Bilingual Magazine for Art & Culture from Japan

ONBEAT

vol. 16

HIROKAWA Tamae 廣川玉枝
KAWASE Naomi 河瀬直美
ISHIGAMI Junya 石上純也
OCHIAI Yoichi 落合陽一
AIDA Makoto 会田誠
YANAGI Yukinori 柳幸典

guntû™

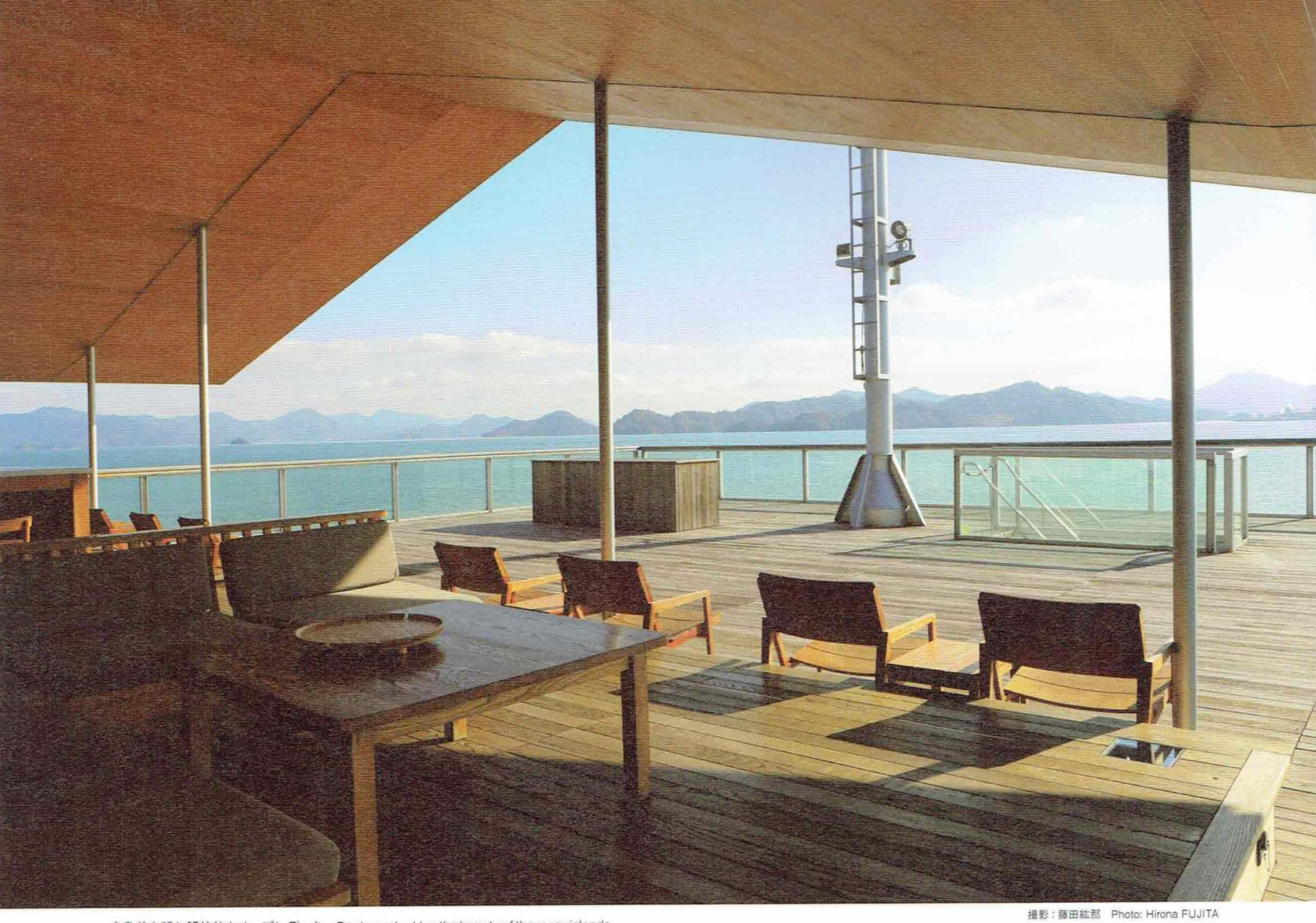
せとうちの海に浮かぶ、ちいさな宿

A little hotel floating on the Seto Inland Sea.

