

Holohouse グランドオープン！



気が付けば 2026 年が幕開けしてもう半月が経とうとしています。皆様いかがお過ごしでしょうか。このベルズレターでも 5 回にわたりお伝えしてきました「300 坪の敷地に広がる森の中を駆け巡るドッグラン付き貸別荘」計画ですが、銀行の融資相談に始まり、土地の購入～建築工事と、苦節 2 年の道のりを経てこの度ついにグランドオープンを迎える事ができました！思い起こせば 3 年前にテントサウナで初めて先輩に連れて来てもらった足柄上郡松田町寄（やどりき）の地。そこを流れる中津川の水があまりにきれいで冷たく、またそのまわりの里山の風景もどこか懐かしく、心地いい。「こんな自然豊かな場所が車ですぐのところにあったんだ！」と感激したのがつい昨日のように思い返されます。そんな寄の地で何か新しい事に挑戦してみたい！と思いついたのがドッグラン付き貸別荘でした。構想から施設完成までの道のりはここでは割愛させていただきますが、（ベルズレター Vol.44～Vol.48 を是非ともご覧ください！）今回は施設完成からグランドオープンまでのお話です。 昨年 7 月におよそ 1 年かかった木造平屋建てが完成し、消防検査、完了検査を受けました。8 月に検査合格の通知を受け、9 月には旅館業の申請を行い同月に見事旅館業許可取得！と、ここまでは想定していた諸官庁の手続きを肅々とこなしていき予定通りに事は運んでいきました。11 月、12 月は関係者および推薦者限定でのプレオープン、年明けから本格的なグランドオープンという予定で準備を進めていましたが、記念すべきプレオープン第一号目のお客様をお迎えする一週間前に予期せぬ事態が発生しました。施設は今回新しい試みとして「床下エアコン」という暖房システムを導入しました。床下に設置したエアコンの温風を床下空間に送り込み、床のガラリから暖かい空気を室内へ送り込み輻射熱で家全体を暖めるというものです。一般的な壁掛けエアコンは一部屋に 1 台必要ですが、床下エアコンは 1 台のエアコンでお家全体を暖める事ができ、足元から暖められるためヒートショックの緩和にもつながる優れたものです。建物が完成したのは 7 月の夏真っ盛り、床下エアコンはすでに設置していましたが試運転は行っていませんでした。11 月に入りプレオープン一週間前になって初めてエアコンのスイッチを入れました。床下エアコンは通常の暖房と異なり、運転を始めてから数日、時間をおかないとお家全体が温まりません。床下全体に暖気がいきわたり床上まで暖か

くするには時間がかかるんですね。そこでスイッチを入れて3日後に再び宿を訪れる事に。建築中から床下エアコンの為に建物の断熱・気密には特に細心の注意を払って施工管理を行って来ましたのでこの日が来るのを本当に心待ちにしていました。さてどんな感じで温まっているんだろうと期待に胸を膨らませながらいざ建物の中に入ってみると、ん～？暖かいようなそうでもないような微妙な温度感。洗面台の床下にエアコンを仕込んであるので恐る恐るエアコンを確認してみると、吹き出し口から冷風しか出ていない！？リモコンを確認しましたが確かに暖房になっています。それもちょっと高めの24度設定に。慌てて施工した職人に来てもらい状況を確認してもらいましたが施工には不備がありませんでした。翌日メーカーにも来てもらい確認してもらったところ、吹き出し口から出る温風が洗面台の中に充満してエアコン周りの温度が急上昇して高温になりセンサーが働いて暖房が停止しているのだと原因が分かりました。ただこの事象は計画段階か



