434

香川県小豆郡小豆島町西村1072

Phone : 0879-82-6161

Email : olive@jyh.gr.jp

Web : <http://www.jyh.gr.jp/shoudo/>

訪れる人の感応力と発信力が  
この島をさらに元気にする

「いつもこの島では、絶妙のタイミングで新しいものと島のものが化学反応を起こすんですよ」。ユースホステルの再生には島を訪れる人がもっと増える必要があった。そんな想いが天に通じたかのようなチャンスがめぐってくる。

そのきっかけとなったのが5年前の2010年からスタートした瀬戸内国際芸術祭だった。「それまでも瀬戸内という環境は素晴らしく、観光地ではあったけれど認知度はそれほど高くはありませんでした。ところが芸術祭が開催されるようになって宿泊者が増えたんです。特にアート系の芸大・美大・建築学科の学生さん、海外の方なども来てくれるようになりました」。ちょうどTwitterやFacebookなどのSNSが出始めた頃で、“こんな宿がある”とホステラーが一気に拡散してくれたという。さらに、ホステラーの“こういう使い方がしたい”という要望に応じて、積極的に変化していくことで、それを見た別の人が来てくれるという好循環が生まれていった。



3



4



5



6

③アート作品がそのまま島の港の玄関口に欠かせない風景として定着している(坂手港)  
④神社の境内に設置されたアートが子どもたちの遊び場に(善田神社) ⑤施設内にはバーベキューが楽しめるスペースも ⑥萩原さん自らが島の毎日を撮影してリアルタイムでSNSにアップ ⑦ユースホステルの花壇には季節によって、折々の美しい花が咲く



7



8



9



10



11

◎ご要望に応じて立食パーティー形式も  
 ◎食堂は吹き抜けの開放的な空間で、窓からは島の海がすぐそこに見える。大人数の合宿や勉強会にも対応 ◎その日に近海で獲れた海の幸をマネージャー自らがさばいて盛り付ける ◎サイクリストのために専用駐輪スペースも用意されている

## 当たり前にあるものが素晴らしい “しまステイ”の魅力に出会う旅

「この島に来ることになった時点で“しまステイ”という言葉が頭の中であって、何となく使ってみたくて思っていました。それをどうやって実現していこうかということもいつも考えていましたね」。イメージとしては、一週間以上ゆっくりと滞在できる場所だった。その発想のきっかけを与えてくれたのが、東南アジアを旅した時のゲストハウスでの体験だったという。「ラオスの川沿いのゲストハウスに泊まる機会があったんですが、バックパッカーとして来ていたヨーロッパの人たちが一〜二週間、まったりとくつろいでそこに居ついてしまう。そんな空間をこの島でも作れたらと思ったんです」。

“しまステイ”の醍醐味の一つに海の幸がある。「ユースホステルの食事のできることは限られていますが、魚だけは常に旬の近海のものを出すようにしています」。都会では高級魚と呼ばれているものが、この島では日常的に食べられる。「近海で獲れる旬の魚が一番、安くて美味しいんですよ」。島ではゲタと呼ばれる舌平目をはじめ、メバル、ガシラ(カサゴ)など、目の前の海で獲れた魚を近所で仕込まれた醤油で調理していただく。この島ならではの贅沢だ。

ユースホステルの魅力は、やはり単なるホテルチェーンではないところにある。「画一化とは無縁です。どこに行っても、そこできか体験できない出会いや発見があります。相部屋でたまたま同室になった人と東京で再会されるというようなお話もよく聞きますよ」。特に長い年月をかけて育ててきた小豆島という場所のパワーに思う存分触れることで、オンリーワンの満足を体感してほしい。萩原マネージャーもホステラーの期待に全力で応えてくれるだろう。



12



13



14



15

◎晴れた日には、青い空が島の美しい海に映える ◎サイクリスト・お遍路さん・海外からのファミリーなど、様々なホステラーが集うラウンジでは、夜遅くまで話が弾むことも ◎和室からも瀬戸内の海が眺められる ◎相部屋になったホステラーが語り合えるソファスペースのあるドミトリーも

Recommended places in Shodoshima  
**萩原さんオススメの島文化**



• Olive •  
**オリーブ**

「一回、島のを食べたら他のものは食べたいと思わないですね」。本場の地中海産より美味しいと言われるのは、すべてを手摘みで収穫する農家さんの努力のおかげ。

ヤマヒサ  
 香川県小豆郡小豆島町安田甲243  
 TEL:0879-82-0442



• Somen •  
**手延べそうめん**

「本当に一回食べてみてください」と萩原さんに言われて食べてみた味は絶品の域。奈良の三輪そうめんに学び、島の伝統になるまでに育て上げる粘り強さには脱帽。

真砂喜之助製麺所  
 香川県小豆郡小豆島町池田2484-2  
 TEL:0879-75-0373



• Soy sauce •  
**醤油**

「私は料理をするんですけど、島の醤油に出会ってようやく満足できる味を出せるようになったんです」。萩原さんが感動するだけあって、何度使っても格別の味。

ヤマロク醤油  
 香川県小豆郡小豆島町安田甲1607  
 TEL:0879-82-0666



• Food boiled in soy sauce •  
**佃煮**

全国から集まる食材を他にはない味に仕上げる決め手は、やはり島の木桶仕込み醤油。「醤油蔵や佃煮屋さんの界隈に行くと何とも言えない香りが漂ってくるんです」。

小豆島食品  
 香川県小豆郡小豆島町草壁本町 491-1  
 TEL:0879-82-0627



• Pure sesame oil •  
**純正ごま油**

「製造工場は土庄港の近郊にあり、風向きによっては、港を離れた場所でも香りを味わうことができます」。1858年創業以来、伝統の味、品質にこだわって製造が続けられている。

かどや製油小豆島工場  
 香川県小豆郡土庄町甲6188  
 TEL:0879-62-1133



• Stone •  
**石材**

古くは大阪城の築城に使われた小豆島の石材。「島のあちこちに転がっている石」が、実は江戸城や皇居でも重宝された良質の花崗岩だ。現在も島を代表する産業の一つ。

小豆島観光協会  
 香川県小豆郡小豆島町西村甲1896-1  
 TEL:0879-82-1775

