

極寒キャンプ 2020



2020年1月

旅のチカラ研究所 植木圭二

今年も厳冬期の福島県猪苗代湖に極寒キャンプに行ってきた。暖冬の影響で今年のキャンプには雪がなかった。しかしながらいつものソースカツ丼も美味しく、キャンプ翌日に泊まった奥鬼怒温泉郷の加仁湯温泉も素晴らしかったなのでその感動を紹介する。

■雪のない猪苗代湖

私が運転する車は厳冬期の福島猪苗代湖で極寒キャンプをするためにいつもの仲間たちを乗せて磐越自動車道を快調に走っている。快調の理由は道路にも周辺にも雪がないからである。

トンネルを抜けて視界が開けた時に車内ではやっぱりとも落胆ともとれる声が上がった。

猪苗代湖畔や周辺の田んぼ、道路に全く雪がない。

正面に臨む磐梯山のスキー場の上の方に辛うじて雪があるものの、とてもスキーができる雪の量ではない。過去には大量の積雪のために猪苗代湖にたどり着けなかったことが2回程あったが、全く雪がないことは初めてである。

猪苗代駅前に車を停めて、駅前の「天野食堂」に入る。

早速店主の天野さん夫妻に「今年も来ました、よろしくお願いします」と挨拶すると、天野さんは「あ、去年の！よく来たね」と応えてくれる。その嬉しそうな笑顔が運転の疲れを吹き飛ばしてくれる。

お茶を一杯いただき「今年は雪がないですね」と聞くと、「30年に1回くらいこんなこともあるよ」と天野さんが答えてくれる。私が予想していた言葉とは違う言葉が返ってきた。

■かくだい食堂の興亡その後

猪苗代湖畔での私たちの極寒キャンプは1995年から始めているので、30年は経っていない。

私は気象の専門家でもないのに地球温暖化や異常気象にすぐに結び付けて天野さんの返事を予想したが、自分の尺度で物事を捉えているのはいかにも地道な天野さんらしい。

25年程前から極寒キャンプに来て「かくだい食堂」でソースカツ丼を食べていたが、今は隣の天野食堂に来ている。何故そうなったのか簡単に書くと次のようになる。

私たちが初めて来た頃のかくだい食堂のソースカツ丼は、味は美味いがサイズはやや大きい程度だった。2代目店主に代わって徐々にカツが大きくなって、猪苗代町界隈で有名になりテレビでも紹介された。他の食堂に閑古鳥が鳴いていても多くのお客が訪れて店は繁盛し、収入も大幅に増えたので2代目店主は酒や遊びが過ぎて体を壊して余儀なく店を閉めことになった。それが数年前のことで、その後ソースカツ丼も看板や道具なども天野食堂が引き継いだ。

前回来た時はその2代目店主がリハビリを兼ねて天野食堂の厨房を手伝っていたが、今年はいないようなので天野さんに聞いてみると「彼は昨年夏に入院して、もう退院は無理だろう」という答えだった。

少し沈黙の時間があつた後、私は「余程儲かったのでお酒と遊びが過ぎたのでしょうか」と言うと、天野さんは「週に何回も会津若松に飲みに行つて一晩で7万円も使つてタクシーの帰宅だったからね」と言う。ざつと計算すると月に100万円も使つていたことになる。

「そんなに飲むのですか？」と私が聞き返す。天野さんは「若い時から一升五合も呑んでいたからね」、そして「独身だから歯止めが効かず若い女の子にちやほやされて大金を使つて大酒を飲んだのだろう」と付け加えた。

ちょうど店内ではテレビがつけっ放しになっており、俳優の西村まさ彦が出ていた。それを見て天野さんが「こいつがいけない」と言う。

私は「なぜですか？」と聞くと、「こいつが来て、かくだい食堂を紹介したからだ」と答える。西村まさ彦にとってはとんだとぼちりだが、それを契機にかくだい食堂の盛衰が始まった。

私は「天野食堂はテレビに出ないのですか？」と聞くと、天野さんは「うちは絶対にテレビ取材を受けないことにしている、夫婦でそこそこ暮らしていければいいのさ」という答えがいかにも堅実な人柄の彼らしい。