こんな感じで洗面台の引き出しの下に穴を開けてエアコンを取付



木の板でエアコンの周りを囲って温風の漏れを防ぎます。



でもよく見るとR形状のボディの為、微妙な隙間が・・・



メーカーさんのアドバイス通り吹き出し口だけを囲ってパッキンで気密！

認識していて温風が漏れないよう木の板でエアコンの周りを囲っていました。ただやり方が甘かった・・・(涙) エアコン本体は丸みを帯びた曲線ボディなので木で囲っても微妙に隙間ができていたんですね。メーカーさんが提案してくれたのは「ピンポイントで吹き出し口の周りだけを囲ったらどうですか。それもゴムパッキンを挟んで空気が漏れないように。」メーカーさんの立場なら壁掛けエアコンの本来の使い方では無いので逆に注意を受けるのを覚悟して連絡したのですが、逆にアドバイスをいただけたとは！何ていい担当者さん！その後急いでホームセンターに向かい、材料を購入して自ら囲いを作り変えました。よしっ、今度こそ上手くいく！と再びスイッチを入れ時間を置く事に。2日後に再び宿に行くと、フワ～と杉のいい香りとともに家中暖かい空気で満たされていました！逆にちょっと暑いくらい。ギリギリプレオープン前日の事でした。良かった！何とか間に合ったと胸を撫でおろしました。

このギリギリ間に合った記念すべき第一号のお客様は カリスマドッグトレーナーのリコ先生です。5年前に我が家に保護犬のツキを迎え入れた際にお世話になった恩人です。(ベルズレターVol.33 を是非ともご覧ください！) 四国で保護された野良犬を迎え入れたまでは良かったのですが、2ヶ月経っても触る事もできず、散歩に行く事すらできない状況をたった1日のトレーニングで打破してくれたのがリコ先生なんです！そんなリコ先生に感謝の気持ちを込めて holohouse の第一号のお客様として今回ご招待させていただきました。



た。7匹のワンコと一緒に越しいだき一泊していただきましたが、今まで知り合いや友人のワンコたちが来たとしてもせいぜい3～4匹。それが今回7匹もの大型犬が一斉にフィールドを走り回ります！圧巻の光景です！それでもフィールドは全然狭さを感じず、余裕の広さです！（ちょっとニンマリ）その日の夜も星空がとてもきれいだったと大変喜んでいただきました。（またまたニンマリ）その後もリコ先生を筆頭にワンコ繋がりのお客様はもちろん、各方面の方々も多数お迎えして正式なグランドオープンを迎える事ができました。年も開けてさ～これからが本番です！インスタやHPで holohouse の魅力や宿での過ごし方、近隣の美味、景色、とっておきの場所などをご紹介します！またワンコ連れでないお客様にも十分ご満足いただける施設になっております。ベルズー押しの杉をはじめとする自然素材の心地よさも是非ともご体感いただければと思います。皆様のお越しを心よりお待ちしております！

ある正月の風景

こんにちは。設計の天内です。先日、寒川神社にお参りに行ってきました。

寒川神社への初詣は、おそらく三十年ぶりでした。正月らしい渋滞に捕まり、駐車場に入るまで一時間。さらに入場規制の列に並び、参拝を終えるまでには一時間半ほどかかりました。数字だけを見れば長い時間ですが、不思議と苛立ちはありませんでした。行列は整然と進み、怒号や押し合いもなく、耳に届くのは人の話し声と足音が混じる、控えめなざわめきだけでした。境内へ近づくにつれ、記憶の中にあった寒川神社の姿が少しずつ重なってきます。ようやく見えた本殿は、思っていたよりも小さく感じられました。建物そのものは変わっていないはずなのに、昔より距離が縮まったように見えるのは、自分の時間の積み重ねのせいなのだと思います。



参拝を終える頃には空が薄暗くなり、境内の外ではテキ屋の屋台が一斉に灯りをともしていました。たこ焼きや焼きそばの香りに混じって、チーズホットグなど新しい食べ物や、見慣れない外国風のお菓子の看板が目に入ります。流行を映した新商売が並ぶ一方で、少し離れた場所には昔ながらの金魚すくいがありました。水槽の中でゆっくり泳ぐ赤い金魚と、紙の薄いポイを手にした子どもたちの真剣な表情は、何十年経っても変わらない正月の風景です。

列にきちんと並ぶ日本人の中で、平気で割り込もうとする南

米系と思いき外国人もいましたが、若いたこ焼き職人が英語で穏やかに「並んでください」と声をかけていました。強く注意するでもなく、自然にルールを伝える姿が印象に残ります。

