

shonan style
magazine

2023
Spring number_

93



EDITORS

湘南スタイル

magazine

5

(季刊) 5月発売 2023年3月25日発売 第18巻 第3号 通巻72号

湘南に暮らすということ。
拡大バージョンを収録

スペシャル企画

知られざる

特集

新店の実力

新進気鋭の話題店に注目し、美味なるひと皿を徹底取材。

地元の新たなお気に入り、見つけませんか？

完全保存版

オープン3年未満の
75軒掲載！

リビエラ

マリナ事業や船舶整備・販売はもとより、不動産、ホテル、レストラン、イベント会場、プレス・デジ会員制クラブなど、大人のマリナリゾートを運営。サステナブルな活動にも20年以上前から取り組み、湘南カルチャーを牽引する存在

Photo/H.Joraku Text/T.Tsuchiya

data

〒243-0295 逗子市小坪5-23-9
0467-23-2111
<https://www.riviera.co.jp/sustainability>

profile

渡邊華子さん

リビエラ専務取締役、NPO法人リビエラ未来創りプロジェクト理事長。マリナ運営にとどまらず相模湾の活性化を意識し、海からの視点でマリナカルチャーを発信している



美しく豊かな海を守り 海から陸を眺める マリンライフを身近に！

18年継続する
「食の循環エコシステム」で
陸も海も美しく

リビエラ 渡邊華子

目の前に開ける大きく青い海とヤシ並木で、リゾート感あふれるマリナの雰囲気。リビエラのマリナに立つと、海外のリゾートにいるかのような楽しい気分になる。一方で船で海に出れば、湘南の海岸線が波間に美しく浮かび上がる。「きっと、美しい海には人が集まる」と国内屈指のマリナを運営する渡邊さんは言う。しかし訪れる誰もが気持ちよく感じるこの環境は、一朝一夕にできたものではないのをご存知だろうか。「元々は都内で料亭や不動産を展開していました。自社菜園の他、40年以上前から食を通じた地方創生を手掛けています。2001年よりマリナを所有し、運営をスタート。大自然である海と向き合うことで、気候変動や海中の環境変化を目の当たりにした。「マリナ事業開始と同時に環境保全活動も始めました。2006年には多岐にわたる活動を整理して、環境・教育・健康医療を3本柱に「リビエラ未来づくりプロジェクト」を発足。SDGsが国連に採択される10年ほど前である。マリナ内を歩くだけでも、コンポストステーション、再エネ100%電力導入、V2Bのマリナホテル、ブルーカーボンにも貢献する藻場再生など、サステナブルな取り組みは枚挙にいとまがない。

く、環境や海洋プログラムなど年間を通じてイベントを実施。すっかり地域に馴染んでいる。「大自然と共に心豊かに生きる」を理念として、古き良きものを大切にしているリビエラでは「磨き上げ」という精神が根付いています。マリナ近辺の公共トイレの清掃や、ビーチクリーンなどもその一つ。これがSDGsだと浸透させる方がむしろ難しかったです。そしてより多くの人たちと広く関わり課題を進めていくべきだと、2020年に「NPO法人リビエラ未来創りプロジェクト」を設立。サステナブルムーブメントを願い、ハブ的存在となっていく。その後2022年春にはマリナの認証としてはアジア初となる「ブルーフラッグ」を取得。この認証は世界的な環境認証で、これを得ることは、環境的な配慮がなされる安全性が保たれている場所として、全世界でツーリストに注目される。「海は心を豊かにします。海から陸を眺める180度視点の違う経験が身近になるよう、まずは相模湾の環境を整えたい」。リビエラは海という自然の営みのサイクルと美しくつながりながら、未来を目指す。



美しい海には集まる！



1.リビエラ逗子マリナとリビエラシーボニアマリナ（三浦）を所有。4月からは江の島ヨットハーバーの指定管理も行う 2&3.2012年から社用車に電気自動車を取り入れ、場内に充電スタンドも設置 4.2022年にマリナとしてアジア初のブルーフラッグ認証を取得 5.リビエラ逗子マリナの岸壁に設置された薄膜太陽光パネル。マリナの岸壁への設置は日本初 6.マリブホテルでは非常時にEVから館内へ電気を供給するシステムを導入 7.第4回目の「LOVE OCEAN」。イベントでは相模湾に面する13市町をつないで、ビーチクリーンやシンポジウムを行う。2023年は5月13日より開催 8.水平線を前に絶景のサウナなどを擁するトレーラーホテル「スペースキーポイント」はサステナブルを意識したグランピング施設 9.エシカル商品を扱うショップも 10-12.2006年よりリビエラ逗子マリナ内にコンポストステーションを設置。野菜クズが堆肥に生まれ代わり、自社菜園で「リビエラ循環野菜」を育て、再びレストランで提供

