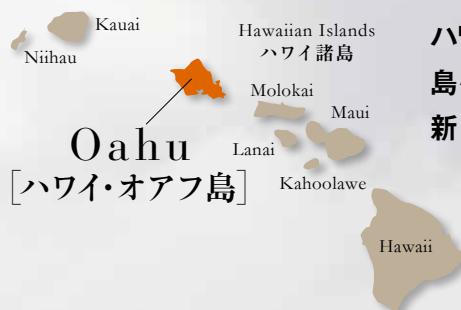


# 未だ見ぬオアフを求めて

ハワイの魅力を極め、訪れるたびに発見をもたらすオアフ。  
島を巡れば自然は懐深く、心躍る愉しみも尽きない。  
新しさに満ちた至高の休日を求め、西海岸から東海岸へ。



上保雅美=文 佐藤敏和=撮影  
Text by Masami Uwabo Photo by Toshikazu Sato



(右) 西海岸、コオリナの海辺。  
(左) 島の最西端の岬、カエナ・ポイントで伝説を語るフラの師。

# フラの師に導かれて 伝説が息づく 最西端を目指す

AGORA  
Special  
vol.347  
Oahu

ダ

ニエル・K・イノウエ国  
際空港に降り立ち、西  
へ。流れる景色を眺め  
ながらハイウェイを走り、コオリ  
ナに着いた。ここはハワイ王族に  
も愛されたという海辺。入り江の  
向こうには緑に波打つ山並みが  
際立ち、ポリネシアの趣も色濃い。  
この地に建つ「フォーシーズン  
ズリゾートオアフアットコオ  
リナ」ではオアフの西海岸ならで  
はの魅力を奥深く伝えている。そ

のなかには島の最西端の岬、カエ  
ナ・ポイントを巡る提案も。そこは  
トレイルが未整備であり、セキュ  
リティーへの配慮が必要な最果て  
の地。旅行者のみで訪れるのは難  
しいため、確かな案内を得られる  
となれば絶好の機会だ。さっそく、  
未踏の岬を訪れることに。

朝早く、「クムフラ」として名高  
いラアケア・ペリーさん、弟子のマ  
エヴァ・ジュリアンさんと共にコ  
オリナを発つ。クムフラとは古  
代からの神話や伝統に通じ、ハワ  
イ文化の象徴である歌舞「フラ」の  
伝承に努める大いなる師。道中、ラ  
アケアさんは静かな語り口で、西  
海岸にまつわる伝えを説く。聞け  
ばカエナ・ポイントは太古、神々が  
行き交った聖なる地。そこは魂が  
集い、天に通じるとハワイでは伝  
えられているそうだ。

ヨコハマベイを過ぎれば車道は  
行き止まり。ここから海沿いを一  
時間ほど歩き、岬を目指す。州立公  
園にも指定される周辺には手つか  
ずの大自然が広がり、まるで近隣  
の島を訪れた気分に。足下は溶岩  
の岩肌も荒々しい断崖となり、そ  
こに打ち付ける巨大な波の響きが、  
力強く体中に伝わってくる。振り  
返ると、笑顔を浮かべるワイアナエ山脈。  
神々の住みかにふさわしい崇高な  
風景が胸に迫る。



「カエナでは偉大な力に包まれ  
ている気がします」というラア  
ケアさん(左)とマエヴァさん。

# シェフと旬を摘み 恵みを味わう 至高のひととき

AGORA  
Special  
vol.347  
Oahu

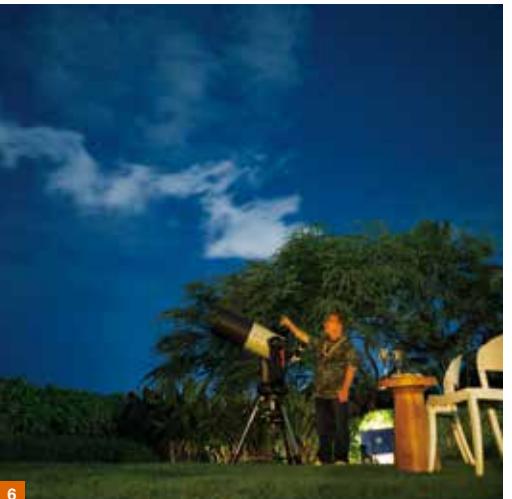


3



4

3 「ハワイの魚介の魅力は種類が豊富なところ。刺身でも、調理しても美味しい魚が揃っています」とハウザーさん。  
4 名物「シーフード・タワー」にはハワイの魚介をふんだんに。  
5 レストラン「ミーナズ・フィッシュ・ハウス」にて。