季節ごとに移ろいゆく瀬戸内海の風景と一体になり、「ただ、過ぎゆく時を愉しむ」、
そんな穏やかでのんびりとした旅を提案するガンツウ。
米TIME、英Condé Nast Traveller、米Bloombergなど世界を代表する
メディアが軒並み高い評価を与えるガンツウの魅力をレポートする。

Guntû proposes a peaceful and relaxing trip to “just enjoy the passing time,” becoming one with the scenery of the Seto Inland Sea that changes with the seasons. We reports on the appeal of guntû, which has been given high marks across the board by the world’s leading media, including TIME and Bloomberg in the U.S. and Condé Nast Traveller in the U.K..

取材・文＝藤田博孝（ONBEAT編集長） / report & text: Hirotaka FUJITA (Editor-in-chief)



多島美を望む解放的なオープンデッキ　Deck overlooking the beauty of the many islands

撮影：藤田紘那　Photo: Hirona FUJITA

ガンツウ——世界が認める唯一無二の価値

「guntû（ガンツウ）」という名をご存じだろうか。海外のセレブリティからも高い人気と注目を集める、唯一無二の瀬戸内の旅が体験できる客船だ。その設計は、「牛久のギャラリー」（2002年）で第18回吉岡賞、「竹林寺納骨堂」（2016年）で日本建築学会賞（作品）を受賞した建築家・堀部安嗣である。その一風変わった船名は、瀬戸内海で採れる小さなイシガニを指す備後地方の方言に由来する。ガンツウを語る上で欠かせないものはたくさんあるが、その一つは、日本の伝統的な木造建築のような外観だろう。トレードマークとなる大きな切妻屋根を持ち、その軒下には、その名も「縁側」と呼ばれる、まさに縁側のような屋外空間を備えているのだ。といっても、これみよがしなデザインが施された印象は全くない。太陽や海の色を映し出すシルバーの船体は、風光明媚な多島美を誇る瀬戸内海の風景に溶け込み、実に自然な佇まいを見せており、ガンツウをデザインした堀部の、瀬戸内の景観や風土に対する強いリスペクトが感じられる。

700もの島々が浮かび、およそ7,280kmの海岸線と、23,203km²の広さを持つ日本最大の内海、瀬戸内海。ガンツウでは、旅の過ごし方に合わせて、テーマごとのルートの中から希望の航路を選ぶ。エリアごとにそれぞれ異なる特徴を持つ瀬戸内の魅力を味わうために、大まかに分けて西回り、中央、東回りの3種類の航路が用意されている。「西回り航路」は、広島県の尾道から山口県の上関までを周遊するコース。国宝にして世界文化遺産にも登録されている厳島神社のある宮島などを巡る。「東回り航路」は、塩飽諸島や瀬戸大橋など、大自然と迫力のある景色を楽しみながら、数多くの伝統産業を有する香川県の小豆島までを周遊する。「中央航路」は、村上海賊ゆかりの海域を中心に周遊し、西と東、2つの航路の魅力を同時に楽しめる。新航路の「漂泊航路」は、その日その時だけの特別な出合いを追求することで、“漂泊する旅”の本質と醍醐味を味わえるコース。そのほか、香川県高松市で高松盆栽や香川漆器の技術を、また岡山県備前市で備前焼の技術を体験できる「体験航路」や、直島の地中美術館や家プロジェクト、豊島の豊島美術館、犬島の犬島精錬所美術館など、世界的に有名なアートの島々を満喫する「アート航路」もある。筆者は瀬戸内海ならではの優美な海景と、中央航路特有の多島美の風景を織り交ぜた3日間の旅「特別航路」に参加した。

