

ルレ・エ・シャトーの“ヴィジョン” 今回のテーマは「ハチミツ」

## ミツバチと養蜂を通じて、環境を守る

### 「生物多様性の保護」を大きな理念のひとつに掲げるルレ・エ・シャトー

高級ホテルや一流レストランが世界に約 540 軒加盟する協会、ルレ・エ・シャトー。加盟には厳格な審査があり、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られていますが、実は、どのホテル&レストランメンバーも「**食とおもてなしによる、より豊かな世界**」をキーコンセプトに、20 項目の誓約から成る“**ヴィジョン**”を共有し、日々実践しています。ルレ・エ・シャトーの“ヴィジョン”とは、ただ単に最高級や贅を極めるということではなく、「持続可能な発展のため、地域を守る」「生物の多様性を保護し、環境に配慮する」「食文化を豊かに発展させ、継承していく」「おもてなしの芸術を極める」といった、行動指針を共有し、今だけでなく、次世代にまで継ぐ活動を実践することです。このヴィジョンは 2014 年 11 月にフランス・パリに本部があるユネスコで宣言されました。

そのヴィジョンのひとつを担う「環境と生物多様性の保護」で、環境のバロメーターを担う“ミツバチ”。しかし近年では、農業地でのネオニコチノイド系殺虫剤使用が拡大し、そのミツバチは絶滅の危機にさらされています。

ミツバチの生息地を守り、生育できる環境を整えることが必須です。ミツバチは、私たちの住む地球のエコシステムが正しく機能しているかどうかをはかる指針となる生物で、この地球上に存在する多くの生き物のなかでも花粉を運ぶ数少ない生物です。もしミツバチがこの世から絶滅してしまえば、現在の食料供給のうち、1 / 3 は消えてしまうかもしれません。

次世代の養蜂家たちが出現し、彼らの努力によって、現在では、日本やニュージーランド、チリ、イギリス、スペイン、フランス、そして米国といった世界各地で養蜂に取り組み始めています。世界に約 540 軒ある、ルレ・エ・シャトーのメンバーで、ミツバチと環境を守る活動をする施設をご紹介します。



#### 扉温泉 明神館（長野・松本） [www.relais.com/myojinkan](http://www.relais.com/myojinkan)

ルレ・エ・シャトーの日本メンバー「扉温泉 明神館」は、明神館エコロジーとして、エコロジー活動に積極的に取り組んでいます。JAS 有機農作物認定の、扉農場ではオーガニック野菜の栽培をはじめ、合鴨農法によるコメ栽培、レストランでは体にやさしいマクロビオティック認定のフレンチを提供しています。そして、近年養蜂活動を始めました。毎年一回、蜂蜜の収穫はオーナーや女将、そしてスタッフの共同作業で行われています。



#### La Grand Maison Bernard Magrez, Bordeaux (France)

##### ラ・グラン・メゾン・ベルナル・マグレ（フランス／ボルドー）

#### [www.relais.com/grandemaison](http://www.relais.com/grandemaison)

2009 年より、「コンテンポラリー・アート・プロジェクト」の一環として、ボルドー全域のブドウ栽培にミツバチを再導入した、ベルナル・マグレ氏。プロジェクトでは、ワイン生産地に、フランス原種ミツバチを呼び戻し、受粉を促し、副産物としてハチミツを採取することを目的としています。



### Hostellerie La Cheneaudière, Colroy-la-Roche (France)

オステルリー・ラ・シュノディエール (フランス/コロワ・ラ・ロシュ)

[www.relais.com/cheneaudiere](http://www.relais.com/cheneaudiere)

敷地内にある巣箱から採れたハチミツと、コロワ・ラ・ロシュの地から湧き出る天然温泉水、ヴォージュ山脈で採れた果実、そして辺りの牧草地に生える植物を使って作られる「Simples et Miel」は、ここでしか手に入らない、ホテルオリジナルのナチュラル化粧品。防腐剤無添加・無着色の肌にやさしいスキンケア製品です。



### Saint James Paris (France)

サン・ジェームス・パリ (フランス/パリ) [www.relais.com/saintjames](http://www.relais.com/saintjames)

サン・ジェームス・パリでは、養蜂専門家の手を借りて、レストランのパティオにある自家菜園にミツバチの巣箱を設置しました。毎年、収穫の時期になると、ゲストはサン・ジェームス・パリでの養蜂の様子を実際に見ることができ、ミツバチを守ることの大切さや、生物多様性の保護の必要性を学びます。ホテルで採れたハチミツは、ホテルのパティスリーにも使用され、ゲスト振る舞われます。花々を飛び渡り受粉を促すという、ミツバチの一番大切なミッションを手助けしています。



