

ONOAIDA · YAKUSHIMA · JAPAN 屋久島・尾之間

Banyan Retreat

バンヤン・リトリート

A living landscape of food, farm, traditional architecture, hospitality and community in Yakushima, Japan

屋久島で、食・農・伝統建築・もてなし・コミュニティが育つ、生きた風景



The roofs of Banyan Commons (left) and Crossroads in the forest canopy · 森に包まれるバンヤン・コモンズ (左) とクロスロードの屋根 Photo / 写真: [Ito Shu](#) / [Island Films](#)

Read in English →

Tap to jump to the English version

日本語で読む →

タップすると日本語版へ移動します

Banyan Roots LLC · バンヤンルーツ合同会社

Bobby Anderson, Director · 代表

786-4 Onoaida, Yakushima-cho, Kumage-gun, Kagoshima 891-4404 · 〒891-4404 鹿児島県熊毛郡屋久島町尾之間 786-4
+81 80 8082 7881 · yakushimabanyan@gmail.com · banyanretreat.jp (launching soon) · [@yakushimabanyan](#) · [@yakushimakitchen](#)

In cooperation with · 協力: Wakuworks · tono Inc. · Passive Design Plus · Inahokobo · Mocchomucreate

CONTENTS

Inside

[日本語版 →](#)

01 Executive summary	Annex 1 Banyan Kitchen
02 The Banyan Regenerative Map	Annex 2 Where our food comes from
03 Project proposition	Annex 3 Stakeholder profiles
04 The setting	Annex 4 Blueprints
05 A site named by a tree	
06 Daichi no Saisei: the method beneath the land	
07 From neglected ground to habitable terrain	
08 Water, air and earth repair	
09 Building soil, growing food	
10 Architecture as landscape	
11 Hospitality & community close the circle	
12 Future	
13 Conclusion	

AT A GLANCE

Location	Onoaida, southern Yakushima, Kagoshima Prefecture: a UNESCO World Heritage island
Site	About six acres (2.4 ha) of forest, farm and garden: the first three acres and the 1923 house from January 2020, a further three acres from 2025
Buildings	An (restored 1923 house), Banyan Commons (Banyan Kitchen + Horizon), Banyan Nest, Banyan Crossroads; Banyan Tei pavilion coming 2027
Method	Daichi no Saisei (restoring the circulation of air and water through the ground), Hügelkultur and agroforestry
Recognition	Banyan Nest: 2025 NY Architectural Design Award and 2024 IDA Design Award
Partners	Wakuworks, tono Inc., Passive Design Plus, Inahokobo, Mocchomucreate
Operator	Banyan Roots LLC (バンヤンルーツ合同会社)

Executive summary

Banyan Retreat is an evolving six-acre, partially restored forest-scape of farm, food, inn and community in Onoaida, southern Yakushima, Japan. Named for the ancient banyan tree that anchors the site, the Retreat lies just south of the Onoaida cultural forest trail, a place of great historical importance to the local community. It has been developed through a sustained process of restoration: clearing invasive growth and human debris, stabilizing damaged ground, restoring the movement of water and air, rebuilding the microbial health of the soil, planting productive gardens, and adapting traditional buildings to the terrain.

Banyan Retreat hosts Banyan Nest, Banyan Commons (Horizon and Banyan Kitchen), Banyan Crossroads and An, the owner's restored 1923 akiya home, with Banyan Tei, a yoga and meditation pavilion, due in 2027. These are not separate hospitality objects. They are connected parts of a living site, tied together by pathways, irrigation channels, streams, garden beds, communal places and buildings that are designed and maintained as one. Here, landscape is not a decoration around architecture: land is both the literal and the figurative basis for architecture, business and life.

The Nest has won the [2025 NY Architectural Design Award](#) and the [2024 IDA Design Award](#). The buildings were designed and built with Yakushima and Japanese firms working in the regenerative tradition, using local cedar throughout. Scan a code below to see each building on Airbnb or Google Maps.

The buildings



Banyan Nest

Award-winning cabin for two to three guests, built in the frame of a disused gazebo.

Photo: Bobby Anderson



Airbnb



Google Maps



Banyan Commons

Banyan Kitchen restaurant with the Horizon guest suite above.

Photo: Passive Design Plus



Horizon - Airbnb



Horizon - Google



Kitchen - Google



Banyan Crossroads

Cedar cabin for four to six guests on reclaimed, drained land.

Photo: Bobby Anderson



Airbnb



Google Maps



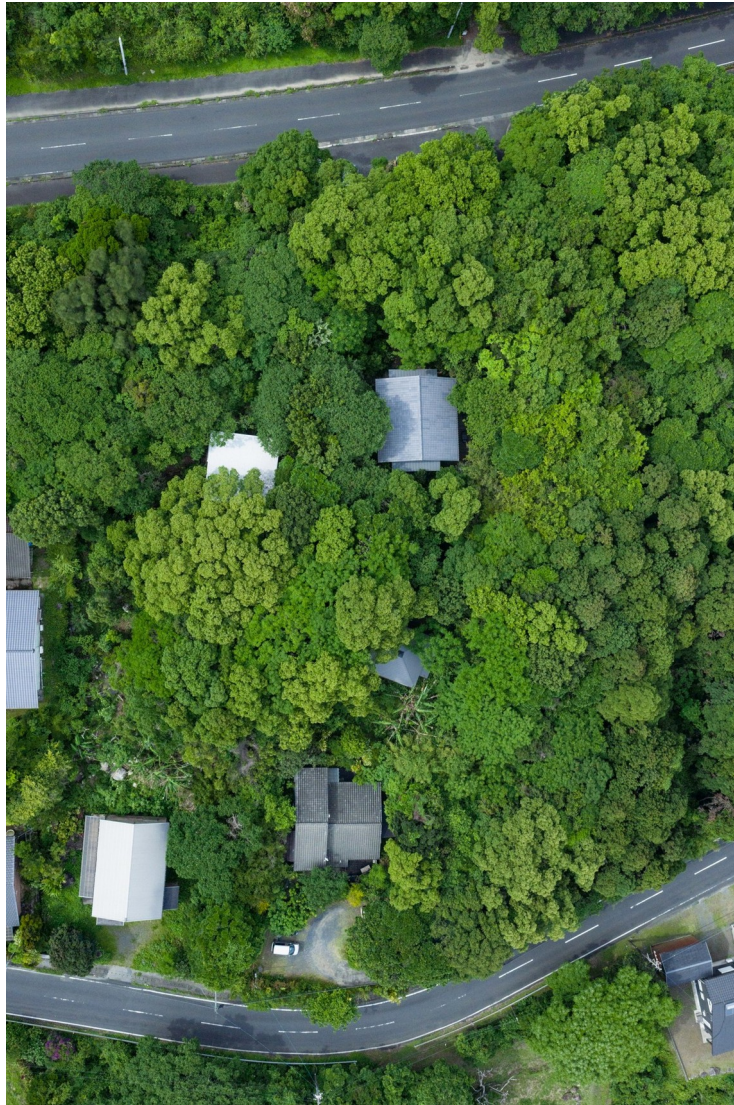
An

The owner's restored 1923 akiya house at the heart of the site.

Photo: Bobby Anderson

The Banyan Regenerative Map

The map on the next page shows the whole site today and the practices that shape it: replanting, breathable pathways, Hügelkultur and other planting mounds, rainwater drainage, bio-swales (air-and-water veins), food gardens, biofilters and natural steps. Their common foundation is [Daichi no Saisei](#), described in section 06.



Banyan Retreat from directly above, with Route 77 at the top and South Road below. The roofs of the Commons, Crossroads, Nest and An show through the forest canopy. Photo: [Ito Shu](#) / [Island Films](#).



ONOAIDA · YAKUSHIMA · JAPAN

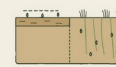
Banyan Retreat

A regenerative map of forest, farm, food & shelter



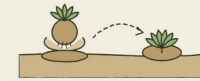
Stone-banked parking

Our roadside parking sits on soil held back by boulders dug up on site. Plants rescued from the building areas now root between the stones, knitting the bank together.



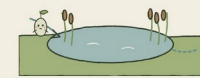
Gentle on the ground

Heavy machines crush soil, so rain runs off instead of soaking in. We keep vehicles to set routes and reopen drainage wherever the ground has been pressed hard.



Rescued plants

Before any digging, we lift trees, ferns and ground cover from the work area and replant them elsewhere on the land.



Biofilter pond

Where rain once lay stagnant after storms, a planted pond now holds and slowly releases water, and mosquitoes no longer breed in still puddles.



Fire pit

A deep, stone-lined pit for evening fires. Ash and rain soak straight into the ground and feed the soil around it.



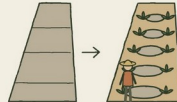
Hugelkultur beds

Mounds built over logs and pruned branches. As the wood slowly breaks down, it holds moisture, feeds fungi and releases nutrients for years.



Air & water veins

Shallow trenches packed with branches and charcoal run across the site, reopening paths for air and water that roads and buildings had sealed.



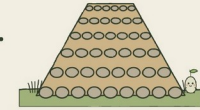
Breathing paths

A flat concrete walk was broken into stepping stones with soil and plants between them, so rain can sink in along its whole length.



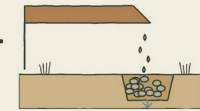
Green entrance

The once-bare approach to An is now a tunnel of leaves, grown back as the soil beneath it recovered.



Stone driveway

Set stones carry the weight of cars while rain still slips between them into the earth. No concrete, no asphalt.



Eave channels

Rain from the roof drops into gravel-filled channels beneath the eaves and is back in the ground within minutes.



Banyan deck

A timber deck beside the great banyan, for yoga, meditation or simply sitting quietly with the tree.



Root steps

Stairs made from the roots of a big tree and stones found nearby, so the slope keeps breathing under your feet.