この2つの食堂に私はイソップ童話「アリとキリギリス」を思い出してしまう。

キャンプ仲間の一人が「でも幸せだったかも知れないですね、注目されなければ今も細々と営業していたかもしれないけど、豪遊もできなかった」、さらに「人の寿命は誰にも分からない、身を崩す程に人生を楽しみ、全うしたのは本望だったかも知れない」と付け加えた。

■ソースカツ丼の広がり

ここで人生が語られるとは思わなかったが、改めてソースカツ丼が生んだ栄枯盛衰を知ることになった。

そして天野さんは「最近は何多の外国人が、これを目当てにやつて来るけれど食べ方が汚くていけない、必ずご飯を少し残していく」とポツンと言う。私は「中国人ですか？」と聞くと、「タイや、東南アジアだよ」と言う。

タイは敬けんな仏教徒で、米文化の国だ。それはおかしい話だと一同首をひねるが、恐らくはあまりのボリュームでカツを残さずに食べるだけで精一杯になったのだろう。さらに「唐辛子を半端でない程いっぱいかける」とも言う。やはり暑い国なので辛い香辛料が好きなのだろう。

外国人が増えたのはSNSの威力だろう、国際化の波はこんな田舎まで押し寄せている。

それにしてもいつもながら、ここのソースカツ丼は美味しい。かくだい食堂の味を引き継いだということだが、肉は柔らかくなって本家を超えている。外国人が増えたことも納得する。

ただボリューム感の演出にもう少し工夫が必要な気がする。かくだい食堂のものは丼からカツが溢れ出ているが、天野食堂のものは2段に積み上げられているのでインパクトが少ない。いわゆるインスタ映えを考えるとイマイチだろう。

いやひょっとしたら天野さんは意識してそのインスタ映えを狙っていないのかもしれない。



左がかくだい食堂の当時のソースカツ丼、右が今回訪問した時の天野食堂のソースカツ丼。

■会津のソースカツ丼のルーツ

その後、天野さんとの会話はソースカツ丼のルーツの話になっていく。

柳津（やないず）にある「すずや食堂」のソースカツ丼をぜひ食べてみてはどうかと言われた。そのソースカツ丼は、ご飯とカツの間にとじた卵が乗っているという。

普通のカツ丼とソースカツ丼の中間的なようなので、ある意味進化の途中である。ソースカツ丼評論家を名乗る私としてはぜひ食べてみたいと思うが、残念ながら時間的に今回は行けない。

かくだい食堂の先代の女将さんは会津でソースカツ丼を最初に始めた店「白孔雀」の娘だったという話を以前天野さんから聞いていたが、本日はその先の話为天野さんから聞いた。白孔雀のソースカツ丼は福井の何とかという店で習ったという。

福井と言えばソースカツ丼の発祥の店と言われるヨーロッパ軒があるところだ。

私はそれを聞き「ヨーロッパ軒ですね」と言い、ソースカツ丼のうん蓄を話始める。

今、ソースカツ丼で有名な地域は会津、福井、桐生、駒ヶ根などあるが、記録に残っている限りでは大正2年にソースカツ丼を日本で最初に発表したのは東京早稲田のヨーロッパ軒で、オーストリアやドイツの郷土料理シュニッツェルというカツレツを参考にした。そして早稲田の店は関東大震災で潰れて店主が出身地の福井に戻ってヨーロッパ軒を再開させたというようなことを天野さんに話すと、彼は感動したようで「それは凄い、凄い」と連発する。

あまりに喜んでもらったので私は名刺を出して「このホームページに旅行記として載せています」と言って名刺を渡した。名刺の裏にはソースカツ丼評論家とさりげなく書いてある。

彼は私の旅について興味を持ったようで、今まで何処がよかったか、何ヵ国行ったのかなど矢継ぎ早に質問がきた。私が丁寧に答えると彼はじっと名刺を見ながら「男のロマンだねー」としみじみとつぶやく。