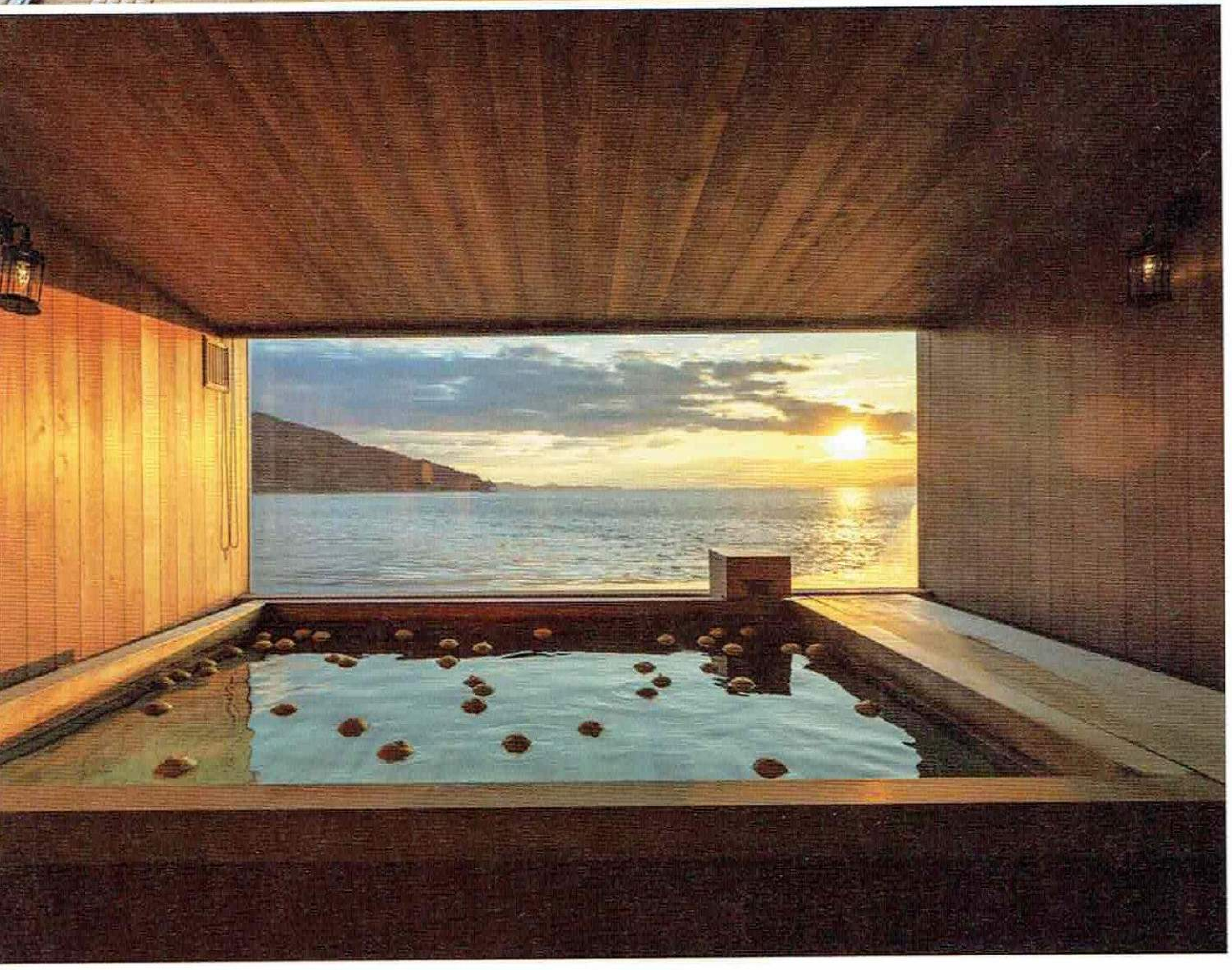
発着港である尾道市のベラビスタマリーナを午後4時に出港。まず驚かされたのは、船が全く揺れないことだ。電気推進システムにより10ノットで航行することで振動を抑えているという。音も振動もなく、滑る