### Relais Bernard Loiseau, Saulieu (France)

ルレ・ベルナル・ロワソー (フランス/ソリュエ) [www.relais.com/loiseau](http://www.relais.com/loiseau)

2014年より、ホテルの屋上に特製の巣箱を設置し、ブルゴニュ原種の黒ミツバチ 20 万匹を飼い、蜂蜜を生産する、ルレ・ベルナル・ロワソー。専門家によってミツバチ達や巣箱が管理されています。



### Weingut Abadía Retuerta, Sardón de Duero (Spain)

アバディア・レトゥエルタ(スペイン/サルドン・デ・デュエロ村)

[www.relais.com/ledomaine](http://www.relais.com/ledomaine)

スペインのワイン産地、サルドン・デ・デュエロ村のドメーヌ、アバディア・レトゥエルタでは、防護スーツを着て養蜂場を訪れ、巣箱のすぐそばでハチミツ作りを見学するユニーク・ツアーがあります。



### Relais San Maurizio, Santo Stefano Belbo (Italy)

ルレ・サン・マウリツィオ (イタリア/サント・ステファノ・ベルボ)

[www.relais.com/maurizio](http://www.relais.com/maurizio)

イタリアの美食地区として有名なピエモンテにあるルレ・サン・マウリツィオでは、17 世紀からシトー修道士による養蜂が営まれて、潮風やブドウ畑に囲まれた、恵まれた風土のなかで作られた「Abbey Honey – 修道院のハチミツ」というハチミツ・ブランドが確立されています。



### Chewton Glen, Hampshire (United Kingdom)

チュートン・グレン (イギリス・ハンプシャー) [www.relais.com/chewton](http://www.relais.com/chewton)

数個の巣箱からはじめたチュートン・グレンは、ミツバチの大好きなラベンダーや、ファセリア、ルリジサといった草花を育て、昨夏には 70 箱もの巣箱を有する本格的な養蜂活動へと発展しました。ミツバチを守ることによって、植物の種類も豊かになるなど、環境保護につながるのです。訪れるゲストは、自家製ゼリーやシロップを堪能できます。



### Llangoed Hall, Wales (United Kingdom)

スランゴイド・ホール (イギリス・ウェールズ) [www.relais.com/llangoed](http://www.relais.com/llangoed)

環境保護に高い意識を持ち、資源や動植物を守ることに力を注ぐ、スランゴイド・ホール。緑あふれる敷地内では、鶏やウズラ、鴨などがいます。近年には、庭にミツバチの巣箱を設置し、地産の食材にこだわりを持つシェフが、収穫したハチミツを使った様々な料理をゲストに提供します。



### Longueville Manor, Jersey (Great Britain)

ロングヴィル・マナー (イギリス・ジャージー島) [www.relais.com/longueville](http://www.relais.com/longueville)

ロングヴィル・マナーは、「New Leaf—ニュー・リーフ」という環境保護活動に取り組んでいます。そのひとつに養蜂があり、敷地内に 24 つの巣箱を設置し、ハチミツを作りレストランで提供したり、絶滅が危惧される種の保存を目的とする保護信託へのサポートに力を入れています。蜂郡は、蜂が活動する地域の受粉率を高める手助けをし、また、ホテルの滞在客たちに香り豊かなハチミツをたくさん、もたらしてくれます。



### Château St. Gerlach, Valkenburg aan de Geul (The Netherlands)

シャトー・セント・ヘルラー (オランダ/ファルケンブルグ) [www.relais.com/stgerlach](http://www.relais.com/stgerlach)

シャトー・セント・ヘルラーでは、5 つの巣箱を訪れるゲストの目に触れる場所に設置し、ミツバチ達の懸命な働きを見ることができます。昨年は 150 キロものハチミツを生産し、朝食に出したり、デザートに使ったり、またお土産としても売られています。シェフのオット・ニジンフスは養蜂家の免許を持ち、オランダ養蜂協会のメンバーでもあります。



### Beau-Rivage Hotel (Switzerland)

ボー・リヴァージュ・ホテル (スイス/ジュネーブ) [www.relais.com/beau-rivage](http://www.relais.com/beau-rivage)

ボー・リヴァージュの屋上には、6 万匹のミツバチの巣箱が設置されていて、滞在客のために、養蜂とミツバチ保護の専門家ガイドによるツアーも行われています。巣箱にはいくつかのセンサーを設置していて、ミツバチ達のハチミツ作りの様子を見ることができます。



