

KURKKU FIELDS



photo_Kohei Omachi

能動的に楽しむ宿泊体験“創る暮らしを体感する villa”「cocoon（コクーン）」

2022 年 11 月 24 日（木）いよいよオープン！10 月 1 日（土）より予約スタート。

株式会社 KURKKU FIELDS（以下「KURKKU FIELDS」）は、千葉県木更津市で運営するサステナブルファーム & パーク「KURKKU FIELDS」（クルックフィールズ）内に、新たな宿泊施設「cocoon（コクーン）」を 2022 年 11 月 24 日（木）よりオープンいたします。

KURKKU FIELDS は、育てる・作る・食べる・循環する、といった“ひとが本質的に生きる心地よさと喜び”を感じていただく場所として、2019 年 11 月の第 1 期オープン以降も、段階的に場内の開発を進めてきました。

KURKKU FIELDS の考えるサステナブルなこれからの暮らし方、生き方をより深く体験できる場として宿泊を捉え、贅沢なしつらえや特別なサービスではなく、自分がそこに泊まることで日常では体験できないことが感じられる場所として、2021 年より「cocoon」プロジェクトを始動。この秋“創る暮らしを体感する villa”「cocoon」がいよいよ完成します。

音楽家であり KURKKU FIELDS の総合プロデューサーでもある小林武史のプロデュースのもと、「cocoon」プロジェクトのディレクターに、ファッションデザイナーの皆川 明氏を迎え、コンセプトデザイン、設計、デザイン監修など総合的なディレクションを担当。建築・設計には、京都を拠点に活動する建築・家具の設計・制作ユニット ikken（イッケン）の吉田隆人氏が手がけました。「cocoon」に滞在する人が、おもてなしを受ける体験だけではなく、環境、農業、生き物たちに触れ、命の繋がりを感じながら、自然と心地よく能動的にここでの体験に向かうことのできるような場を目指しています。

「cocoon」をはじめとした第 2 期オープンと本施設の 3 周年を記念し、11 月 19 日（土）20 日（日）の 2 日間オープニングイベントを開催します。第 2 期オープンでは、「cocoon」の他、地中図書館や KURKKU FIELDS の新鮮な野菜や加工品などを販売する店舗もオープンする予定です。プレス関係者様向けに、「cocoon」の内覧ツアーも予定しております。ぜひ、この機会にご覧いただけたら幸いです。



photo_Kohei Omachi

これからの暮らしを思考する場所

「cocoon」は、すり鉢状の KURKKU FIELDS の敷地の高台に位置し、繭の形をした 7 棟の客室、キッチンラウンジ、レストラン、サウナの小屋が敷地内に点在しています。

「cocoon」の建築・設計は、皆川 明氏のデザイン・コンセプトをもとに、ikken の吉田隆人氏が担当。

環境、農業、生き物たちに触れ、自然の循環を直に感じることで、ここでの滞在がこれからの暮らしを考えるきっかけや意識の変化につながるような場を目指し、場内での様々なコンテンツや第一次産業の生産現場とのつながりを体験できるようなしくみを、皆川氏を中心に専門分野をもつ個性豊かなスタッフとチームで考え、訪れた人の時間を豊かにする滞在時間をデザインしています。

「繭は生命を包むものであり、人間の暮らしの中で古代から共存してきた産物です。環境と暮らしの共存を考える上で "繭" というコンセプトと形状は KURKKU FIELDS の基本的な考えと重なっていく。「cocoon」が単なる宿泊施設ではなく、KURKKU FIELDS で体験する大切な要素と感じられる場となるように考えました。空間においては、持続可能な環境と暮らし方の共存を理念とする KURKKU FIELDS の考えにつながるよう、最小限の空間において必要十分なスペースにすることをテーマに、材料も出来るだけ簡素に、材料の種類も絞り簡潔な方法を考えました。」と皆川氏は話します。

KURKKU FIELDS での体験や周辺の要素を心地よく取り入れ、コンパクトでありながらも豊かな空間を提案します。

●インテリア

繭の形をした客室は、6 棟のツインルームと、寝室と和室を備えた 1 棟のワイドルームがあります。曲面で仕上げた天井と壁の隅、繭の中にいるような安心感が得られるインテリアには、皆川氏のディレクションにより ikken が制作したオリジナル家具をはじめ、皆川氏のセレクトや minä perhonen のデザインによる器やオブジェ、照明などが取り入れられ、あたたかな雰囲気を作り出しています。また、天窓からやさしい光が差し込む美しく心地よい浴室、部屋の窓から雄大な景色が一望でき、日常では見落としがちで、季節の変化や移ろいゆく時間の流れをじっくりと味わうことができます。