しばらく屋台の人たちを眺めていると、働いているのは若い人がほとんどだと気づきました。昔のような、こわもてで近寄りがたい「いかにもテキ屋」という人は、今では少数派なようです。少し寂しい気分（笑）変わるものと、変わらずに残るもの。その両方が無理なく共存している光景を眺めながら、こうした日常が続いている限り、日本はまだ大丈夫だと、静かに感じた正月のひとつときでした。

In the midst of gravity

こんにちは、塩谷です。

昨年の大晦日、親戚一同大集合。宴会も佳境。やってしまいました。ワイングラスをパリーンと。ガラスが割れる音はどれだけ賑やかな空間であっても一瞬で空気を変える力があります。ガラスに衝撃が加わった瞬間に、見えないキズに歪み加わり、亀裂が生じ、ガラス内部の亀裂が分岐していくことで元の形を保てなくなり、あえなく飛散。

その場の空気も元の形には戻れず、こちらも悲惨。怪我は私の心だけで済みました。

割れたグラスを見て、これが重力かあと改めて実感しました。

質量を持つもの全てに備わるという引力と地球の自転から生じる遠心力が組み合わさって発生するとされる重力。生きるうえで誰しも平等に関わる大前提の物理現象。取るに足らない当たり前、ではありますが、人によってはとても重要な意味を持つそうで。

私が見た数少ないSF映画【インターステラー】では主人公が時間と次元を超えて娘に愛を伝える手段として、重力を操作しメッセージを残しました。SF映画ですし独創的で、現実離れた表現ではありますが、素敵なコンセプトだなあと感じます。もしかすると割れたグラスは誰かのメッセージかもしれません。

そしてこのガラスと重力を組み合わせたドリップランプ【KUMBH GLASS】



今にも溶けて落ちていきそうな、その一瞬を切り取った造形美。決して同じものは出来上がらないそうです。少し前になりますが実際に展示会で目にした時は心を奪われ、ボーッと眺めてしまいました。茨城の工房で作られているそうです。直接作家さんとお話したことがあるのですが、年々視力が弱まっているそうで、いつか目が見えなくなったときに、このランプの明かりが自分を導いてくれるようにと願って作っている、と教えていただきました。この言葉には本当に心打たれました。いつまでも作り続けてほしい作家さんです。

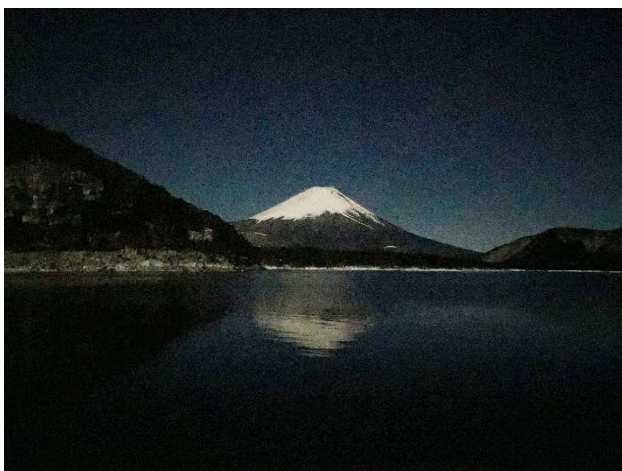
最後に一曲紹介です。

In the midst of it all / tom misch



お正月の夜に届いた、大自然からの贈り物

～昼よりも鮮明だった！？午前0時の富士山～



毎年元旦の夜は実家の浜松で親族が集まり新年会を行うのが恒例となっていますが、その翌日の帰り道に富士五湖に寄ってキャンプをするのもこれまたここ数年の鈴木家の恒例行事となっています。お正月の東名高速道路の上りは御殿場あたりから渋滞になり、里帰りの悩みの一つでしたが、ワンコを飼うようになってからはキャンピングカーで帰省するようになり、いつしか東名の渋滞を回避するため御殿場の手前で高速を降りようになりました。例年、山中湖や河口湖の近くで一泊するのが定番でしたが、今年は趣向を変えて千円札の裏に描かれている「逆さ富士」で