Key

- Buildings
- Banyan Tei: yoga & meditation pavilion (Coming soon)
- Food gardens
- Trees & forest
- Water
- Air & water veins
- Paths
- Property boundary

Around the land

- 1. Parking (north lot fits 4 cars)
- 2. Cobblestone driveway
- 3. Biofilter pond
- 4. Wastewater garden
- 5. Western stream
- 6. Biotope
- 7. Forest garden & stone steps

- 8. Banana grove
- 9. Chicken coop
- 10. Farm: Middle Garden
- 11. Garden beds
- 12. Fire pit
- 13. Meditation & yoga deck

Schematic, not to scale. Site plan based on drawings by Nakaworks.

Banyan Roots LLC

Project proposition

Banyan Retreat is a counterpoint to the conventional separation of construction from landscape. Its approach begins with what is already present: large trees, boulders, roots, watercourses, old and ruined buildings, and compacted surfaces, all within a rain-rich subtropical ecology. The design response is incremental rather than tabula rasa: retain, clear selectively, replant, open pathways for water and air, make the ground breathable, and build places that sustainably host and feed people within the restored landscape.

Theme	Evidence	Implication
Land repair	New-land clearance; old-land paths; embankment and site work	Earth is restored and supported through selective clearance and stabilization.
Water systems	Restored streams; wastewater garden; biofilter pond; rain drainage and bio-swales	Hydrology is treated as both site infrastructure and habitat.
Soil and food	Garden resurrection; Hügelkultur; hand-built beds; productive planting	Agroforestry makes soil recovery as useful as it is visible.
Architecture	An, Nest, Commons, Crossroads	Buildings are traditional and natural, embedded within a wider ecology.
Hospitality	Workers, customers, community, sustenance and rest	A human-nature symbiosis: environment and culture are one.

The setting

Yakushima is a meeting point of northern and southern biomes. It occupies a remarkable ecological transition zone, where temperate northern forests intermix with the southern subtropics. It is the southernmost island in Japan with regular annual snowfall, and yet banana, papaya and palm trees grow at sea level. Snow can lie deep on Mount Miyanoura, at 1,936 meters the highest peak in Kyushu, while the sea around the island stays near 25°C, warmed by the Kuroshio Current. The mountains of the interior create dramatic changes over short distances and make their own weather, which is why Yakushima is the rainiest island in Japan: the interior receives 8 to 10 meters of rain a year, the coast a relatively light 3 to 4.

The empires that rose and fell around the island were built on taxes paid in rice. Yakushima was too rocky to grow much of it, and so it was largely ignored by Japan to the north and the Ryukyu Kingdom to the south: a place of exile, claimed by others yet left to its own devices. When Kagoshima's Satsuma domain took control, it taxed the islanders not in rice but in hiraki, roof shingles split from the island's giant cedars, the Yakusugi, some of which are thought to be thousands of years old. Trees were gods here, and yet people were compelled to fell them. The stone Kujukawa path that islanders built to carry the timber down, known as the path of the magistrates, survives as one of today's hiking trails. Yakusugi are so resinous that trunks felled centuries ago still lie in the forest looking as if they were cut a few decades back, and temples and shrines in Kyoto and Nara are roofed with them.

Western privateers sailed past. The age of European expansion left only Giovanni Battista Sidotti, a Sicilian missionary priest, who landed on Yakushima's southern coast in 1708. He was hungry for martyrdom, and further north, in Edo, he found it. Other remnants of that first era of globalization remain: the sweet potato, which became a staple of island food, the Portuguese goats on neighboring Kuchinoerabu island, and the sandangusa weed that crowds Yakushima's low roadsides. The plant collector [Ernest Henry Wilson](#) arrived in 1914 to study the Yakusugi, and gave his name to the famous Wilson stump. The road around the island was completed only in 1967, and in 1993 Yakushima's forests became one of Japan's first [UNESCO World Heritage sites](#). By the end of the twentieth century, Yakushima's lack of development had become the source of its livelihood. The island thrives on tourism today, and yet it remains relatively unknown, even in Japan.

Banyan Retreat was inspired by Yakushima and conjured over the course of the pandemic.

A site named by a tree



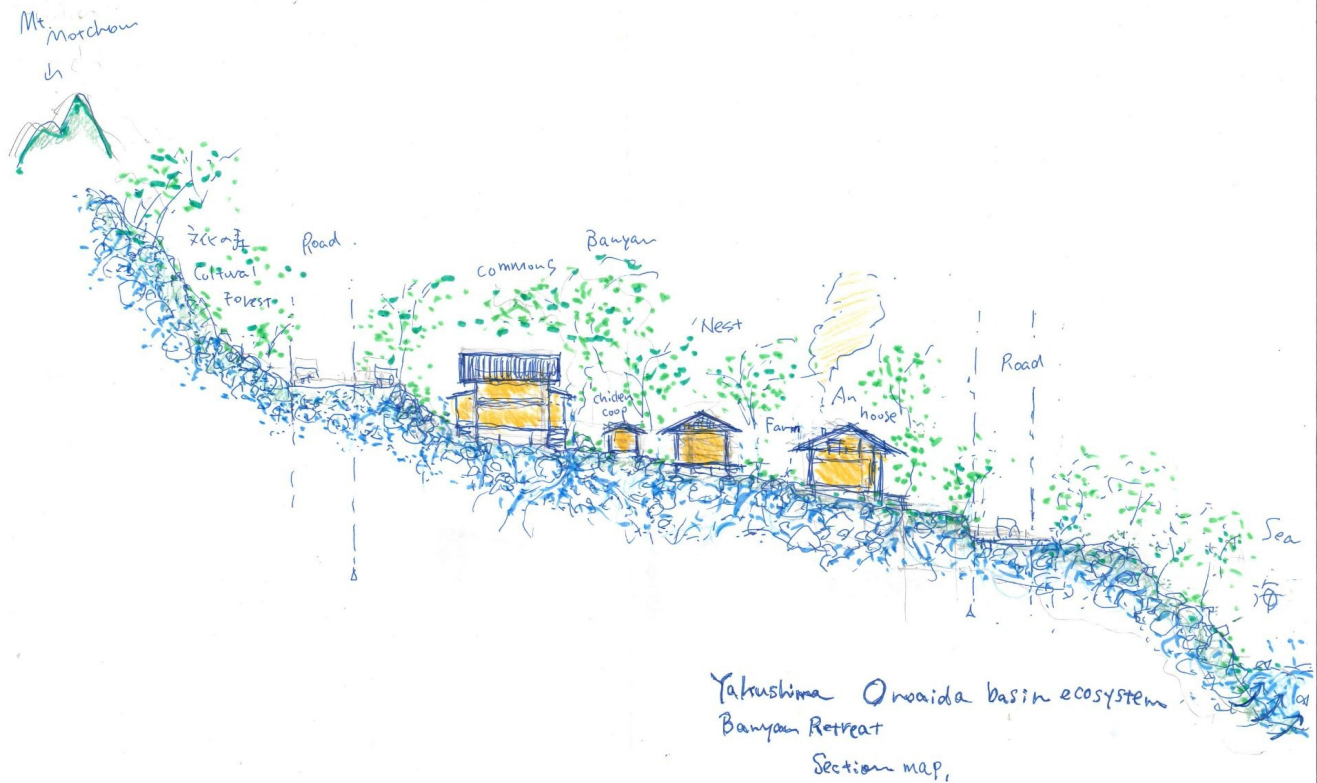
The mother tree and inspiration, with Banyan Commons in the background. Photo: Bobby Anderson.

The banyan is both the physical anchor and the conceptual starting point of the Retreat. The site plan below shows the food and rock gardens, the great banyan and its surrounding forest, natural pockets and hollows, and the footpaths that connect them. These elements make the terrain legible as a landscape with its own spatial character, rather than an empty plot awaiting development. On the Banyan Regenerative Map, the meditation deck beside the tree is a place for contemplation and connection with the earth through this mother tree. The same language sets an ethic for all the work that follows: build around roots, stones, drainage lines and plants, and around the forms of shelter the landscape already contains.



Banyan Retreat: six-acre site plan and landscape principles. Artist: Wakuworks.

The section drawing below shows where the Retreat sits in the wider landscape: on the slope of the Onoaida basin, between Mount Mocchomu and the sea, where water from the mountain passes through the land on its way to the ocean.



Section of the Onoaida basin, from Mount Mocchomu through the Onoaida cultural forest, across Banyan Retreat (Commons, Nest and An) and down to the sea. Drawing: Wakuworks.

Daichi no Saisei: the method beneath the land

Daichi no Saisei (大地の再生, “regeneration of the earth”) is the environmental restoration method developed by the landscape gardener Yano Tomonori (矢野智徳). Born in Kitakyushu in 1956 and trained in geography, Yano set up as an independent landscape gardener in 1984 and spent decades observing how land fails and how it recovers. He now leads Mori no Gakko (“School of the Forest”) and teaches the method in workshops across Japan. Its practice manual, written with the illustrator Ōuchi Masanobu and published in 2023, opens at a Daichi no Saisei course here on Yakushima.

“If air does not move, water does not move.”

YANO TOMONORI · 空気が動かないと水は動かない

At the heart of the method is the idea that the ground breathes. Beneath the surface run veins of air and water, from arteries down to capillaries, much like a body’s circulation. Concrete, asphalt, compaction and blocked drainage seal those veins: water pools or rushes off, roots suffocate, slopes weaken and plants decline. Restore the movement of air, and water follows it back into the ground, carrying life with it. Roots, fungal mycelium and soil bacteria spread along the reopened channels, and the land begins to heal itself.

The work uses hand tools and local organic materials rather than heavy machinery or concrete. Its seven core techniques are:

- **“Wind mowing” (kaze no kusakari):** cutting grass high so it bends in the wind rather than being scalped to the ground.
- **“Wind pruning”:** thinning trees back toward their natural form so that air can pass through.
- **Small water cuts:** shallow channels that redirect the top few centimeters of surface water.
- **Air-and-water veins and “point holes” (tenketsu):** trenches and holes dug into the ground and filled with branches, leaves and charcoal, the core of the below-ground work.
- **Resistance fences and path repair:** low barriers of woven branches that slow runoff, and paths remade so they breathe.
- **Re-creating streams, waterways and ponds,** so that water spreads and soaks into the wider watershed.
- **Finishing ground cover:** charcoal and filters of branches and leaves that protect the surface.

