

デイルズフォード・ファームを征く



© Daylesford

■オーガニック食材を扱うファームショップ＆カフェ「デイルズフォード (Daylesford)」。スローン・スクエア、ノッティンゲルヒル、ピムリコといったロンドンのお洒落なエリアに3店舗を構える人気店だが、その本店はコッツウォルズにある。今回は、英国における『ウェルネス・リゾート』の先駆けとも言える「デイルズフォード・ファーム」を訪れてみた。

近年、大きな時代の変化や社会不安を背景に、物質的な豊かさよりも「生活の質 (Quality of Life)」を重視し、心身ともに健やかに暮らせる環境や快適性を求める人が増えてきた。そうした中で注目を集めているのが、心や身体の健康増進とリラクゼーションのための施設や環境が整った「ウェルネス・リゾート (Wellness Resort)」だ。

豊かな自然に囲まれた地で、新鮮な食材を使った料理でお腹を満たし、ヨガや瞑想、スパ・トリートメントでリフレッシュ。日常生活で蓄積した疲労をリセットする――。ロンドンの店舗でも、デイルズフォードこだわりの自然派食材や天然素材の生活雑貨などを購入できるし、併設のカフェで食事をを楽しむこともできるが、リゾートならではの魅力を存分に味わえるのは、本店があるデイルズフォード・ファームだけだろう。

デイルズフォード・ファームは、コッツウォルズにある小さな村チップینگ・ノートンとストウ・オン・ザ・ウォルドから、それぞれ車で10〜15分ほど走った場所にある。同地に農場ができたのは、40年近く前の1988年。その後、2002年に農場併設のファームショップが誕生して以降、少しずつ施設を増やしてリゾート化を目指してきた。

取材班が訪れると、平日の昼間にもかかわらず、多くの人で賑



わっていた。ファームショップの入口には、その日の朝に採れた色鮮やかな野菜や果物がぎっしりと並び、店内には自家製チーズ用の低温室、独自のオーガニック農法で育てられた牛・豚・鶏肉売り場のほか、デリカテッセンも充実。どれを買おうか迷うほど種類は豊富だ。さらに、キッチン・生活雑貨、ガーデニング＆フラワー、衣料品のエリア、そしてレストラン、スパ、ホテル (コテージ) まで敷地内に点在。日帰りはもちろんのこと、自然の恵みを享受しながらのんびり滞在したくなるような場所であった。

農場併設のファームショップといえば「泥臭い」イメージがまだ強かった時代に、そんな常識を覆し、人々の意表をついた同店。白と木目を基調にした、ナチュラルでありながら上品で洗練された雰囲気は、オープン当時、「コッツウォルズのハーヴェイ・ニコルス (ロンドンの高級百貨店)」と称されたという。この夏、心身ともにリフレッシュしたい人、あるいはコッツウォルズ旅行を計画している人は、ぜひ足を運んでみては？



© Daylesford



① 噴水を囲む中庭。奥の建物は、自然素材を用いた衣料品のオリジナル・ブランド「バンフォード (Bamford)」の店舗。② キッチン雑貨のエリアは、テーブル・コーディネート勉強にもなりそう。③ ガーデニング・センターもある。④ ストロベリー&エルダーフラワー (左) とデイルズフォード・ハニー&フィグ (右) のジェラート。1スcoop £4、2スcoop £7。⑤ フェイシャル&ボディ・マッサージ、ネイルケア、ヘアケア、温水プール、ヨガ・瞑想クラスなどあり (要予約)。

デイルズフォード・ファーム MAP



敷地内にある宿泊施設は「The Cottages」だけが、周辺に「The Fox」「The Wild Rabbit」など、いくつか系列ホテルがある。

Travel Information ※ 2026 年 6 月 30 日現在

Daylesford Farm デイルズフォード・ファーム

Daylesford near Kingham
Cotswolds, GL56 0YG
www.daylesford.com

【オープン時間】

Farmshop 8:00 ~ 20:00
(日曜 8:00 ~ 17:00)

The Trough & Legbar 8:00 ~ 21:00
(日~火曜 8:00 ~ 17:00)
※朝食・ランチは Walk-in のみ

The Old Spot 11:00 ~ 16:00

Wine Stall 8:00 ~ 20:00
(月・火曜 8:00 ~ 18:00)

【アクセス】

自動車: ロンドン中心部から A40、M40 を走ってオックスフォード方面へ進む。チップピング・ノートンから約 15 分、ストウ・オン・ザ・ワールドから約 10 分で到着。所要 2 時間半程度。

電車: ロンドン・パディントン駅からキングダム駅まで行き、そこからタクシー。所要 2 時間程度。



© Daylesford



© Daylesford



持続可能なガストロノミーに積極的に取り組んでいるレストランを評価・表彰する、2020年に導入された新しいミシュラン・ガイドの指標「ミシュラン・グリーンスター (Michelin Green Star)」をご存知だろうか？ 通常の星 (1つ星～

3つ星)とは異なり、「料理の味」だけではなく、環境保全への取り組みが大きく評価される。デイルズフォード・ファームにあるレストラン「The Trough」は、今年もこのミシュラン・グリーンスターを獲得し、6年連続での表彰となった。

アラカルトで注文するのもいいが、コースがリーズナブルな価格でおすすめ (2コース/£32.5、3コース/£35)。朝食とランチは予約不可なので、早めにレストランへ向かおう。

※ デイルズフォード・ファーム内にあるレストランは「The Trough」のほか、「The Legbar」(The Troughと入口は同じ)、「The Old Spot」の3カ所がある。それぞれ営業時間が違うので要注意。



3コースの前菜、アスパラガスのサラダ。手前の自家製バルメザンが絶品。



3コースのメイン、シンプルな味付けが美味しい薪焼き若鶏。フリーレンジのチキンが柔らかい。



アラカルト・メニューから選んだ、羊のランカシャー・ホットポット (£26)。内臓入り。



3コースの冷たいデザート、ルバーブとジンジャーのアークティック・ロール。甘すぎず美味！