ように航行するガンツウの旅は、乗客に想像以上の安心感を与えてくれる。「せとうちの海に浮かぶ、ちいさな宿。」と称されるように、ガンツウには全室テラス付きの客室がわずか19室あるのみだ。その他には、ダイニング、鮨カウンター、ラウンジ、カフェ＆バー、縁側、ドライサウナとスチームサウナ付きの浴場を備えたスパエリア、ジム、トリートメントルームといった設備がある。客室をはじめ船内は、用途に応じて選び抜かれた木材を多用することで、落ち着きのある空間を生み出している。筆者が宿泊したのは、全19室中14室を占める「テラススイート」と呼ばれる客室だった。テラスはもちろん、ガラス張りの浴室、寝室のベッドや、床から30cmほどの高さに設けられたソファーコーナーからも景色を楽しむことができ、どこにいても海との一体感を感じながら過ごすことができる。部屋の設えだけでなく、茶器、タオル、浴衣、アメニティなど、細部までこだわり抜かれていることが伝わってくる。一階エントランスから上階へとつながる階段は、切妻屋根や木の仕上げとは対照的に曲線を用い、漆喰で白く仕上げられており、美しい。出航後ほどなく、見どころの一つである因島大橋に差し掛かり、景色に見とれているうちに夕食の時間になった。ダイニングを訪れると「（乗船客に）お好きなものを、お好きなだけお召し上がりいただき、気の向くままにお食事を楽しんでいただくこと」というガンツウが追求してきた食事のスタイルで、和食も洋食も提供される。その日のダイニングでも、瀬戸内海の海山で育まれた旬の食材を乗船客の好みに合わせて調理してくれた。和食の監修を務めるのは、東京「重よし」の佐藤憲三氏。シンプルで洗練された「重よし」の料理を基本とし、旬の食材の味わいを最大限に引き出した献立を提供する。洋食も和食同様、素材を大切にしており、丁寧にだしを取って作り上げたオリジナルカレーや、ガンツウのうま味が詰まったカニクリームコロッケなど定番メニューが提供される。とにかく、どのメニューを食べても、滋味豊かで奥深く、上品な味わいの逸品ばかりで本当に驚かされる。申し分のない料理の数々を、「お好きなものを、お好きなだけ」というコンセプト通りのもてなしで提供され、私は大満足で食事を終えた。夜は充実したスパでヒノキの浴槽とサウナを満喫し、すっきりと眠りについた。2日目の朝は、ガンツウ船尾に搭載されたテンダーボート「ねぶと」に乗り換え、「神の島」「国宝の島」と呼ばれる大三島で大山祇神社を参拝する。いったん船に戻り昼食後は再びテンダーボートで、江戸時代の建物が今も残る広島県竹原市「たけはら町並み保存地区」の散策に繰り出した。これらの船外体験で、瀬戸内には観光資源となる豊かな文化がたくさん存在していることを、身をもって知ることができた。帰船

景色を眺めながら思い思いの時間を過ごせる「縁側」　*Engawa* veranda where you can spend your time as you wish while enjoying the view

後は、船尾にあるラウンジで、奈良「樫舎」喜多誠一郎氏監修の和菓子をいただく。目の前で作った作りたての和菓子が振る舞われるので、味はもちろん、体験自体も非常に新鮮なものだった。そして夕食は、ダイニングの奥にあるわずか6席の鮨カウンターで、淡路島「亙(のぶ)」の坂本亙生氏監修による瀬戸内ならではの繊細で、奥深い鮨を堪能した。これほど魚が美味しいのは「緑豊かな瀬戸内の島々の土壌から海に染み出る養分も関係があるのだろうか」と料理長に質問すると、事実その通りなのだと教えてくれた。こうした素材に寄り添うアーティストたちが何人もいることで、ガンツウならではの特別なもてなしの時間と空間が成立しているのだ。このように世界に類を見ないガンツウのデザインとサービスは、米TIME「世界で最も素晴らしい場所100」や、英Condé Nast Traveller「2019年最高のクルーズ船」にランクインするなど世界的な評価を得ている。それも大きくうなずける話だ。3日目の朝は、素晴らしい日の出を縁側から拝むことができた。ゆっくり朝食を取り、縁側やデッキで、今回の旅で出会った方々と談笑する。皆さん瀬戸内の景観を見尽くそうという思いは同じなのだ。たくさんの島々があることによって刻一刻と移り変わる景色がガンツウの旅を常に彩り、乗客をけっして飽きさせない。こうした経験は他のクルージングでは得られないものだろう。一生モノの経験をしたという大きな満足感と名残惜しさとともに、ガンツウは午前10時30分、帰着港のベラビスタマリーナに入港した。

「ガンツウは、日本の伝統的な建築がもっている縁側のように、なにもしない時間の豊かさを感じられるような空間があります。」（堀部安嗣著『ガンツウ | guntû』millegraphより）と語る建築家・堀部の言葉に嘘はない。