At Banyan Retreat these techniques are everywhere: air-and-water veins lined with charcoal and broken roof tiles; point holes and carved channels in old concrete; a spring-fed stream

cleared and reopened; the biofilter pond; charcoal made on site; and paths broken open so that the ground beneath them can breathe. Wakuworks, whose founder Tomonari Waku served on the board of the Daichi no Saisei association in the late 2010s, has carried out much of this earthwork.

From neglected ground to habitable terrain

The transformation began with recovery rather than building. The centerpiece of the original plot was an old garden that had been turned into a burn pit; not even earthworms lived in its soil. Accumulated rubbish was removed and soil health restored before later earthworks and bed reconstruction. On the new land acquired in 2025, angel's trumpet and kudzu were cut back, many collapsed houses were cleared, and Daichi no Saisei methods were applied across the terrain. Its southern section will host Banyan Tei, a covered yoga and meditation platform measuring 5.5 m × 5.5 m (about 30 m²).

The photographs below record a sequence of conditions: recovering but informal ground in 2024; ongoing clearance and opening of the new land in 2025; then the gradual creation of paths, planted terrain and spaces for collective use. The project's significance lies not in a single before-and-after, but in the accumulated work of restoring damaged ground so that water, air and microbes (life itself) can flow again: a new condition in which people play a supporting rather than a degrading role, and in which land and people sustain one another.



New land: beginning clearance and recovery. Photo: Bobby Anderson.



New land: clearance progress and preparation of future usable terrain. Photo: Bobby Anderson.

Water, air and earth repair

Water, here, is a fundamental design condition rather than a background issue. The project returns rainwater quickly and visibly to the ground through stone channels beneath the roof eaves, rain gardens, bio-swales, breathable pathways, planted mounds and a biofilter pond. These measures undo long-compacted surfaces, erosion, blocked drainage and stagnant water.

The water work includes a spring-fed stream cleared of rubbish and a wastewater garden. The air-and-water veins use broken roof tiles laid over wood and charcoal to improve drainage and support the microbial activity on which soil health depends. None of these are hidden utilities: they are forms of ecological ground-making that combine drainage, planting and soil processes.



A wastewater garden: infrastructure integrated with stone, ground and fast-absorbing plants. Photo: Bobby Anderson.



A spring-fed, once-blocked stream, cleared of rubbish and re-established as a living watercourse. Photo: Bobby Anderson.

Earthworks in practice



Building a path to the Commons. Photo: Wakuworks



Building the stone road from Route 77 to the Commons and Crossroads. Photo: Wakuworks



Breaking a once-solid path to let air and water flow. Photo: Wakuworks



A path to the Commons. Photo: Bobby Anderson



A newly broken path. Photo: Wakuworks



Making charcoal for the air-and-water veins. Photo: Wakuworks

Building soil, growing food

The central garden offers the clearest record of the project's transformation. After months of initial soil recovery in 2020, the site moved on to Hügelkultur and other bed reconstruction. Woody material, branches, leaf litter, mulch, stone, soil and living plants were built into structures that nurture mycelium and release nutrients across the seasons. The beds were made by hand around existing boulders, roots, trees and paths. Rather than leveling the ground into standard plots, the garden uses the unevenness of the terrain as a design resource.

As the beds establish, the landscape becomes both more productive and more inhabitable: a garden right beside the Retreat's buildings that supplies a visible food-growing layer to the Retreat and to Banyan Kitchen.

GROWING NOW

Arugula, banana, basil, cassava, citrus (daidai, mikan, tankan), chilies (bird's eye, Carolina Reaper, ghost, habanero, jalapeño, moo prik, Sichuan and more), dragon fruit, ginger, hibiscus, mountain yam, mugwort, Okinawa spinach, papaya, pineapple, shiso, sweet potato, taro, tea, turmeric and more.



Main garden, 2020, after early soil restoration and before later earthworks and bed reconstruction. Photo: Bobby Anderson.



Main garden, 2022: early Hügelkultur mounds establish a new soil-building layer. Photo: Wakuworks.



A constructed raised bed of branches, timber, leaves, stone and plants, with the Nest behind. Photo: Bobby Anderson.



Hand-built productive beds integrated with existing stones and trees, with the Nest behind. Photo: Bobby Anderson.

Architecture as landscape

The buildings form a network of small, specific places within the restored site. An, Nest, Commons and Crossroads each offer accommodation or shared use, while paths, decks, planting, roof-water channels and framed views extend the architecture well beyond the walls: timber facades, sheltered decks, forest pressing close, stone routes, interior calm, and the ever-changing atmosphere of sun, rain, cloud, dusk and dawn. The structures share local sourcing, timber detailing that includes local cedar (jisugi), exposed roof structures, stone foundations and carefully considered human spaces.

Banyan Commons: Kitchen and Horizon

The Commons, home to [Banyan Kitchen](#) and the [Horizon](#) suite, was designed by Passive Design Plus (lead architectural design) and co-designed by Wakuworks, which led the overall construction. Mocchomucreate was the lead carpentry team, and Inahokobo built the outside deck. The building has a total floor area of 106.44 m². It is insulated with cellulose fiber, made from recycled paper and treated with borate, as part of a strategy attentive to both thermal performance and Yakushima's termites.



Banyan Commons: architecture and hospitality within the restored site. Photo: Bobby Anderson.



Banyan Commons: Kyo-chan's vision. Drawing by Passive Design Plus.



The Commons deck. Construction: Inahokobo. Photo: Bobby Anderson.



Horizon balcony, overlooking the banyan. Photo: Bobby Anderson



Horizon interior. Photo: Bobby Anderson



Horizon interior. Photo: Bobby Anderson



Horizon balcony. Photo: Bobby Anderson



Banyan Kitchen interior. Photo: Bobby Anderson



Banyan Kitchen interior. Photo: Bobby Anderson



Banyan Kitchen interior. Photo: Bobby Anderson



Banyan Kitchen at completion. Photo: Passive Design Plus

Banyan Crossroads

The Crossroads was designed and built by Inahokobo on reclaimed, drained land.



Crossroads: accommodation embedded in a wooded landscape.
Photo: Bobby Anderson.



Crossroads: the original artist's image, described by Isao Urata of Inahokobo to Passive Design Plus.



Crossroads interior. Photo: Bobby Anderson



Crossroads interior. Photo: Bobby Anderson



Crossroads kitchen. Photo: Bobby Anderson

Banyan Nest

The Nest, winner of the [2025 NY Architectural Design Award](#) and the [2024 IDA Design Award](#), was designed by [tono Inc.](#) and built by [Wakuworks](#), with [Mocchomucreate](#) as lead carpentry team. It was built within the frame of a disused gazebo and uses the same insulation approach as the Commons.



The Nest, seen from the roof of the restored akiya house. Photo: Bobby Anderson.



The Nest interior: the artist's concept by Ono Tsukasa (tono Inc.).



Nest interior. Photo: Bobby Anderson



Nest interior. Photo: Bobby Anderson



Nest interior. Photo: Bobby Anderson



The Nest and reclaimed garden. Photo: Bobby Anderson



The Nest, circa 2020. Photo: Bobby Anderson



The Nest, circa 2020. Photo: Bobby Anderson

Firm profiles and building blueprints are in the annexes.

Hospitality & community close the circle

Banyan Kitchen turns the landscape work into everyday hospitality. Food, shelter, gardens, weather and communal activity reinforce one another: visitors stay in timber rooms, move along paths and decks, encounter the gardens and water systems, and gather around meals. The Kitchen is therefore not an add-on to the Retreat; it is the social and operational point where a productive landscape becomes shared life. Its menu draws on the Retreat's own gardens and on a network of hunters, farmers, fishers, brewers and makers across Yakushima and beyond (see Annexes 1 and 2).

This relationship gives Banyan Retreat a practical as well as poetic definition of regeneration. It is maintained through continuous activity: clearing, replanting, making paths, caring for water, growing food, cooking, hosting, and living with the landscape across the seasons.



Banyan Kitchen: the team at work. Photo: Bobby Anderson



Community yoga on the Commons deck. Photo: Bobby Anderson



Music at Banyan Commons. Photo: Fujimori Yoshiko



A local artists' retreat at Banyan Commons. Photo: Bobby Anderson

Future

Plans for the coming years include:

- Banyan Tei, the covered meditation and yoga platform, on the southern section of the new land (estimated completion March 2027)
- Additional parking for Kitchen guests
- Expanding and deepening the southern biotope
- Bio-swailes along the An driveway
- More garden beds
- Hot sauce and energy bar production
- A brewery
- The Banyan Retreat website at banyanretreat.jp

Conclusion

Banyan Retreat is a long-term proposition for living with a rain-rich, forested landscape. Its architectural contribution is inseparable from its ecological and social work: remaking compacted and neglected ground into a site that moves air and water, maintains soil, grows food, supports endemic plants and animals, welcomes guests, and widens the meaning of community. The project remains intentionally unfinished in the most productive sense: an evolving practice of stewardship rather than a fixed image of completion.



ONOAIDA · YAKUSHIMA · JAPAN

Banyan Kitchen

Locally sourced, organic meals & desserts with international inspiration

Route 77, 786-4 Onoaida

080-9570-6344

yakushimakitchen@gmail.com

@yakushimakitchen



WHAT'S ON THE TABLE

Breakfast · Lunch · Dessert · Snacks

- Seasonal, organic set meals
- Locally sourced organic rice, meat, vegetables and dairy
- Our specialty: Yakushima deer
- Vegan options
- Amazing homemade desserts
- Specialty arabica coffees
- Local craft beer and organic wine
- Try our homemade hot sauce!

The menu changes with the season and availability.

HOURS

Thursday – Sunday

Breakfast **8:00 – 11:00**

Lunch **11:00 – 15:00**

Last order 14:30

Monday – Wednesday

Closed

TO-GO & BENTO: OK!

DINNER IS COMING SOON

Scan for opening dates, menus, events & updates



Google Maps
Directions & reviews



Instagram
@yakushimakitchen

Stay with us! Banyan Kitchen is a proud part of Banyan Retreat (Nest, Horizon & Crossroads). Book directly at yakushimabanyan@gmail.com or find us on Airbnb.