●植栽

建物の屋上や周辺には、SOLSO の斎藤太一氏の監修により、果樹やハーブなど多様な植物が植えられ、周囲の風景とも調和しながらも、場内とのゆるやかな境界をつくり、宿泊する人にとってのくつろぎのある空間をつくりだしています。

●サウナ

宿泊者専用のサウナは、薪を使ったフィンランド式サウナ。場内で採ってきたハーブを束ねたヴィヒタやロウリュウが用意。外には外気浴を楽しめる水風呂を備えたデッキや植栽に囲まれたナチュラルプールが設置され、自然の中での特別なサウナ体験をお楽しみいただけます。

自然の恵みと人をつなぐ食の体験

「cocoon」の目指す“能動的な宿泊体験”の核となるのが食の体験です。自然の循環の輪を感じながら、自然の恵みと人をつなぐ場所となるように、敷地内にはキッチンラウンジとレストランという2つの食を体験できる場所があります。

●キッチンラウンジ「takka」

フィンランド語で暖炉を意味する「takka（タッカ）」は、レセプションとしても機能する、「cocoon」滞在時のハブとなるような場所です。広々としたスペースに、3つのキッチン、薪窯、ワインセラーなどが設置され、宿泊する人たちが、自分たちで収穫した野菜や食材を調理し、食事を楽しんでいただけます。

KURKKU FIELDS スタッフによるファームツアーでは、季節の移ろいや自然の循環を感じながら、野菜やハーブを収穫し、場内で育つ動物を見学いただけます。料理のアイデアを共有したり、食材を分かちあったりと、宿泊者同士のコミュニケーションが生まれることにより、相互にとって特別な体験や能動的な営みの場となることを目指しています。

また、食コンテンツのアドバイザーとして料理人・原川慎一郎氏等が参加し、有機農業、種、生き物たちなど命の繋がりを学び体験できるような料理イベントなども今後企画していく予定です。

●レストラン「perus」

「perus（ペルース）」は、9席のカウンターと屋外テラスがあり、昼は宿泊者以外の方にも気軽にシェフの料理をお楽しみいただける他、スイーツやコーヒーを楽しめる場として、夜は宿泊者に向けて「サステナブルな食とそのおいしさ」を提案するレストランとしての2つの表情を持ちあわせです。素材の良さを生かすようにフィンランド語で「素」を意味する名をつけました。

「perus」のディナーは、KURKKU FIELDS のシェフとして生産現場の近くで食に携わってきた山名新貴シェフが、自社農園の野菜や、ジビエをはじめ、地元の漁港で水揚げされた魚など、その時々旬の食材を用いたコース料理を提案します。

* 事前予約制：ご宿泊の予約時に、「takka プラン」か「perus プラン」をお選びいただきます。

* レストラン「perus」コース料理 全9品程

コース料理の料金は宿泊費に含まれております。ドリンクは別料金。

お料理とのペアリングもご用意しております。

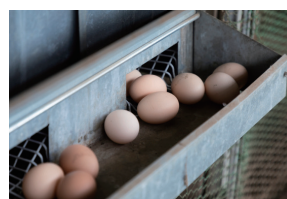
- アルコールペアリング ¥8800（税・サービス込）

- ノンアルコールペアリング ¥6600（税・サービス込）



山名新貴（やまなよしき）・レストラン「perus」シェフ

1995年生まれ。鳥取県鳥取市出身。大阪調理製菓専門学校卒業。大阪のレストラン「クイントカント」にてスーシェフを務め、在職中、シチリアのミシュラン1つ星にて研修。退職後、東京の会員制レストランでシェフを務める。その後 KURKKU FIELDS のシェフを経て「cocoon」のレストランのシェフを担う。



