

善ホエッセイ

はこだて旅便い

「今日もぷらぷら」

109



「老舗温泉のあとは
老舗の新しい蕎麦でゆるる」



文月 齊 (ふみつき さい)
埼玉県出身。
人と街、自然と文化を題材に、
みちくさばかりの旅を続ける
エッセイスト。
函館、埼玉、大阪を拠点に
旅を満喫中。

前略、変わりはないか？
昨年には家に籠もっている時間が長かったせい、この冬は随分と寒く感じるよ。師走の半ばには猛烈な勢力の冬将軍が急襲して、根雪になるほどの雪を三日三晩降らせていったけど、その数日前まで早春を思わせる暖かい日が続いていたので、よけいに気温の変化に体がついていかなかった。
こうなると頼りになるのが温泉だ。函館近郊は知る人ぞ知る名湯秘湯が多く、泉質のバリエーションも実に豊かで、毎回この温泉に行くか迷うけど、今回は北海道最古の温泉と言われる知内温泉に足を伸ばしてみた。函館の中心街から車でおよそ1時間半、海沿いの道から少し内陸に向うとほどなく現れる知内温泉。『大野土佐日記』という古文書によると、元久2年(1205)、源頼家の命を受けて甲斐の領主・荒木大学が大勢の堀子を連れてこの地に来たそうなんだ。何年も金を掘り続けていた宝治元年(1247)のある日、堀子の一人が湯煙を発見して、荒木大学が薬師堂を建立したんだってさ。江戸時代に書かれた『東蝦夷地道中記』には、薬師堂の棟札に「施主荒木大学、湯主徳藏 応永11年(1404)」とあって200年以上の差があるけど、温泉の効能で荒木大学が長寿だったのか、名前が代々受け継がれていたのか、いずれにしても600年から800年の歴史をもつ温泉なんだ。
受付でお金を払うと、どちらのお湯に入りますかと訪ねられた。聞けばここには「上の湯」と「下の湯」があるそうで、どちらに入ってもいいと言う。泉質が同じなら熱いほうがいいと伝えると上の湯を勧められ、迷わずそっちへ。なるほど、シンプルイズベストとはこのこと。街なかのスーパー銭湯のような豪華さはないが、なかなか野趣あふれるこの雰囲気は嫌いじゃない。すぐにでも湯船に飛び込みたい気持ちを抑えつつ、5回、6回とかけ湯をする。よし準備が整ったところでいよいよ入湯：熱っ！受付では44℃くらいと聞いたが、この足の指先に走る感覚は45℃を越えているのではないだろうか。温泉とグラタンは熱いのが好きなのだけども、30秒浸かってられなかった温泉は久しぶりだったなあ。いま一度かけ湯をして身体を慣らし、再度湯船へ浸かってみたけど、今度はギリギリ大丈夫だったよ。次第に身体も適応してきて、お湯を吟味する余裕が出てきたけど、ただ熱いだけの温泉じゃないんだ。やや塩気のあるお湯はトロトロとしていて、手を擦り合わせるとつるつる。僕の中の温泉ランキングが久しぶりに変動する名湯だったよ。
すっかりと長湯をしたせいもあり、お腹もべこべこ。そういえばこの近くには、特産の「千軒そば」を食べさせてくれる店があったことを思い出して急いで向かってみたけど、入り口にはまさかの営業時間終了の札。こうなると、がぜん千軒そばが食べたくなるもので、どこかで食べられないかと調べていると、千軒産の蕎麦粉を使ったそばが食べられるお店が函館市内にあるという情報をゲット。急いで戻ることにした。
電車通り沿いの「そばと酒 柏木町三頁」に到着したのはすっかりと日が沈んだ後だった。この地で70年続く老舗のそば屋で、僕も何度か利用したことのあるお店だけど、4年前の火事でお店をしばらく休業していたんだ。一年くらいかけてお店を新しくして再開したと聞いていたけど、どうやらメニューも大きく見直したみたいだね。3代目の店主に尋ねたところ、今では8割以上が千軒産の蕎麦粉を使っているそうで、数種類の蕎麦粉を季節によってブレンドしているとか。果たしてその味はというと、いやあ驚いた。老舗となると、なかなか味を変えるのに躊躇するところだけど、以前の味が思い出せない程、そばも出汁も数段進化しているんじゃないか。そのおそばに合わせて選んだ日本酒が30銘柄以上。しかもこの日は最後にも通いたくなるお店になってたよ。まで出してくれて、もう大満足。酒飲みの君でなくても、え、私もおそばとお酒のマリアージュを堪能したい？ そうだね、年越しそばを一緒に食べられなかったから、次の連休に年明けそばを楽しみましょう。それじゃあまた。



法人会は会社経営の効率化のためにe-Taxの普及を支援しています。

さらに詳しくはWEBへ
イータックス 検索