BANYAN KITCHEN · ONOAIDA, YAKUSHIMA

Where our food comes from

We work with hunters, farmers, fishers, brewers and makers across Yakushima and beyond.

Route 77, Onoaida

080-9570-6344

yakushimakitchen@gmail.com

@yakushimakitchen

DEER

Yakushika Gibier (Anbo): local hunters and butchers.

RICE

Kinoki family (Onoaida): organic rice, including red and black local strains, grown and harvested traditionally by one family. Ask us about tours.

VEGETABLES

Shige's Farm Kitchen (Onoaida), **Ekam Farm** (Hirauchi), **Jomon Farm** (Koseda), **Jagaimo no Ouchi** (Onoaida) and our own garden at Banyan Kitchen.

TOFU & SALT

Jagaimo no Ouchi (Onoaida), an amazing local social enterprise.

BEEF

Jomon Beef (Anbo).

EGGS

Island Fruits Farm (Hirauchi), tel. 0997-47-2522. No website: too busy hatching amazing eggs.

FISH

Bought directly from local fishers all around the island.

MADE IN OUR KITCHEN

Miso

We make our own. Ask about our miso-making workshops.

Chili

Bobby grows and ferments a wide variety of chilis. Ask!

Yogurt

Made in-house with milk from Tanegashima.

TEA

Hachimanju (Koseda) and Banyan Kitchen. **Kurumi** creates our incredible herbal blends, with every ingredient grown at Banyan Kitchen & Retreat.

COFFEE

Soft Coffee (Omkoï, Thailand), **PARCIC** (Ermera & Maubisse, Timor-Leste) and Aceh, Indonesia.

BEER

Hifumiyo (Kagoshima City) and **Catch the Beer** (Koseda).

BREAD

Peita and **Pain de Sucre** (both Onoaida).

DISHES

Le Mont makes our yellow cups and black plates.

SIGNS, MENUS & ART

Made at Banyan Kitchen. Graphic designer **Teiko** paints for us, as does calligrapher **Baba Kimika** (Isso).

Meet our partners *scan to visit their pages*



Yakushika Gibier



Kinoki family



Shige's Farm
Kitchen



Ekam Farm



Jomon Farm



Jagaimo no Ouchi



Hachimanju



Kurumi



Soft Coffee



PARCIC



Hifumiyo



Catch the Beer



Peita



Pain de Sucre



Jomon Beef



Teiko



Baba Kimika



Le Mont

Our menu changes with the seasons and with what our partners have to share.

Stakeholder profiles

Wakuworks

Wakuworks is an award-winning regenerative architecture and earthworks practice founded in 2005 by architect Tomonari Waku (和久倫也), a first-class registered architect born in Tokyo in 1979. Based in Kunitachi, Tokyo, and incorporated as WAKUWORKS Co., Ltd. in 2022, it has active projects across Japan, from Hokkaido to Yakushima. Its landscape work is grounded in Daichi no Saisei, the method developed by landscape gardener Yano Tomonori (see section 06); Waku served on the board of the Daichi no Saisei association in the late 2010s.

Wakuworks holds that architectural design and nature must be in harmony, for the benefit of both people and the environments they rely on for health and happiness. Going beyond building design, it draws on local wisdom to rethink the relationship between structure and nature: its architects, engineers, permaculture specialists and artist-technicians create not only buildings but gardens and agroforestry projects integrated with those buildings and the land that hosts them. Wakuworks works to restore the flow of air, water and energy in the concrete landscapes where most people now live, prioritizes sustainably sourced local materials, and replants trees and other plants moved during works.

Recognition includes an Excellence Award at the first Yakushima Architecture Award (2024) for a Yakushima yoga retreat center, a bronze Japan Space Design Award (2024) for sustainable space, and, with tono Inc., the 2025 New York design award for Banyan Nest.

tono Inc.

tono Inc. is an award-winning regenerative architecture practice founded by architect, interior designer and self-styled “bacteria architect” (菌築家) Ono Tsukasa. Going beyond eco-friendly practice that merely minimizes harm, tono uses architecture as a living agent to restore and enrich local ecosystems, water systems, soil health and microbial communities. Its method rests on three elements: microbial coexistence, activating underground environments and the growth of mycelium to promote soil biodiversity and strengthen roots; landscape integration, raising buildings on natural stone foundations and shaping them around existing trees so that natural water flow is maintained; and natural, local materials, such as Yakushima cedar and fermented plaster, which create highly breathable living spaces.

Inahokobo

Inahokobo is an award-winning Yakushima architecture and construction firm founded by architect Isao Urata. It is highly regarded for driving the island’s sustainable forestry movement by using and advocating for local materials, and its work is defined by an almost exclusive use of Yakushima jisugi, locally planted and harvested cedar. Because Yakushima receives so much rain, jisugi grows with a high oil content that makes it naturally resistant to rot, insects and humidity without heavy chemical treatment. Inahokobo sees building as part

and parcel of forest conservation: using local timber sustains an economic cycle that funds the management and replanting of Yakushima's productive forests.

Passive Design Plus

Passive Design Plus was founded by Kyosuke and Michiyo Tomita. It provides architectural design and construction supervision, environmental and thermal-comfort consulting, and small-scale construction contracting. Its work is defined by a broad understanding of "passive" design, treating sunlight, shade, ventilation, insulation, plants, topography and water movement as connected parts of a healthy living environment, and extending design beyond the building to the whole site, including rainwater management and the relationship between garden, drainage, landscape and comfort.

Mocchomucreate

Mocchomucreate is a Yakushima-based carpentry and woodworking practice working across construction, renovation and furniture. It brings practical local craft knowledge to buildings that must answer the island's demanding rain, humidity, timber culture and forested terrain, translating ecological and architectural vision into built reality.

EKAM LLC

EKAM is a regenerative landscape design and ecological construction firm in Hirauchi, Yakushima, founded by Aika and Yoshinobu Izumoji. It runs a two-hectare rewilded farm and specializes in landscape architecture, small-scale civil engineering and environmental restoration, guiding projects from site survey and schematic drawings through construction and long-term ecosystem care. Shaped by the island's heavy rainfall, EKAM's techniques correct subsurface water and air flow to stabilize terrain without heavy concrete foundations. Central to its work are traditional ishibadate (raised stone-foundation) building and intricate dry-stone masonry, practices that respect the breathing of the soil and have earned the firm recognition. From backyards and farms to large commercial sites, EKAM combines native, multi-layered planting with ecological civil works to create resilient outdoor spaces where nature and architecture coexist.

Mangoya

Mangoya is a regenerative landscape design and ecological construction firm in Koshima, Yakushima. Founded by a former U.S. park ranger, it works closely with Village Inc. and specializes in stonework, trail work and maintenance.

Bobby Anderson

Bobby Anderson works in international development and humanitarian response. In 2019, on a flight from Haneda to Memanbetsu, he first read about Yakushima in the JAL in-flight magazine. He arrived as a tourist in March 2019, and by January 2020 he had bought the akiya house and a parcel of overgrown land. He renovated during the pandemic, left in December 2020, and conceived Banyan Retreat over the course of numerous quarantines in Solomon

Islands, Australia and elsewhere. In November 2022 he was diagnosed with stomach cancer and given 24 months to live. He returned to Yakushima to build the concept and then die, and established Banyan Roots LLC to that end. The diagnosis proved to be wrong: as of October 2026 he is alive, cancer-free, and still building.

Blueprints

Blueprints for the three guest buildings will be added here:

- Banyan Nest
- Banyan Commons (Kitchen + Horizon)
- Banyan Crossroads

01 エグゼクティブ・サマリー	付録1 バンヤン・キッチン
02 バンヤン環境再生マップ	付録2 私たちの食材のふるさと
03 プロジェクトの提案	付録3 関係者プロフィール
04 屋久島という舞台	付録4 設計図面
05 一本の木にちなむ場所	
06 大地の再生：土地を支える手法	
07 荒れ地から暮らせる土地へ	
08 水・空気・大地の修復	
09 土をつくり、食を育てる	
10 風景としての建築	
11 もてなしとコミュニティが循環をつなぐ	
12 これから	
13 結びに	

概要

所在地	鹿児島県・屋久島南部の尾之間。ユネスコ世界自然遺産の島
敷地	森・畑・庭からなる約2.4ヘクタール（約6エーカー）。2020年1月に最初の約3エーカーと1923年築の家屋を取得し、2025年にさらに約3エーカーを取得
建物	庵（1923年築の再生古民家）、バンヤン・コモンズ（バンヤン・キッチン+ホライズン）、バンヤン・ネスト、バンヤン・クロスロード。パビリオン「バンヤン亭」は2027年完成予定
手法	大地の再生（地中の空気と水の循環を取り戻す手法）、ヒューゲルカルチャー、アグロフォレストリー
受賞	バンヤン・ネスト：2025年 NYアーキテクチュラル・デザイン・アワード、2024年 IDA デザインアワード
パートナー	WAKUWORKS、tono Inc.、Passive Design Plus、Inahokobo、Mocchomucreate
運営	バンヤンルーツ合同会社

エグゼクティブ・サマリー

バンヤン・リトリートは、屋久島南部・尾之間にある約6エーカー（約2.4ヘクタール）の、農・食・宿・コミュニティが育つ森の風景です。一部の再生を終え、今も変化を続けています。敷地のシンボルである古いバンヤンの木にちなんで名づけられたこの場所は、地域にとって歴史的に大切な尾之間の文化の森遊歩道のすぐ南にあります。侵入植物や人が残したがれきの撤去、傷んだ地盤の安定化、水と空気の流れの回復、土壌微生物の再生、実りある菜園づくり、そして地形に合わせた伝統的な建物の改修。こうした再生の積み重ねによって、リトリートは形づくられてきました。

バンヤン・リトリートには、バンヤン・ネスト、バンヤン・コモンズ（ホライズンとバンヤン・キッチン）、バンヤン・クロスロード、そしてオーナーの自宅である1923年築の再生古民家「庵」があり、2027年にはヨガと瞑想のためのパビリオン「バンヤン亭」が加わる予定です。これらは別々の宿泊施設ではありません。小道、用水路、小川、菜園、共有の場、建物によって結ばれ、一体として設計・管理される、生きた敷地の一部です。ここでは、風景は建築を飾るものではありません。土地こそが、文字どおりの意味でも比喩としても、建築、仕事、そして暮らしの土台なのです。