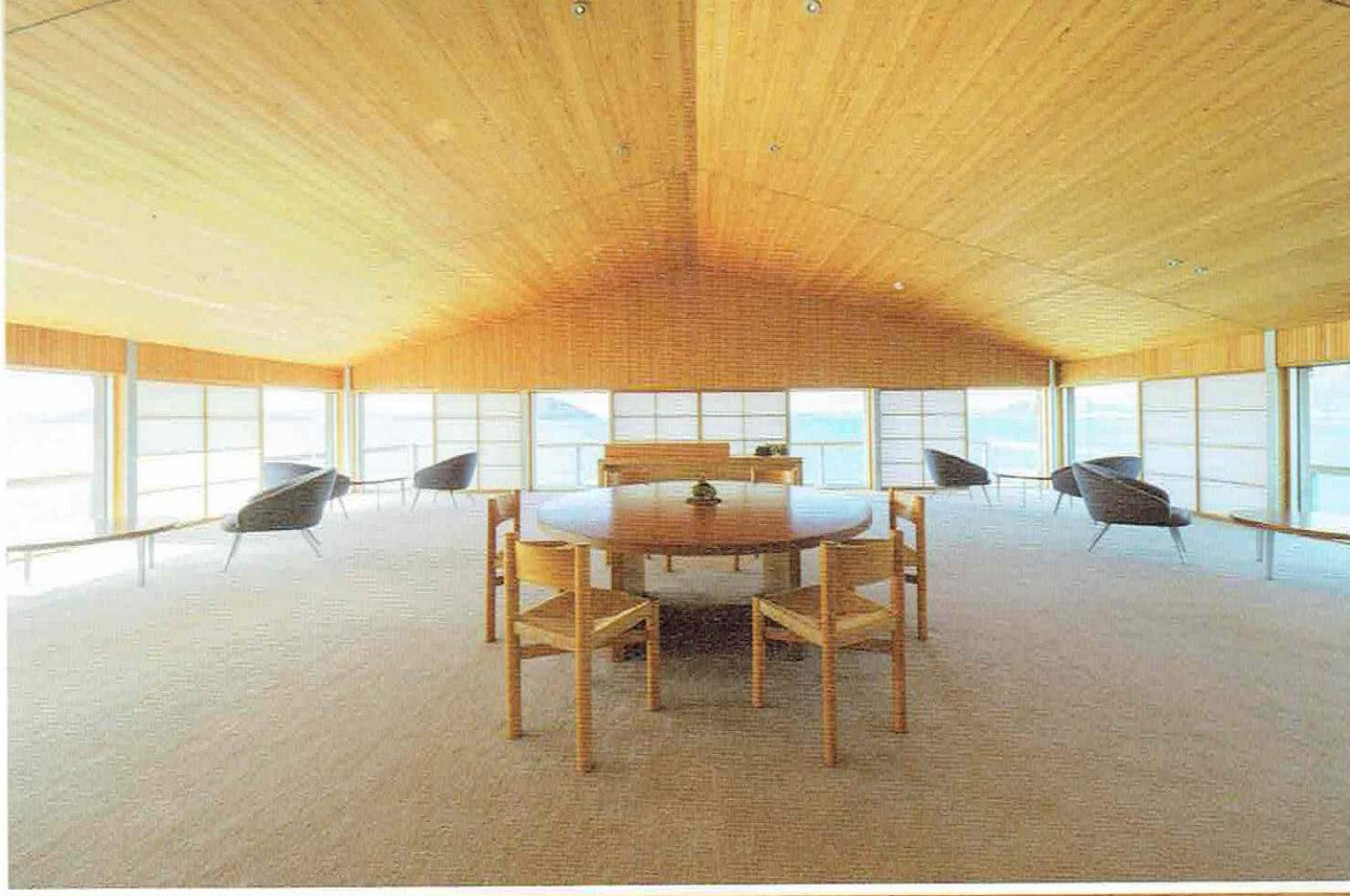


上：グランドスイート　above: Grand Suite
下：檜の浴槽とサウナを備えた浴場　below: Communal baths with *hinoki* cypress bathtubs and saunas