私は「ここでも外国人がたくさん来るから、海外旅行しているようなものですね」と応じた。

■雪のない極寒キャンプ

雪が全くないので今年のキャンプの風景は例年と全く違っている。そんな滅多にない風景なのでテントを設営してから、雪のない猪苗代湖畔で記念撮影をする。



雪がなくても夜はいつものように焚火だ。焚火は暖をとるだけでなく集うメンバーの心の交流広場のようなもので、そのために極寒キャンプに来ているといっても過言でない。

焚火は人生をそのものかも知れない。

最初は小さな焚き付けでよちよち歩きが始まり、やがて大きな炎になり、熾火（おきび）を蓄えはじめ、その熾火も加わりこうこうと燃え、最後は熾火だけになり、静かに消えていく。

あるいは煙を嫌って座る位置を変えると風向きが変わってその方向に煙がまたやってくるという現象を体験することがあるが、まさしく人生の苦労や悲哀や恐怖というものは逃げても逃げてもついて回ってくるというのに似ている。

今年の焚火は雪がないので火事に注意する必要がある。雪があれば火の粉が飛んでも燃えないが、雪がないので地面に散っている枯れた松の葉に付いたら燃え広がる可能性がある。今年は派手にやらずに抑え気味に、地味にやろうとメンバーみんなを確認し合う。

派手さを抑えた焚火の炎の中に堅実そうな天野さんの顔が浮かんでくる。

焚火はやはり人生だ。そして奥が深い。

寝る時も雪がないということ少し甘く見ていたら、夜はしっかりと冷え込む。寝入ってから寒さで目が覚めて急きょダブルシュラフにして寒さをしのぐ。ダブルシュラフとはシュラフ（寝袋）を二重にして防寒度を増す方法であるが、予備に夏用の小さなシュラフを持参して枕元に置いていたのが幸いした。

転ばぬ先の杖とはよく言ったもので、改めて自然相手の旅行・体験で準備の大切さを痛感する。

■奥鬼怒温泉郷に向かう

翌朝に天野食堂を早めに入れてもらい、暖をとる。天野食堂はソースカツ丼以外のメニューはラーメンとチャーシュー麺、チャーシュー丼しかない。余程チャーシューには自信があるのだろうと、その自信のチャーシューが入ったラーメンを食べて昼近くに出発する。

栃木県奥鬼怒温泉郷の入口、夫婦淵の駐車場にやって来る。ここまでの道も雪があまりなく私の車はスタッドレスタイヤをはいているが、その恩恵をあまり受けずに到着した。それでもこの駐車場は標高 1100m を超えているので周りの山並みは雪景色になっている。

この駐車場は東日本大震災で温泉が止まったために廃業になったホテル跡だと思っていたら違うということが今回分かった。

ここから奥鬼怒温泉郷に行くスーパー林道が延びているが、狭くて危ないという理由で一般車の通行を禁止しており、この駐車場が奥鬼怒温泉郷に行く拠点になっている。

かつては駐車場の直ぐ近くに一軒宿の女夫婦温泉ホテルがあったが、その時にも同じようにこの駐車場に車を置いて奥鬼怒温泉郷に行っていたという。

しかし東日本大震災から 2 年後の 2013 年に震度 5 強の地震で、ホテルが大きく損壊したため廃業、解体に至った。つまりホテルと駐車場は関係ないことが分かった。

ちなみに夫婦淵温泉ホテルは奥鬼怒温泉郷には入っていなかった。

奥鬼怒温泉郷には加仁湯、八丁の湯、手白澤温泉、日光澤温泉の4軒の宿がある。それらの宿は点在しており、一軒宿の温泉が4カ所あるというものだ。どの宿に行くにもこの駐車場から8kmくらいある。今回私たちが行く加仁湯と八丁の湯には送迎バスがあるが、他の2軒は自力つまり歩いてしか行けない。山道それも雪道なので3時間はかかる。

雪の山道を歩いて行くという秘湯感抜群の体験により、最近は多くの秘湯ファンに人気がある。高齢になると歩けないので比較的若者が多く、SNSの拡散でさらに若者がやって来る。送迎バスを運行させないというのはひょっとしたら宿の戦略で意識的にバスを出していないかもしれない。