ネストは [2025年 NY アーキテクチュラル・デザイン・アワード](#) と [2024年 IDA デザインアワード](#) を受賞しました。建物はいずれも、環境再生の考え方に立つ屋久島や国内の設計・施工者とともに、地元の杉を使ってつくられています。下のQRコードから、各施設のAirbnbやGoogleマップをご覧ください。

施設紹介



バンヤン・ネスト

使われなくなった東屋の骨組みを生かして建てた、2〜3名向けの受賞キャビン。

写真：Bobby Anderson



Airbnb



Google マップ



バンヤン・コモンズ

レストラン「バンヤン・キッチン」と、その上階の客室「ホライズン」。

写真：Passive Design Plus



ホライズン・Airbnb



ホライズン・Google



キッチン・Google



バンヤン・クロスロード

造成して排水を整えた土地に建つ、4〜6名向けの杉のキャビン。

写真：Bobby Anderson



Airbnb



Google マップ



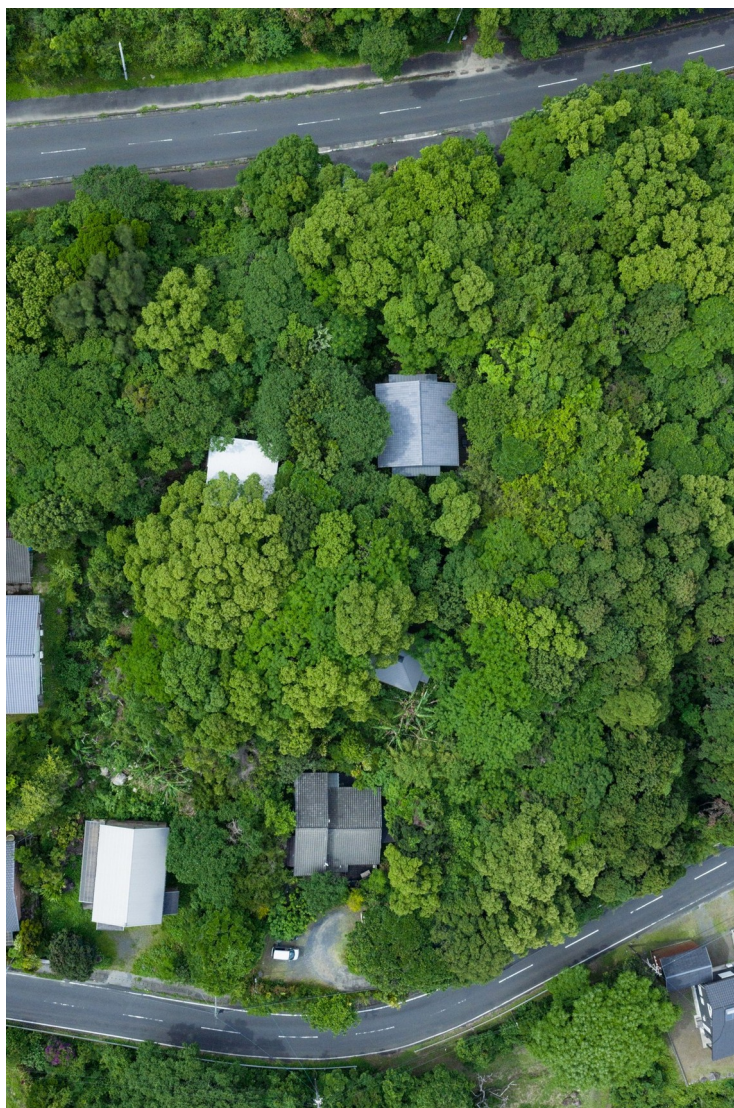
庵

敷地の中心にあるオーナーの自宅。1923年築の空き家を再生しました。

写真：Bobby Anderson

バンヤン環境再生マップ

次のページの地図は、現在の敷地全体と、そこで行われている取り組みを示しています。植え替え、呼吸する小道、ヒューゲルカルチャーなどの植栽マウンド、雨水の排水、バイオスウェール（空気と水の通り道）、菜園、バイオフィルター、自然の階段。これらのイラストはもともと最初の3エーカーのために描かれたものですが、敷地図は現在の6エーカー全体を示しています。その共通の土台が大地の再生です（第06章参照）。



真上から見たバンヤン・リトリート。上に県道 77 号、下に南の道。森の樹冠のあいだから、コモンズ、クロスロード、ネスト、庵の屋根がのぞきます。写真：Ito Shu / Island Films



屋久島 尾之間

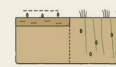
バンヤン・リトリート

環境再生マップ 森・畑・食・宿



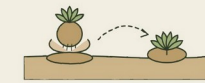
石垣の駐車場

道路沿いの駐車場は、敷地から掘り出した石で土を支えてつくりました。工事場所から掘り出した植物が石のあいだに根を張り、石垣をしっかりと結びつけています。



地面にやさしく

重機は土を押しつぶし、雨がしみ込まずに流れてしまいます。車の通り道を決め、固められた場所には排水の道を聞き直しています。



植物の引っ越し

掘り始める前に、作業場所の本やシダ、下草を掘り上げ、敷地の別の場所に植え直しています。



バイオフィルター池

大雨のあと雨水がよどんでいた場所に、植物の池をつくりました。水をためてゆっくり散つので、水たまりで蚊が湧くこともなくなりました。



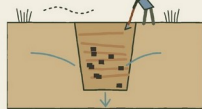
焚き火台

石を組んだ深い炉で、夜の焚き火を楽しめます。灰と雨はそのまま地面にしみ込み、まわりの土を育てます。



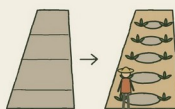
ヒューゲルカルチャーの畝

丸太や剪定枝の上に土を盛った畝です。木がゆっくり分解されながら水分を保ち、菌を育て、何年にもわたって養分を散らします。



空気と水の通り道

枝や葉を詰めた浅い溝を敷きじょうに通し、道路や建物がかさいでいた空気と水の流れを聞き直しています。



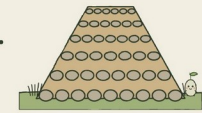
呼吸する小道

平らなコンクリートの歩道を飛び石に変え、あいだに土と植物を入れて、雨が全体にしみ込むようにしました。



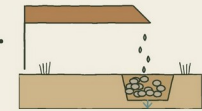
緑の入口

かつて何もなかった庵へのアプローチは、足もとの土が回復するにつれて、葉のトンネルになりました。



石の車道

敷き詰められた石が車の重みを受け止め、雨は石のすき間から大地へしみ込みます。コンクリートもアスファルトも使いません。



軒下の水路

屋根の雨は軒下の砂利を詰めた水路に落ち、数分のうちに大地へ戻ります。



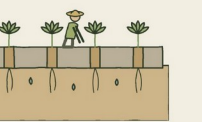
バンヤンのデッキ

大きなバンヤンのそばの木のデッキ。ヨガや瞑想に、あるいはただ静かに木と通ずるために。



根の階段

大きな木の根と近くの石で階段をつくり、足もとの斜面が呼吸し続けるようにしました。



コンクリートに植える

取り除けないコンクリートには穴をあけ、下の土まで溝を刻み、そこに植物を植えて、空気と水が動くようにしました。

凡例

- 建物
- バンヤン亭：ヨガ・瞑想パビリオン（近日常開）
- 菜園
- 木・森
- 水
- 空気と水の通り道
- 小道
- 敷地境界

敷地めぐり

- 1 駐車場（北側・4台）
- 2 石畳の車道
- 3 バイオフィルター池
- 4 排水浄化ガーデン
- 5 西の小川
- 6 ピオトープ
- 7 森の菜園と石段

- 8 バナナ林
- 9 鶏小屋
- 10 畑：中央ガーデン
- 11 菜園の畝
- 12 焚き火台
- 13 瞑想・ヨガデッキ

概略図（縮尺は正確ではありません）。敷地面はWAKUWORKSの図面をもとに作成。

バンヤンルーツ合同会社

プロジェクトの提案

バンヤン・リトリートは、建設と風景を切り離して考える従来のやり方への対案です。出発点は、すでにそこにあるもの、つまり大木、巨石、根、水の流れ、古い建物や廃屋、踏み固められた地面と、雨の多い亜熱帯の生態系です。一から更地にするのではなく、少しずつ手を入れます。残し、選んで伐り、植え替え、水と空気の通り道を開き、地面を呼吸させ、再生した風景のなかで持続的に人を迎え、食を支える場所をつくるのです。

テーマ	実践	意味すること
土地の修復	新しい土地の開墾、既存地の小道、法面や造成の工事	選択的な伐採と地盤の安定化によって、大地を回復させ支える。
水のしくみ	小川の再生、排水浄化ガーデン、バイオフィルター池、雨水排水とバイオスウェール	水の流れを、敷地のインフラであり生き物のすみかとしてとらえる。
土と食	菜園の再生、ヒューゲルカルチャー、手づくりの畝、実りある植栽	アグロフォレストリーにより、土の回復を目に見え、役に立つものにする。
建築	庵、ネスト、コモング、クロスロード	建物は伝統的で自然なつくりで、より大きな生態系に溶け込む。
もてなし	働く人、お客様、地域、食と休息	人と自然の共生：環境と文化はひとつ。

屋久島という舞台

屋久島は、北と南の生態系が会合する場所です。温帯の森と亜熱帯が混じり合う、類まれな移行帯に位置しています。毎年雪が降る日本最南端の島でありながら、海辺ではバナナやパパイヤ、ヤシが育ちます。九州最高峰・標高 1,936m の宮之浦岳に雪が深く積もる一方で、周囲の海は黒潮に温められて 25℃前後を保ちます。内陸の山々は短い距離のうちに劇的な変化を生み、独自の天気をつくり出します。そのため屋久島は日本一雨の多い島で、山間部では年間 8～10 メートル、海岸部でも比較的少ないとはいえ 3～4 メートルの雨が降ります。