キッチンラウンジ「TAKKA」イメージ



レストラン「PERUS」イメージ

photo_Kohei Omachi

OUTLINE

- | | | | |
|----------|--|-------------|---|
| □施設名： | KURKKU FIELDS Villa 「cocoon」
クルックフィールズ ヴィラ「コクーン」 | □オープン： | 2022 年 11 月 24 日（木） |
| □所在地： | 千葉県木更津市矢那 2503 KURKKU FIELDS | □予約開始： | 2022 年 10 月 1 日（土） |
| □客室： | ツインルーム 定員 2 名 6 室
ワイドルーム 定員 4~5 名 1 室 | □URL： | https://kurkkufields.jp |
| □チェックイン： | 14:00 〜 / チェックアウト：10:00 | □総合プロデュース： | 小林武史 |
| □付帯施設： | キッチンラウンジ、レストラン（9 席予定） | □総合ディレクション： | 皆川 明 |
| □料金： | TAKKA（タッカ）プラン ¥22,000 〜 / 1 名様 参考価格
PERUS（ペルース）プラン ¥33,000 〜 / 1 名様 参考価格
（1泊2食付き・サービス料・保全料*1 込み・KURKKU FIELDS 会員費*2 別） | □建築・設計： | 吉田隆人 / ikken |
| | | □植栽： | SOLSO |
| | | □食アドバイザー： | 原川慎一郎、ほか |

*1) KURKKU FIELDS は入場に際し施設の環境保全を目的に保全料を頂戴しております。（中学生以上 300 円・小学生 100 円）

*2) KURKKU FIELDS は 2022 年 11 月 24 日よりメンバーシップ制度を取っております。未加入のお客様より年会費を別途頂戴いたします。

KURKKU FIELDS MEMBERSHIP 年会費（中学生以上 1000 円・小学生 500 円・千葉県にお住まいの方中学生以上 500 円・小学生 300 円）

【オープニングイベント】

cocoon オープンを記念して、11 月 19 日（土）20 日（日）の 2 日間オープニングイベントを開催します。当日はプレス関係者向け内覧ツアーも予定しております。ご希望の方は、下記プレス担当までご連絡ください。後日内覧ツアーの詳細をご案内させていただきます。

PROFILE

■皆川 明

「minä perhonen（ミナ ペルホネン）」デザイナー。

時の経過により色あせることのないデザインを目指し、想像を込めたオリジナルデザインの生地による服づくりを進めながら、インテリアファブリックや家具など暮らしに寄り添うデザインへと活動を広げている。また、新聞・雑誌の挿画なども手掛ける。

■吉田隆人 / ikken

京都を拠点に活動する、建築・家具の設計、製作のユニット。建築設計・家具デザインを吉田隆人と設計メンバーが担い、台所などの造り付け家具を山中清雄、椅子やテーブルなどの家具を大西仁が製作。設計室・家具工房が一体となり、共に考え作ることで、建築・家具のクオリティを高めている。

■小林 武史

音楽家、KURKKU FIELDS 総合プロデューサー。

日本を代表する音楽プロデューサーであり、持続可能な社会に向けた活動を担う非営利団体〈ap bank〉の設立や、そのコンセプトの実践の場として〈kurkku〉を立ち上げるなど、サステナブルな社会への取り組みにいち早く先鞭をつけてきたプロデューサーでもある。

■ KURKKU FIELDS(クルックフィールズ)について

2010 年千葉県木更津市に「農業生産法人耕す（以下「耕す」）」を設立し「耕す木更津農場」を開場、約 9 万坪（30ha）の広大な土地からなる農場は「次の世代にも使い続けられる農地」を目指して有機野菜の栽培と平飼い養鶏を 10 年以上続けてきました。2019 年、30ha の広大な「耕す」農場を舞台に、クルックとして培ってきた消費や食のあり方を「農業」「食」「アート」の 3 つのコンテンツを軸に提案する、サステナブルファーム&パーク「KURKKU FIELDS(クルックフィールズ)」として 2019 年 11 月 2 日（土）にオープン。2022 年 11 月には第 2 期オープンとして“創る暮らしを体感する villa”「cocoon」や「地中図書館」など新たな施設が加わり、魅力溢れるコンテンツや体験を提供。



左から皆川 明氏、小林武史氏、吉田隆人氏



KURKKU FIELDS チームスタッフ

CONTACT

本件に関するご質問、取材やお写真のお貸出し、掲載等に関するお問い合わせは下記までご連絡下さい。

■ GENERAL CONTACT

KURKKU FIELDS | 広報担当：小林真理
info@kurkku.jp（総合案内）

■ PRESS CONTACT

daily press | 川村・竹形 | 03-6416-3201 | 090-4063-3081
mihokawamura@dailypress.org