駐車場の待合室には冬のトレッキングの装備を解いているカップルがいる。聞くと日光澤温泉からの帰りで鬼怒川温泉行きのバスを待っているという。

「日光澤温泉はどうでしたか？」と私が質問する。

「良かったですよ」と女性が答えてくれる。

私はつまらない質問をしたものだと後悔する。漠然とどうでした聞いても、答えようもなく良かったと答えるしかないだろう。

今度は少し工夫して「雪道は大変だったでしょう」と聞く。

彼女は「大変でなく、気持ち良かったですよ」と答える。

さらに「私たちはこれから加仁湯に行くのですが、雪はありましたか？」と聞く。

彼女は「加仁湯の前を歩いて来たけれども、雪はいっぱいありましたよ」と笑顔いっぱいに答えてくれた。

秘湯&雪道に十分に満足した様子で、このカップルもまた宿の術中(?)にはまった口かもしれない。

宿の送迎バスは相当に古い昭和レトロなバスで、ここから標高1350mの加仁湯まで細い山道を25分かけて登っていく。道路には雪が結構深く積もっており、周りの山々の雪化粧も相当厚化粧になっている。

■加仁湯の温泉に浸かる

加仁湯から近い八丁の湯には3年前の極寒キャンプの後に泊まった。その時に加仁湯も立ち寄りで訪れたが、硫黄臭のする白濁の露天風呂が印象的だった。

加仁湯は5つの源泉を持ち、内湯の他に露天風呂が3つある。私たちは焚火の煙の臭いが付いた髪や体を洗うために内湯に入る。その理由は内湯にしか洗い場がなく、あとの露天風呂は温泉に浸かるだけのものになっている。

立ち寄りのお客には内湯は開放していないので初めての内湯体験になる。内湯は脱衣場も洗い場も湯船も小奇麗で機能的な作りをしており、温泉は程良い温度になっている。泉質はもちろん硫黄臭があつて白濁している。

昨夜の地獄(?)のキャンプとは対照的で本日は天国(?)の温泉だ。旅は非日常を楽しむことだが、極寒キャンプでは寒くワイルドな非日常、そして翌日は正反対で温かくマイルドな非日常を体験できるのが極寒キャンプ&温泉の醍醐味だ。相乗効果で2倍以上の感動をもたらす。

いよいよ露天風呂に入る。ここは雑誌でよく紹介される混浴露天風呂で第三露天風呂と呼ばれている。湯に浸かって前方を見上げると、川を挟んで高さ 100m くらいの断崖絶壁が目の前にそびえている。この川は鬼怒川の源流で、名前もちろん鬼怒川だ。その源流に何本かの滝が落ちているが、ほとんどの滝は凍結している。



私の好きな心地よい硫黄臭が湯気に混じって立ちのぼり、冷え込んだ外気との境界線辺りの高さに私の顔があるのでこの独特な空気が露天風呂の解放感と相まって心地よい。白濁のお湯に浸かって見る絶壁と凍結の滝という風景にも心を洗われるようだ。

第二露天風呂も混浴で開放的な作りをしている。その開放的な湯船以外に 5 つの源泉全てを楽しむことができる「きき湯」がある。大人が 2 人も入れればいっぱいになるような小さな露天風呂が横に 5 つ並んでおり、それらの間には衝立がある。

きき湯といわれてもその差が分かるのは白濁していない透明な湯と、熱くてとても入れない湯だけで残りの 3 つは見分けがつかない。いや“見分け”ではなく“浸かり分け”か。

第一露天風呂は女性専用なので、私たちは入れない。

■加仁湯に泊まって

夕食は豊富で山奥の旅館にしては豪華だ。よく山奥の宿でマグロの刺身などが出てきて興奮することがあるが、ここは地元のものらしく鱒の刺身、岩魚の串焼きが並んで一人用コンロの陶板には赤い肉が乗っている。従業員が固形燃料に火を付けてくれた時に一応説明をしてくれたが何の肉か聞き逃した。

肉は脂肪が少なく赤さ加減から鹿の肉に似ている。いや牛かも知れないが私の中では鹿にしておく方が有難味も増すのであえて再び聞くことをしなかった。



朝食も多くの小鉢や皿が出てきた。白身の小さな魚の開きが一人用コンロの網の上に乗っているので、その魚について質問すると岩魚だという。岩魚の開きは私にとって初めての料理になる。そしてまた女性従業員が固形燃料に火を付けてくれる。