周辺で興亡を繰り返した国々は、米による年貢の上に築かれていました。屋久島は岩が多く米がほとんど育たなかったため、北の日本からも南の琉球王国からもほぼ顧みられず、名目上は支配されながらも放っておかれる流刑の地でした。やがて薩摩藩がこの島を治めると、島民に課したのは米ではなく「平木」、つまり島の巨大な杉、屋久杉から割り出した屋根板でした。屋久杉の中には樹齢数千年と考えられるものもあります。木は神として敬われていたにもかかわらず、人々はそれを伐らざるを得ませんでした。伐った木を運び下ろすために島民が石を敷いて築いた楠川歩道は「役人の道」と呼ばれ、今も登山道として残っています。屋久杉は樹脂が多いため、数百年前に伐られて森に残された幹も、まるで数十年前に伐ったかのように形をとどめています。京都や奈良の寺社の屋根にも、屋久杉が使われています。

西洋の私掠船は島を素通りしていきました。ヨーロッパの大航海時代がこの島に残したのは、1708 年に島の南岸に上陸したシチリア出身の宣教師、ジョヴァンニ・バッティスタ・シドッティだけでした。殉教を望んだ彼は、さらに北の江戸でその望みを果たします。最初のグローバル化の名残はほかにもあります。島の主食となったサツマイモ、隣の口永良部島にいるポルトガル由来のヤギ、そして屋久島の低地の道ばたに生い茂るセンダングサ。1914 年には植物採集家の [アーネスト・ヘンリー・ウィルソン](#) が屋久杉の調査に訪れ、有名な「ウィルソン株」にその名を残しました。島を一周する道路が完成したのは 1967 年のことで、1993 年には屋久島の森が日本初の [ユネスコ世界遺産](#) のひとつに登録されました。こうして 20 世紀の終わりには、開発の遅れこそが島の暮らしを支える源となりました。屋久島は今日、観光で栄えていますが、日本国内でさえ、まだあまり知られていない島です。

バンヤン・リトリートは屋久島に着想を得て、コロナ禍のなかで構想されました。

一本の木にちなむ場所



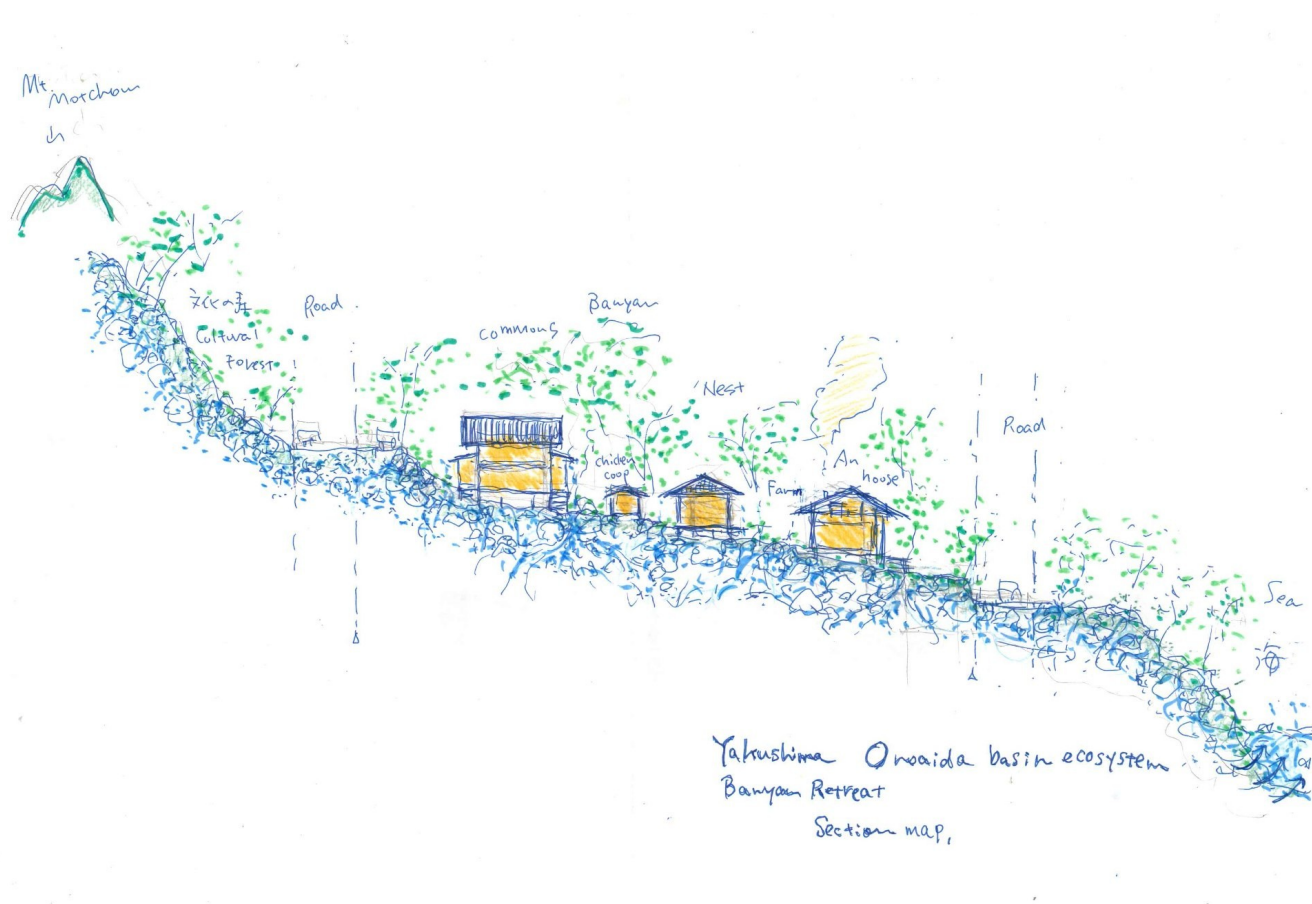
母なる木、そしてすべての着想の源。奥にバンヤン・コモンズが見えます。写真：Bobby Anderson

バンヤンの木は、リトリートの物理的な中心であると同時に、構想の出発点でもあります。下の配置図には、菜園や石庭、大きなバンヤンとそれを囲む森、自然のくぼみや窪地、それらを結ぶ小道が描かれています。こうした要素によって、この土地は「開発」を待つ空き地ではなく、独自の空間的な個性をもつ風景として読み取れるようになります。バンヤン環境再生マップでは、木のそばの瞑想デッキが、この母なる木を通して大地とつながり、思いを巡らせる場所として描かれています。同じ考え方が、その後のすべての作業の指針となりました。根や石、水の流れ、植物、そして風景がもともと備えている「すみか」の形に合わせてつくる、ということです。



バンヤン・リトリート：約6エーカーの配置図と風景づくりの原則。作画：WAKUWORKS

下の断面図は、リトリートがより大きな風景のどこにあるかを示しています。モッチョム岳と海のあいだ、尾之間の流域の斜面にあり、山からの水がこの土地を通して海へと流れていきます。



尾之間流域の断面図：モッチョム岳から尾之間の文化の森を経て、バンヤン・リトリート（コモンズ、ネスト、庵）を通り、海へ。作画：WAKUWORKS

大地の再生：土地を支える手法

大地の再生は、造園家・矢野智徳氏が築いた環境再生の手法です。1956年に北九州市で生まれ、地理学を学んだ矢野氏は、1984年に造園業で独立し、土地が傷み、そして回復していく様子を長年にわたって観察してきました。現在は合同会社「杜の学校」の代表として全国で講座を開き、この手法を伝えています。イラストレーターの大内正伸氏との共著で2023年に出版された実践マニュアルは、ここ屋久島での「大地の再生」講座の場面から始まります。

“空気が動かないと水は動かない”

矢野智徳

この手法の核にあるのは、大地は呼吸しているという考え方です。地表の下には、動脈から毛細血管まで、体の血管のように空気と水の通り道が張りめぐらされています。コンクリートやアスファルト、地面の締め固め、排水の詰まりは、この通り道をふさいでしまいます。水はたまるか一気に流れ去り、根は窒息し、斜面は弱り、植物は衰えていきます。空気の動きを取り戻せば、水もそれに続いて地中へ戻り、命を運びます。根や菌糸、土壌の細菌が開いた通り道に沿って広がり、土地は自らを癒し始めるのです。

作業には重機やコンクリートではなく、手道具と地域の有機資材を使います。主な7つの手法は次のとおりです。

- **風の草刈り**：草を地際で刈り払うのではなく高めに刈り、風になびくようにする。
- **風の剪定**：風が通るように、木を自然な樹形へと整えていく。
- **小さな水切り**：地表から数センチの水の流れを導く、浅い溝。
- **通気浸透水脈と点穴**：地面に溝や穴を掘り、枝や落ち葉、炭を詰める。地下の作業の要。
- **抵抗柵と道の補修**：編んだ枝の低い柵で流れをゆるめ、道を呼吸できるように作り直す。
- **沢や水路、ため池の再生**：水を流域に広げ、しみ込ませる。
- **仕上げのグラウンドカバー**：炭と枝葉のフィルターで地表を守る。

バンヤン・リトリートでは、これらの手法をいたるところで見ることができます。炭と割れた瓦を敷いた空気と水の通り道、古いコンクリートに開けた点穴と刻んだ溝、きれいにして流れを取り戻した湧き水の小川、バイオフィルター池、敷地で焼いた炭、そして下の地面が呼吸できるように崩した小道。2010年代後半に一般社団法人「大地の再生 結の杜づくり」の理事を務めた WAKUWORKS 代表・和久倫也氏が、こうした土木作業の多くを手がけてきました。

荒地から暮らせる土地へ

変化は、建てることなく回復から始まりました。最初の敷地の中心には、ごみを燃やす場所になってしまった古い庭があり、その土にはミミズさえいませんでした。たまっていたごみを取り除き、土の健康を取り戻してから、土木作業や畝の再構築に取りかかりました。2025年に取得した新しい土地では、キダチチョウセンアサガオ（エンジェルトラネット）や葛を刈り払い、倒壊した多くの家屋を片づけ、大地の再生の手法を土地全体に施しました。その南側には、5.5m×5.5m（約30㎡）の屋根付きヨガ・瞑想スペース「バンヤン亭」が建つ予定です。