guntû - the one and only value recognized by the world

Have you ever heard of the name, guntû? It is a cruise ship that offers a one-of-a-kind Setouchi travel experience and is highly popular and sought after by international celebrities. It was designed by architect Yasushi Horibe, who won the 18th Yoshioka Prize for "Gallery in Ushiku" (2002) and the Architectural Institute of Japan Prize (Architectural Design Division) for Charnel House in Chikurin-ji (2016). The quirky name of the ship is derived from the Bingo dialect, which refers to the small blue crabs harvested in the Seto Inland Sea. There are many things that are essential in describing the guntû, one of which would be its appearance, like traditional Japanese wooden architecture. The guntû has a trademark large gable roof, and under the eaves is an outdoor space that looks just like an *engawa* (veranda). However, there is no impression of an ostentatious design at all. The silver

hull of the guntû reflects the colors of the sun and the sea, giving it a truly natural appearance, blending in with the scenic beauty of the Seto Inland Sea, with its many islands. This shows Horibe's strong respect for the landscape and climate of the Seto Inland Sea.
The Seto Inland Sea is Japan's largest inland sea, with 700 islands, 7,280 km of coastline, and an area of 23,203 km². On a guntû journey, passengers choose their preferred route from a selection of thematic routes according to how they want to spend their time. In order to enjoy the charms of the Setouchi area, each area of which has different characteristics, there are three main routes: westward, central, and eastward. The Westward route takes passengers from Onomichi in Hiroshima Prefecture to Kaminoseki in Yamaguchi Prefecture. The route includes Miyajima, home of Itsukushima Shrine, a National Treasure, and a UNESCO World Cultural Heritage site. The Eastward route takes passengers to Shodoshima Island in Kagawa Prefecture, home to numerous traditional industries while enjoying the great natural beauty and powerful scenery of the Shiwaku Islands and the Seto-Ohashi Bridge. The Central route takes passengers around the waters associated with the Murakami suigun pirates, allowing them to enjoy the attractions of both the Westward and Eastward routes at the same time. The new "Drifting route" will allow passengers to experience the essence and thrill of a "drifting" journey by pursuing special encounters that are unique to that particular day and time. And on the "Experience route," passengers can experience the techniques of Takamatsu bonsai and Kagawa lacquerware in Takamatsu City, Kagawa Prefecture, and Bizen ware in Bizen City, Okayama Prefecture. As well as the "Art route," which allows passengers to enjoy world-famous art islands such as the Chichu Art Museum and Art House Project on Naoshima, the Teshima Art Museum on Teshima, and the Inujima Seirensho Art Museum on Inujima. I participated in a three-day "special route" trip, an anomaly on the Central route. Guntû departed from Bella Vista Marina in Onomichi City, the port of departure and arrival, at 4:00 p.m.. The first thing that struck me was that the boat did not rock at all. The ship uses an electric propulsion system to reduce vibration by sailing at 10 knots. The gliding, noiseless, vibration-free journey of the guntû gives passengers a great sense of security. As they say, "a little hotel floating on the Seto Inland Sea." Guntû has only 19 rooms, all with terraces, and other facilities include a dining room, sushi bar, lounge, cafe and bar, *engawa* veranda, spa area with bathhouses with dry sauna and steam sauna, gym, and treatment rooms. The interior of the ship, including the guest rooms, is made of a variety of wood selected for different purposes, creating a calm and relaxing atmosphere. I stayed in the "Terrace Suite," which is 14 of the 19 rooms. The view can be enjoyed not only from the terrace, but also from the glass-walled bathroom, the bed in the bedroom, and the sofa corner set 30 cm above the floor. This means that you can spend your time feeling at one with the ocean no matter where you are in the room. Not only the room setting, but also the tea utensils, towels, *yukata* (Japanese bathrobe), and amenities show that attention has