### Hotel Bareiss in Schwarzwald, Black Forest (Germany)

ホテル・バレス・イン・シュヴァルツヴァルト (ドイツ・シュヴァルツヴァルト)

[www.relais.com/bareiss](http://www.relais.com/bareiss)

ドイツのシュヴァルツヴァルトの中心にあるこのホテルには、手入れされたキッチン・ガーデンがあり、そこにある 3 つの蜂郡の絶好の住処となっています。ミツバチたちが作るハチミツは毎朝朝食のメニューに取り入れられ、スパではロイヤル・ゼリートリートメントとして、施術を受けることができます。



### Huka Lodge, Waikato (New Zealand)

フカ・ロッジ (ニューージーランド/ワイカト) [www.relais.com/huka](http://www.relais.com/huka)

2 年前にアジアからエグゼクティブシェフとして、ポール・フロガットを迎えて以来、創意あふれる料理が取り入れられるようになったフカ・ロッジ。彼は、地元の養蜂家ともすぐに親しくなり巣箱をいくつか譲り受け、養蜂にも取り組み始めました。



### Winvian, Morris, Connecticut (USA)

ワインヴィアン (米国/コネチカット州モリス) [www.relais.com/winvian](http://www.relais.com/winvian)

ホテルのシェフ、クリス・エディーは地元の養蜂場から赤ミツバチの巣箱をいくつか譲り受け、養蜂活動をしています。収穫したハチミツは、料理でゲストに提供すると同時に、持続可能な発展への取り組みに力を注いでいます。ホテルのインスタグラムでは、45 ヘクタールも広さを誇る有機農場を、小さなミツバチたちが忙しく働き飛ぶ様子を見ることができます。

## ルレ・エ・シャトーについて

ルレ・エ・シャトーとは、1954年に設立以来、ホテルオーナーやシェフによる個人・家族経営の魅力的な高級ホテルや一流レストランが加盟する協会です。加盟には厳格な審査があり、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られ、現在では世界で約540軒が加盟しています。お客さまひとりひとりの一期一会を大切に、本物のリレーションシップを築くという情熱を共有しています。

ナパバレーのぶどう畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、世界中の様々な国や地域で、ルレ・エ・シャトーのメンバーがお迎えし、その土地の風土に根ざした美しいライフスタイルや魅力へと誘います。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界各国・地域のホスピタリティや食文化の多様性と豊かさを大切に守り、より多くのお客さまへ提唱していただくことを理念として共有し、2014年11月にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョン—その土地の伝統や環境を守りつづける—を日々実践しています。

ルレ・エ・シャトーのヴィジョン：“食とおもてなしによるより豊かな世界”

## ルレ・エ・シャトーの[ヴィジョン]とは？

ルレ・エ・シャトーには世界の全メンバーが共有する「ヴィジョン」という行動指針があります。“食とおもてなしによる、より豊かな世界”をメインコンセプトに、加盟メンバーのオーナーやスタッフは皆、以下のような行動指針を日々実践しています。ルレ・エ・シャトーの「ヴィジョン」のキーワードを少しご紹介します。

### ① 地域を守る

「持続可能な発展」「地域との共生」「地産地消」「その土地の小さな生産者を大事にする」「その土地の旬の食材を使う」

### ② 環境に配慮する

「環境に配慮した経営」「過剰生産や資源の枯渇を避ける」「生物の多様性を保護することに貢献する」

### ③ 食とおもてなしによる、より豊かな世界

「食文化を豊かに発展させて継承していく」「おもてなしの芸術を究める」「スタッフのキャリア形成の道筋をつける」

## [Facebook ページ「Relais & Châteaux (JP)」で最新情報を発信しています！]

ルレ・エ・シャトーに関する、日本発信の最新や旬の情報を随時投稿しています！

新 Facebook ページでも是非、「👍 いいね！」を宜しく願います。

発信元：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィス 神谷由紀子（かみや ゆきこ）

〒100-6162 東京都千代田区永田町 2-11-1 山王パークタワー3階

TEL: 03-6205-3232 | FAX: 03-6745-9282 | [y.kamiya@relaischateaux.com](mailto:y.kamiya@relaischateaux.com) | <http://www.relaischateaux.jp/>

プレスお問い合わせ：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィシャル PR エージェンシー

株式会社オーダス (AUDACE Corporation) 代表 伊藤宏和 (いとう ひろかず)

〒113-0033 東京都文京区本郷 1-20-4 モナージュ本郷ビル 2F

TEL: 03-5615-8177 | FAX: 03-5615-8178 | [ito@audacejapan.com](mailto:ito@audacejapan.com)