下の写真は、その過程を記録したものです。2024年の、回復しつつもまだ整っていない地面。2025年の、新しい土地の開墾と整備。そして少しずつ生まれていく小道や植栽、みんなで使う場所。このプロジェクトの意義は、一枚の「ビフォー・アフター」ではなく、傷んだ地面を回復させ、水や空気、微生物、つまり命そのものが再び流れるようにするための積み重ねにあります。人が土地を傷めるのではなく支える役割を担い、土地と人が互いを支え合う、新しい状態です。



新しい土地：開墾と回復の始まり。写真：Bobby Anderson



新しい土地：開墾の進展と、今後使う土地の準備。写真：Bobby Anderson

水・空気・大地の修復

ここでは、水は背景の問題ではなく、設計の根本条件です。軒下の石の水路、レインガーデン、バイオスウェール、呼吸する小道、植栽マウンド、バイオフィルター池によって、雨水をすばやく、目に見える形で大地へ返しています。これらは、長年踏み固められた地面、浸食、排水の詰まり、よどんだ水を解きほぐすための取り組みです。

水の取り組みには、ごみを取り除いた湧き水の小川や、排水浄化ガーデンもあります。空気と水の通り道には、木と炭の上に割れた瓦を敷き、水はけを良くし、土の健康を支える微生物の働きを助けています。これらは隠れた設備ではありません。排水、植栽、土の営みを組み合わせた、生態的な地面づくりなのです。



排水浄化ガーデン：石と地面、水を吸収しやすい植物と一体になったインフラ。写真：Bobby Anderson



かつてふさがれていた湧き水の小川。ごみを取り除き、生きた水路として再生。写真：Bobby Anderson

土木作業の実際



コモンズへの小道づくり。写真：WAKUWORKS



県道 77 号からコモンズとクロスロードへの石の道づくり。写真：WAKUWORKS



空気と水が通るよう、固い道を崩す。写真：WAKUWORKS



コモンズへの小道。写真：Bobby Anderson



崩したばかりの小道。写真：WAKUWORKS



空気と水の通り道に使う炭づくり。写真：WAKUWORKS

土をつくり、食を育てる

中央の菜園は、このプロジェクトの変化をもっともよく物語っています。2020年に数か月かけて土を回復させたあと、ヒューゲルカルチャーなどの畝づくりへと進みました。木材、枝、落ち葉、マルチ、石、土、そして生きた植物を組み合わせ、菌糸を育み、季節を通して養分を放つ構造をつくりました。畝は、もともとある巨石や根、木、小道を生かして手づくりしたものです。地面を平らにならして区画を揃えるのではなく、起伏そのものを設計の資源として活かしています。

畝が根づくにつれ、風景はより実り豊かに、より住みやすくなっていきます。リトリートの建物のすぐそばにある菜園は、リトリートとバンヤン・キッチンに、目に見える「食を育てる層」をもたらしています。

いま育てているもの

ルッコラ、バナナ、バジル、キャッサバ、柑橘（だいだい、みかん、タンカン）、唐辛子（バーズアイ、キャロライナ・リーパー、ゴースト、ハバネロ、ハラペーニョ、ムープリック、四川唐辛子など）、ドラゴンフルーツ、ショウガ、ハイビスカス、自然薯、ヨモギ、オキナワハウレンソウ、パパイヤ、パイナップル、シソ、サツマイモ、タロイモ、お茶、ウコンなど。



中央の菜園、2020年：初期の土壌回復を終え、その後の土木作業や畝づくりに入る前。写真：Bobby Anderson



中央の菜園、2022年：初期のヒューゲルカルチャーの畝が、土をつくる新たな層となる。写真：WAKUWORKS



枝、木材、落ち葉、石、植物でつくった立ち上げ畝。奥にネスト。写真：Bobby Anderson



もとの石や木を生かした手づくりの畝。奥にネスト。写真：Bobby Anderson

風景としての建築

建物は、再生した敷地のなかに、小さく個性的な場所のネットワークをつくっています。庵、ネスト、コモ
ンズ、クロスロードはそれぞれ宿泊や共有の場として使われ、小道やデッキ、植栽、屋根の雨水の水路、切り
取られた眺めが、建築の体験を壁の外へと広げています。木の外観、屋根のあるデッキ、すぐそこまで迫る森、
石の道、室内の静けさ、そして日差し、雨、雲、夕暮れ、夜明けと移り変わる空気。建物に共通しているのは、
地元の材料、地杉を使った木の細部、あらわしの屋根架構、石の基礎、そして丁寧に考えられた人の居場所で
す。

バンヤン・コモンズ：キッチンとホライズン

バンヤン・キッチンと客室「ホライズン」が入るコモンズは、Passive Design Plus が主設計を、
WAKUWORKS が共同設計と工事全体の統括を担いました。大工工事は Mocchomucreate、外のデッキは
Inahokobo が手がけています。延床面積は 106.44㎡。古紙を原料にホウ酸処理したセルローズファイバー
断熱材を使い、断熱性能と屋久島のシロアリ対策の両方に配慮しています。



バンヤン・コモンズ：再生した敷地に建つ建築ともてなしの場。写真：Bobby Anderson



バンヤン・コモンズ：キョウちゃんの構想。作画：Passive Design Plus



コモンズのデッキ。施工：Inahokobo 写真：Bobby Anderson



バンヤンを望むホライズンのバルコニー。写真：Bobby Anderson



ホライズンの室内。写真：Bobby Anderson



ホライズンの室内。写真：Bobby Anderson



ホライズンのバルコニー。写真：Bobby Anderson



バンヤン・キッチンの店内。写真：Bobby Anderson



バンヤン・キッチンの店内。写真：Bobby Anderson



バンヤン・キッチンの店内。写真：Bobby Anderson



完成時のバンヤン・キッチン。写真：Passive Design Plus

バンヤン・クロスロード

クロスロードは、造成して排水を整えた土地に、Inahokoboが設計・施工しました。



クロスロード：森の風景に溶け込む宿。写真：Bobby Anderson



クロスロード：InahokoboのIsao Urata氏がPassive Design Plusに伝えたイメージをもとにした、最初の完成予想図。



クロスロードの室内。写真：Bobby Anderson



クロスロードの室内。写真：Bobby Anderson



クロスロードのキッチン。写真：Bobby Anderson

バンヤン・ネスト

2025年 NY アーキテクチュラル・デザイン・アワードと 2024年 IDA デザインアワードを受賞したネスト

は、tono Inc.が設計し、WAKUWORKSが施工、大工工事はMocchomucreateが担当しました。使われなくなった東屋の骨組みを生かして建てられ、コモンズと同じ断熱の考え方を取り入れています。



再生した古民家の屋根から見たネスト。写真：Bobby Anderson



ネストの室内：Ono Tsukasa (tono Inc.) によるイメージスケッチ



ネストの室内。写真：Bobby Anderson



ネストの室内。写真：Bobby Anderson



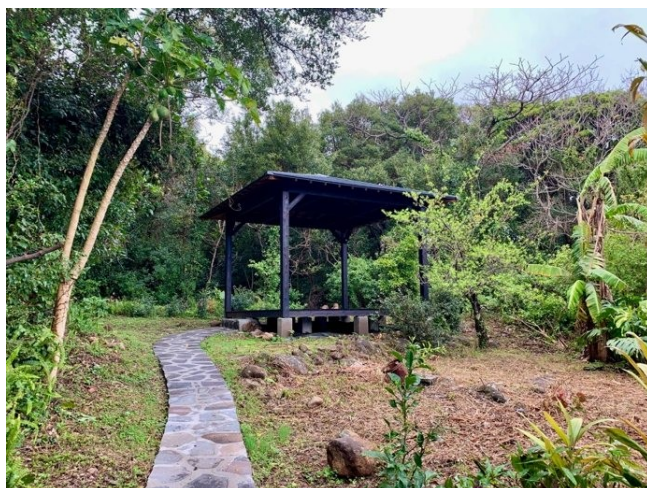
ネストの室内。写真：Bobby Anderson



ネストと再生した庭。写真：Bobby Anderson



2020年ごろのネスト。写真：Bobby Anderson



2020年ごろのネスト。写真：Bobby Anderson

関係者のプロフィールと建物の図面は付録に掲載しています。

もてなしとコミュニティが循環をつなぐ

バンヤン・キッチンには、土地の再生を日々のもてなしへと変える場所です。食、宿、菜園、天気、そして人の集まりが互いを支え合います。お客様は木の部屋に泊まり、小道やデッキを歩き、菜園や水のしくみに出会い、食卓を囲みます。キッチンはリトリートの付け足しではなく、実り豊かな風景が分かち合われる暮らしへと変わる、社会的・運営的な要なのです。メニューには、リトリートの菜園の恵みと、屋久島内外の猟師、農家、漁師、醸造家、作り手のネットワークから届く食材が使われています（付録1・2参照）。

この関係が、バンヤン・リトリートにとっての「再生」を、詩的なだけでなく実践的なものになっています。それは、伐り、植え直し、道をつくり、水の世話をし、食を育て、料理し、人を迎え、季節を通して風景とともに暮らすという、絶え間ない営みによって保たれています。



バンヤン・キッチン：働くスタッフ。写真：Bobby Anderson



コモنزのデッキでの地域のヨガ。写真：Bobby Anderson



バンヤン・コモنزでの音楽。写真：Fujimori Yoshiko



バンヤン・コモنزでの地元アーティストのリトリート。写真：Bobby Anderson

これから

今後数年の計画：

- 新しい土地の南側に、屋根付きの瞑想・ヨガスペース「バンヤン亭」を建設（2027年3月完成予定）
- キッチン利用者向けの駐車場の増設
- 南側のビオトープの拡張と深化
- 庵へのアプローチ沿いのバイオスウェール
- 菜園の畝の追加
- ホットソースとエナジーバーの製造
- ブルワリー（醸造所）
- ウェブサイト banyanretreat.jp の開設