その女性従業員に私は何処からきたのと尋ねると、彼女はネパールと答える。

あてずっぽうに首都の名前を出して「カトマンズ？」と聞くと「はい」と返ってきた。彼女の他にもう2人外国人女性従業員がいるが、ネパールとミャンマーだという。

流暢な日本語を話すので日本に来て何年か聞くと、3年間東京で日本語を勉強して半年前から加仁湯にやってきたという。入浴習慣のないネパール人に温泉について聞くのも何だが、一応温泉について聞くと「温泉大好きになり、毎日入っています」と笑顔いっぱい答えてくれた。

私がかねてより日本文化で誇れるものとして真っ先に温泉をあげるようにしているが、彼女の笑顔がそれを実証してくれたようで、とても気持ち良い朝食になった。

それにしても昔は日本の旅館にはタイやマレーシア、インドネシアなど東南アジア諸国から働きに来ていたが、時代が変わってとうとうネパールやミャンマーになってきた。

タイは観光客として来日者が増えており、インバウンドつまり来日外国人の人数としては5番目に多い国になっている。日本の経済力は横ばいだが東南アジアの経済が拡大しているので、相対的に差が縮まってきていることがこんな山奥でも感じることになる。

夜空を見ながら入る露天風呂や食事など、やはり宿泊と立ち寄りでは温泉宿を堪能する度合いが違うということを痛感する。今回のように立ち寄りの経験してからの宿泊するのは珍しいことなのでいい勉強になった。

宿を出る直前に温泉に入り、目の前の絶壁から落ちながら凍結している滝を眺めて湯に浸かって思うことは、本当に泊まって良かったということだ。

■温泉評価委員会

私は温泉宿を評価する温泉評価委員会、通称「おひょい」を立ち上げている。それは温泉宿に泊まった時に組織される勝手気ままな委員会で、委員は同行した人になる。何が良かったとか悪かったとか、あれこれ話し合いながらも最終的に温泉や宿を評価して5段階で数値化する。

加仁湯の評価結果は、泉質5、風呂5、料理4.25、コスパ4.5、秘湯度5、サービス3.25、建物・部屋4、立地環境5で、総合点（平均値）は4.5になった。

この総合点は一般的には5段階の75%にあたる3.75超えがまずまずという目安のラインで、今までの経験からすると総合点で4を超えるとかなり良く、4.5は恐らく過去最高だと思う。

尚、今回から評価項目を一つ追加した。それは立地環境で周りの景色、温泉地の街並みや歴史・文化を評価する。

さらに評価の基準を分かり易く整理してみた。5は驚きや感動、4は普通に良い、3は可もなく不可もない、2は普通に悪い、1は失望や落胆とした。

加仁湯の5つの源泉は泉質や温度が若干異なる。代表的な第三露天風呂について泉質は含硫黄-ナトリウム-塩化物・炭酸水素塩温泉の低張性中性泉、pH6.45、湧出温度は46.5℃という数字になっている。

■旅の記録

実施は2020年1月18日（土）～20日（月）の2泊3日、総走行距離は788km、行程は以下に示す。

- ・1日目 8時30分植木宅出発、圏央道、東北道、磐越道経由で猪苗代駅前13時30分着
天野食堂でソースカツ丼の遅い昼食、買い出し、キャンプ場に15時30分到着
- ・2日目 9時にキャンプ撤収、天野食堂でラーメンの朝食、10時30分天野食堂出発
高速道路を利用し、SAで昼食、西那須野塩原ICで降り夫婦湊に14時40分到着
15時発の宿の送迎バスに乗り15時30分にチェックイン
- ・3日目 9時に宿を出発、日光から東北自動車、圏央道経由で植木宅に15時帰着

総費用は4人で約9万円、1人当たりでは約22600円になった。比較的安く済んだ理由は宿の早期予約割引を利用したことによる。

- ・キャンプ費用17228円（利用料0円、食料+酒+つまみ15876円、薪1412円）
- ・宿代45000円（1人当たり宿泊費10300円、入湯税150円、夕食時の飲み物代800円）
- ・交通費22228円（高速・有料道路14980円、ガソリン代7248円）一人当たり約5560円
- ・天野食堂6000円（ソースカツ丼900円、ラーメン600円）