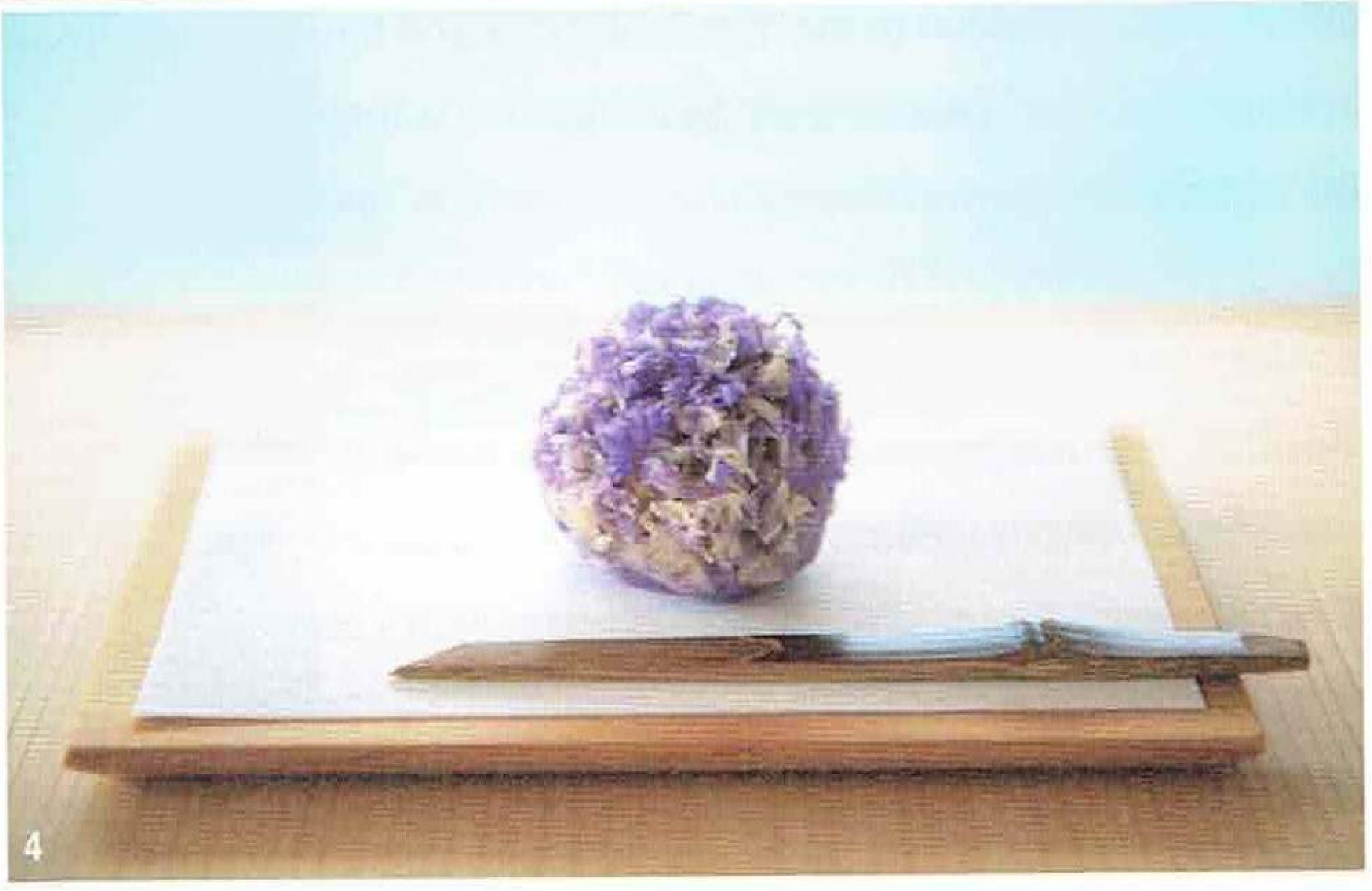
上：船尾に設けられたラウンジ above: Lounge at the stern
下：ダイニングエリア below: Dining area

been paid to every detail. The staircase leading from the ground floor entrance to the upper floor is beautifully finished in white plaster, using curved lines in contrast to the gabled roof and wood finish. Soon after setting sail, we approached the Innoshima Bridge, one of the highlights of the trip, and while admiring the scenery, it was time for dinner. When I visit the dining room, I am served both Japanese and Western cuisine in the style of dining that guntû has pursued, which is "to allow passengers to eat what they want, as much as they want, and enjoy their meals at their leisure." The dining room that day also featured seasonal ingredients from the Seto Inland Sea and mountains, prepared according to the tastes of the passengers. Washoku (Japanese cuisine) will be supervised by Kenzo Sato of Shigeyoshi in Tokyo, and will offer a menu based on the simple yet sophisticated cuisine of Shigeyoshi, maximizing the flavors of seasonal ingredients. Like washoku, yoshoku (Western cuisine) emphasizes the importance of ingredients and offers a menu of classic dishes such as original curry made from carefully prepared *dashi* (Japanese soup stock) and crab cream Korokke filled with the flavor of guntû (small blue crabs). Anyway, I was truly surprised by the rich, deep, and elegant flavors of all the dishes on the menu. I finished my meal with great satisfaction, having been served a variety of impeccable dishes with hospitality that lived up to the concept of "Enjoy what you want, as much as you want."