6



6 「古代ポリネシアでは航海の時、星空を手ではかり、島の位置を探り当てました。現在も行われています」とマッカートニーさん。  
7 スパ専用テント「オーシャンフロント・ハレ」でマッサージを。

む広大な農園だった。果てしなく  
続く緑の農地をささえるのはな  
く、吹きわたる風もすがすがしい。  
「あそこにオアフ島の最高峰、カ  
アラ山が見えますよ」と出迎えた  
農園マネージャーのクリスチャン・  
ズッカーマンさん。カアラ山は人々  
を救う慈悲深き女神、カイオナが  
住むと伝わる聖山だ。

菩提樹の木陰で農園の成り立ち  
を聞き、車で畠巡りへ。ズッカーマ  
ンさんが「土壤は有機農法により、  
いきいきとさせています。はい、こ  
れ食べてみて」とベビーキヤロッ  
トを抜いて差し出した。カリッと  
噛めば、みずみずしく、淡い甘さが  
後を引く。シェフは今晩、こここの野

浮かび、大海に囲まれていた。広が  
る砂地は寂寥としながら、どこか  
安らぎも感させれる。エリアはハ  
ワイ屈指の野鳥の生息地。絶滅危  
惧種を含む野生動物の保護区でも  
ある。砂地を進めば、灌木の茂みに  
はコアホウドリが巣ごもり。波に  
洗われる漆黒の溶岩を見渡すと、  
陽光を受けて艶々としたアザラシ  
が身を伸ばしている。ここは意外  
にも動物たちの天国のようだ。  
ラアケアさんとマエヴァさんは



1 「この葉野菜は特に新鮮で、  
ホテルでもよく使っています」と  
野菜カゴを抱えるエグゼクティ  
ブ・シェフのボルヘムスさん。  
2 ワイアナエ山脈が囲む畠で、  
今夜のディナー用の野菜を選  
ぶズッカーマンさんとシェフ。農  
園の創立は1974年。農園内  
に点在する畠では野菜やハーブ、フルーツなどを有機農法に  
より栽培。収穫物は50軒以  
上のレストランに卸される。

菜を使い、特別な料理を披露して  
くれるという。メニューを思い描  
くシェフと語らいながら、大地の  
恵みを収穫していく。てんとう虫  
が飛び交う畠で汗をぬぐえば、空  
には雲を纏うワイアナエ山脈。忘  
れがたい絶景だ。

島の達人たちは見知らぬ扉を  
次々と開くように、オアフの新鮮  
な魅力を伝える。このホテルでは  
「フィッシュ・ソムリエ」のライン・  
ハウザーさんが紹介するハワイら  
しい海の幸も興味深い。

「ハワイ近海は季節により漁場が  
移り変わり、魚には旬もある。例え  
ばハワイ州により保護され、高級  
魚として知られる七種類の底生魚、

## 西

海岸の文化や人々と広  
く関わるフォーシーズンズ  
リゾート・オアフ  
アット・コオリナでは、土地の生産  
者との取り組みも多彩だ。ここで  
はエグゼクティブ・シェフのリチャード・ボルヘムスさん自ら、地元  
の農園を案内するプライベート・  
ツアーを愉しむことができる。

訪れた「カフマナ・オーガニッ  
ク・ファーム」はオアフの山脈を望  
む畠で、地元の農園で育てられた  
伝統の装束に身を包み、しきたり  
を重んじて、古代から伝わるフラ  
をこの地に捧げた。ラアケアさん  
は瓢箪でつくられた「イップ」と呼ば  
れる楽器を叩きながら、ハワイ語  
とリズムにあわせ、マエヴァさん  
が勇壮に舞い踊る。ハワイ王国の  
カラカウア王いわく「フラはハワ  
イアンの心の鼓動」。その言葉どお  
り、聖地のフラは魂の鼓動となり、  
天地と人に染みわたっていく。