結びに

バンヤン・リトリートは、雨が多く森に覆われた風景とともに生きるための、長期的な試みです。その建築としての意味は、生態系と社会への取り組みと切り離せません。踏み固められ放置された地面を、空気と水が動き、土が保たれ、食が育ち、固有の動植物を支え、お客様を迎え、コミュニティの意味を広げる場所へとつくり変えること。このプロジェクトは、もっとも実りある意味で、あえて未完成のままです。完成した姿を固定するのではなく、土地を守り育て続ける営みなのです。



屋久島 ・ 尾之間

BANYAN KITCHEN

バンヤン・キッチン

地元産・オーガニックの食材で作る、世界の味に着想を得た料理とデザート

屋久島町尾之間 786-4

(県道 77 号沿い)

080-9570-6344

yakushimakitchen@gmail.com

@yakushimakitchen



メニュー ON THE TABLE

朝食・ランチ・デザート・軽食

- ・ 季節のオーガニック定食
- ・ 地元産オーガニックの米・肉・野菜・乳製品
- ・ 名物：屋久鹿料理
- ・ ヴィーガンメニューあり
- ・ 絶品の自家製デザート
- ・ スペシャルティ・アラビカコーヒー
- ・ 地元のクラフトビールとオーガニックワイン
- ・ 自家製ホットソースもぜひ！

メニューは季節と仕入れ状況により変わります。

営業時間

木曜～日曜

朝食 8:00～11:00

ランチ 11:00～15:00

ラストオーダー 14:30

月曜～水曜

定休日

テイクアウト・お弁当 OK！

ディナー営業、近日スタート！

営業日・メニュー・イベント・最新情報は QR コードから



Google マップ
道順・口コミ



Instagram
@yakushimakitchen

泊まっていきませんか？ バンヤン・キッチンは宿泊施設バンヤン・リトリート（ネスト、ホライズン、クロスロード）の一員です。ご予約は yakushimabanyan@gmail.com へ直接、または Airbnb から。



バンヤン・キッチン ・ 屋久島 尾之間

私たちの食材のふるさと

屋久島内外の猟師、農家、漁師、醸造家、作り手の皆さんと一緒に料理をしています。

屋久島町尾之間（県道 77 号沿い）

080-9570-6344

yakushimakitchen@gmail.com

@yakushimakitchen

鹿肉

Yakushika Gibier（安房）：地元の猟師と精肉職人。

お米

Kinoki family（尾之間）：赤米・黒米などの在来品種を含むオーガニック米。一家が昔ながらの方法で育て、収穫しています。見学ツアーはお気軽にお尋ねください。

野菜

Shige's Farm Kitchen（尾之間）、**Ekam Farm**（平内）、**Jomon Farm**（小瀬田）、**じゃがいものうち**（尾之間）、そしてバンヤン・キッチンの自家菜園。

豆腐・塩

じゃがいものうち（尾之間）：素晴らしい地元の社会的企業です。

牛肉

Jomon Beef（安房）

卵

Island Fruits Farm（平内）TEL 0997-47-2522。ウェブサイトはありません。おいしい卵づくりに忙しいようです。

魚

島じゅうの漁師さんから直接仕入れています。

自家製 MADE IN OUR KITCHEN

お茶

八万寿茶園（小瀬田）とバンヤン・キッチン。絶品のハーブティーは **Kurumi** さんのブレンドで、素材はすべてバンヤン・キッチン&リトリートで育てています。

コーヒー

Soft Coffee（タイ・オムコイ）、**パルシック PARCIC**（東ティモール・エルメラノマウベシ）、インドネシア・アチェ。

ビール

Hifumiyo（鹿児島市）、**Catch the Beer**（小瀬田）

パン

Peita, Pain de Sucre（ともに尾之間）

器

Le Mont：黄色いカップと黒いお皿を作っています。

看板・メニュー・アート

バンヤン・キッチン製。グラフィックデザイナーの **Teiko** さん、書家の **Baba Kimika** さん（一湊）にも描いていただいています。

味噌

自家製です。味噌づくりワークショップもお気軽にお尋ねください。

チリ

Bobby がさまざまな唐辛子を育て、発酵させています。ぜひ聞いてみてください！

ヨーグルト

種子島の牛乳で手作りしています。

パートナー紹介 QRコードから各ページへ



Yakushika Gibier



Kinoki family



Shige's Farm
Kitchen



Ekam Farm



Jomon Farm



じゃがいもの
うち



八万寿茶園



Kurumi



Soft Coffee



パルシック



Hifumiyo



Catch the Beer



Peita



Pain de Sucre



Jomon Beef



Teiko



Baba Kimika



Le Mont

メニューは季節と、パートナーの皆さんから届く食材によって変わります。

関係者プロフィール

WAKUWORKS

WAKUWORKS は、2005 年に建築家・和久倫也氏（1979 年東京生まれ、一級建築士）が設立した、環境再生型の建築・土木で受賞歴のある設計事務所です。東京都国立市を拠点とし、2022 年に WAKUWORKS 株式会社として法人化。北海道から屋久島まで、全国でプロジェクトを手がけています。その風景づくりの土台にあるのは、造園家・矢野智徳氏が築いた「大地の再生」の手法（第 06 章参照）で、和久氏は 2010 年代後半に大地の再生の一般社団法人で理事を務めました。

WAKUWORKS は、人と、人の健康と幸せを支える環境の双方のために、建築と自然は調和していなければならないと考えています。建物の設計にとどまらず、地域の知恵を生かして建築と自然の関係を問い直し、建築家、技術者、パーマカルチャーの専門家、職人たちが、建物だけでなく、建物とそれを支える土地に溶け込む庭やアグロフォレストリーをつくっています。多くの人が暮らすコンクリートの風景に空気・水・エネルギーの流れを取り戻すことに取り組み、持続可能な地元の材料を優先し、工事で移した木や植物は植え直しています。

受賞歴には、第 1 回屋久島建築賞優秀賞（2024 年、屋久島のヨガリトリートセンター）、日本空間デザイン賞 銅賞（2024 年、サステナブル空間）、そして tono Inc.との協同設計によるバンヤン・ネストの 2025 年ニューヨークのデザイン賞があります。

tono Inc.

tono Inc.は、建築家・インテリアデザイナーであり、自ら「菌築家」を名乗る Ono Tsukasa 氏が設立した、受賞歴のある環境再生型の建築事務所です。環境への害を減らすだけのエコ建築にとどまらず、建築を生きた媒介として、地域の生態系、水循環、土の健康、微生物の世界を回復させ豊かにします。その手法は三つの要素に支えられています。第一に、地下環境と菌系の成長を促し、土壌の多様性を高め、根を強くする「微生物との共生」。第二に、建物を自然石の基礎の上に建て、既存の木の位置に合わせて形を決めることで水の流れを保つ「風景との一体化」。第三に、屋久島の杉や発酵漆喰など、呼吸する住空間をつくる「自然素材と地元の材料」です。

Inahokobo

Inahokobo は、建築家の Isao Urata 氏が設立した、受賞歴のある屋久島の設計・施工会社です。地元の材料を使い、その活用を広めることで、島の持続可能な林業を牽引してきました。その建築の特徴は、屋久島で植林・伐採された「地杉」をほぼ専ら使うことです。雨の多い屋久島で育つ地杉は油分が多く、強い薬剤に頼らなくても腐朽や虫、湿気に強いのです。Inahokobo にとって建てることは森を守ることと一体です。地元の木を使うことで、屋久島の人工林の手入れと植林を支える経済の循環が生まれます。

Passive Design Plus

Passive Design Plus は、Kyosuke Tomita と Michiyo Tomita の両氏が設立しました。建築設計・監理、環境・温熱快適性のコンサルティング、小規模な施工を手がけています。「パッシブ」を広くとらえ、日射、日陰、通風、断熱、植物、地形、水の動きを、健康な住環境のつながった要素として扱います。設計の対象を建物から敷地全体へと広げ、雨水の管理や、庭・排水・風景・快適性の関係まで考えます。

Mocchomucreate

Mocchomucreate は、屋久島を拠点に建築、リノベーション、家具づくりを手がける大工・木工の工房です。雨や湿気、木の文化、森の地形といった島の厳しい条件に応える建物に地元の職人の知恵をもたらし、環境と建築の構想を形にしています。

EKAM LLC

EKAM は、屋久島・平内にある環境再生型のランドスケープ設計・生態的施工の会社で、Aika Izumoji と Yoshinobu Izumoji の両氏が設立しました。2ヘクタールの野生化した農園を営みながら、ランドスケープ設計、小規模な土木、環境修復を専門とし、現地調査や設計図から施工、長期的な生態系の手入れまでを担います。島の多雨に向き合い、地下の水と空気の流れを整えることで、重いコンクリート基礎に頼らず地盤を安定させます。その中心にあるのが、伝統的な石場建てと精緻な空石積みで、土の呼吸を尊重するこうした技術が評価されています。庭や農地から大規模な商業施設まで、在来の多層的な植栽と生態的な土木を組み合わせ、自然と建築が共存するしなやかな屋外空間をつくっています。

Mangoya

Mangoya は、屋久島・小島にある環境再生型のランドスケープ設計・生態的施工の会社です。元アメリカのパークレンジャーが設立し、Village Inc.と連携して、石積み、登山道整備、維持管理を専門としています。

Bobby Anderson

Bobby Anderson は、国際開発と人道支援の仕事に携わっています。2019年、羽田から女満別へ向かう機内で、JALの機内誌を読んで初めて屋久島を知りました。2019年3月に観光客として訪れ、2020年1月には古民家と荒れた土地を購入。コロナ禍のあいだに改修を行い、2020年12月に島を離れると、ソロモン諸島やオーストラリアなど各地での度重なる隔離生活のなかでバンヤン・リトリートを構想しました。2022年11月に胃がんと診断され、余命24か月と告げられます。構想を形にして最期を迎えるために屋久島へ戻り、そのためにバンヤンルーツ合同会社を設立しました。しかし、診断は誤りでした。2026年10月現在、彼は元気で、がんもなく、今も建て続けています。

設計図面

3つの宿泊棟の図面をここに掲載します：

- バンヤン・ネスト
- バンヤン・コモンズ（キッチン＋ホライズン）
- バンヤン・クロスロード