I spent the evening in the well-stocked spa, enjoying the *hinoki* cypress bath and sauna, and fell asleep refreshed. On the morning of the second day, I transferred to the *Nebuto*, a tender boat mounted on the stern of the guntû, to visit Oyamazumi Shrine on Omishima, known as "God's Island" or "Island of National Treasures." Once I returned to the ship, after lunch I went out again by tender boat to explore the Takehara Machinami Preservation District in Takehara City, Hiroshima Prefecture, where Edo period buildings still remain. Through these outboard experiences, I learned firsthand that there are many rich cultures in the Setouchi area that can serve as tourism resources. After returning to the ship, I had *wagashi* (Japanese sweets) supervised by Joichiro Kita of Kashiya in Nara in the lounge at the stern of the ship. The experience itself was very refreshing, as well as the taste since the freshly made *wagashi* was served right in front of my eyes. For dinner, at the sushi bar in the back of the dining room, which seats only six, I enjoyed a delicate and profound sushi dish unique to the Seto Inland Sea, prepared under the supervision of Nobuo Sakamoto of Nobu on Awaji Island. I asked the chef if the reason the fish was so delicious had something to do with the nutrients sinking into the sea from the rich green soil of the islands of the Seto Inland Sea, and he told me

2

3



4

1 瀬戸内ならではの鮨 Sushi unique to the Setouchi area 2 一期一会の食材 Foods of a Lifetime
3 「縁側」での晩酌 Evening drink at *engawa* veranda 4 目の前で丁寧に作られた和菓子 *Wagashi* (Japanese sweets) carefully made in front of your eyes

大三島橋の下を通過するガンツウ　Guntû passing under the Omishima Bridge

that this was true. This special time and space of hospitality unique to guntû is made possible by the presence of several artists who stand by the ingredients and the materials in this way. Unparalleled in the world, guntû's design and service have earned global acclaim, including being ranked among the "World's Greatest Places" by TIME in the U.S. and among the "The best cruise ships for 2019" by Condé Nast Traveller in the U.K.. That's a big nod, too. On the morning of the third day, I was able to catch a wonderful sunrise from the *engawa* veranda. I had a leisurely breakfast and chatted on the veranda and deck with the people I had met on this trip. We all share the same desire to see all the Setouchi landscape has to offer. The ever-changing scenery created by a large number of islands constantly adds color to guntû's journey, and passengers are never bored. Such an experience would not be available on any other cruise. At 10:30 a.m., guntû arrived at Bella Vista Marina, the port of return, with a great sense of satisfaction at having had the experience of a lifetime and a sense of regret at having left it behind.

Architect Horibe has not lied in his words. "Guntû is a space where one can enjoy the luxury of doing nothing, much like the "*engawa*" veranda of traditional Japanese buildings." (from "guntû" by Yasushi Horibe, published by millegraph)

guntû

住所：広島県尾道市浦崎町1364番地6
料金：500,000 ～ 600,000円［2泊3日間航路　2名1室利用時1名あたり］
食事：朝食2回、昼食1回、夕食2回
お問い合わせ：0120-489-321（ガンツウデスク）
info@guntu.jp　*営業時間:10時～18時、
定休日：日曜日、祝日、年末年始
https://guntu.jp

guntû

Address: 1364-6, Urasakicho, Onomichi, Hiroshima
Price: 500,000-600,000yen
(2 nights 3 days route: Per person based on double occupancy)
Meals: 2 breakfasts, 1 lunch, 2 dinners
Inquiries: +81-120-489-321 (guntû Desk)
info@guntu.jp　*Hours:10:00-18:00
Closed: Sundays, National Holidays, New Year's Holidays
https://guntu.jp