有名な山梨県身延町の本栖湖（もとすこ）の湖畔でキャンプすることにしました。お正月なので混んでいるのかなぁと思いきやキャンプ場はガラガラ、我が家も含めて数組しかいませんでした。日中は天気も良く心地よかったキャンプ場も夕方から雪がちらつき、夜には湖畔がうっすら雪化粧。寒かったので焚火は早々に引き上げ、早めの床につきました。その夜、いつものようにトイレに行きたくなり、車から降りた瞬間に衝撃の景色が目の前に現れました！夜中の12時、あたりは真っ暗ですが、富士山が昼間のように、いや昼間よりも鮮明に見えるんです！それも逆さ富士もセットで！あまりの衝撃に恐怖すら感じるほどでした。今考えるとその夜はいくつかの好条件が重なった一冬に数回しかない、夜の富士山の最高の景色だったようです。



1.その日はほぼ満月。冬の満月は月光が非常に強い。
2.日中に雪が降り、富士山、地面の雪が月光を強く反射。3.降雪後はチリや水蒸気が洗い流され、冬の澄んだ空気と相まって透明度 Max。4.本栖湖周辺は人口光が極端に少なく山の輪郭が際立つ。5.独立峰の富士山は遮る地形が無く月光を全面で受け、夜でも浮かび上がる。以上のような条件で最高の景色を見る事ができ、正月早々ラッキーでした！左の写真は1枚目と同じ場所から撮った日の出直前の富士山です。右の写真は「千円札の富士山」で知られる中之倉峠展望地から撮った1枚です。



Bells kitchen

2026 年、本年もよろしくどうぞお願いいたします！！BELL 'S LETTER でこれまでお知らせしてまいりました「holohouse」が、昨年末にとうとうオープンいたしました。11 月は知り合いやご紹介の方を中心にプレオープンという形でお泊りいただき、そこでいただいたご意見やご感想をもとに少しずつ改善を重ね 12 月にランドオープンとなりました。寄（やどりき）という場所に惚れ込み「自然あふれる場所で犬たちと暮らすならこんな形」と自分たちの終の棲家をイメージしてきたので、お泊りいただいたお客様から「とても気持ちの良い場所です。」「また来たいです。」と言っていてとても嬉しかったです。

お泊りいただいたお客様に何度かご挨拶する機会がありまして、その際にお客様の

愛犬が holohouse の庭で走り回っているのを一緒に眺めながらお話をしました。犬たちはとっても美しい姿で、なんとも良い顔で走っており、それを見守るお客様もとても幸せそうでした。お客様方とはもちろん初めてお会いしたのですが、以前から知っていたようななんだか不思議な気分になりました。自然の中で犬たちと過ごしたい、という同じ価値観を持つ者同士でもありますし、犬たちをはさんで交流したことで一気に仲が深まったのでしょね(^)今回の BELL 'S KITCHEN は holohouse のキッチンからお届けいたします。が、写真を見返してみると周りが全然写っておらず（笑）ぜひ山の中の holohouse にいる気分で作ってみてください！！



★タッカンマリ（韓国の鶏鍋）

〈材料〉3、4 人分

- ・手羽元、手羽中、手羽先などの骨付き肉 2 パック
- ・鶏モモ肉、または鶏ムネ肉 2 枚
- ・じゃがいも 4、5 個
- ・長ネギ 2、3 本
- ・にんにく 1 個
- ・水 6 カップ
- ・酒 1/2 カップ
- ・塩



・ヤンニョム（お好みで）

出来上がった鍋から取出したにんにくを潰して 3 片、一味唐辛子大 3、しょうゆ大 3、オリゴ糖大 2、ナンプラー大 1、こしょう少々、長ネギのみじん切り大 3 を混ぜる。



1
水に酒、長ネギ、にんにくを入れて火にかける。



2
沸騰したら鶏肉を入れ中弱火で 20 分。



3
皮をむいて大きめに切ったジャガイモを入れ、柔らかくなるまで煮る。塩で味を調えたら完成！

骨付き鶏肉を入れるのが美味しいスープになるポイントです。辛いのが好きな方は是非ヤンニョムを作って、付けながら召し上がってください。トッポギや薄切りのお餅、メにうどんを入れても GOOD！！寒ーい日に是非お試しあれ(^)