

西山温泉の旅 2020



2020年8月

旅のチカラ研究所 植木圭二

山梨県早川町の西山温泉にある慶雲館というギネス世界記録認定の世界最古の宿に泊まってきた。そして今回のもうひとつの目玉は Go To トラベルキャンペーンやその他割引の利用で、夫婦二人で驚くほど安く旅行できた。

■旅行は前日に決まった

長く続いた梅雨がようやく明けて、例年ならば海へ山へと賑わう季節だが今年は違う。

再び新型コロナウイルス感染症（以下コロナ）の第二波が到来して、政府は自粛を呼びかけながらも、旅行に行くと Go To トラベルキャンペーン（以下 GOTO）を推進している。この前代未聞の状況の中、当然のように私は旅行に行くことを考えていた。

感染リスクを抑えるために、人が少なく公共交通機関は利用せずに移動距離が少ない場所、コロナ対策がしっかりしていそうな宿で GOTO を使って普段あまり泊まれない高級宿に泊まることを条件にした。

私は先に旅行日程を決め、条件に合う宿を探していた。幸いにして宿は夏休みのこの時期でもコロナの影響で比較的空いている。それでも私の思いに合致する宿にはなかなか巡り合えない。

そして私の頭にある宿が浮かんだのは旅行に行く前日の朝だった。

その宿とは山梨県にある西山温泉「慶雲館」だ。この宿の最大の特徴は世界最古の宿としてギネス世界記録に認定されていることだ。

私は以前、講演の中でこの宿を紹介したことがある。私のポリシーでは自分が行ったことがない所は紹介しないのだが、唯一それを破ってしまった。もちろんその旨は伝えたが、ギネス世界記録に認定された宿があることを是非とも紹介したかった。

早速インターネットで宿の公式サイトを覗くと、由緒正しい宿なので宿泊費は2食付きで一人当たり2~5万円で、夏のハイシーズンなので一番安い標準プランでも25300円となっていた。夫婦二人では5万円を超えるが、GOTOを利用すれば35%割引になるはずだ。予約する前に念のために私は宿に確認の電話を入れてみた。

まず私から「Go To トラベルキャンペーンは使えますか？」と聞いた。

旅館の担当者からは「使えますが、現在は旅行者からの予約のみに対応しています」と返ってきた。すかさず私は「宿泊客自らが申請すれば適用されますよね？」と切り返す。すると思わぬ答えが返ってきた。

「いいえ、お客様ご自身で申請しても適用されるかどうかは現在のところ未定です」という。私は「領収書と宿泊証明書を発行するだけではないのですか？」とさらに聞く。

先方は「それだけでは済まなくて旅館側にも面倒な処理が発生するので、当館としてどうか検討中です。ですから楽天、じゃらんなどの予約サイトで申し込まれた方が確実です」という。

こんなことは想定していなかった。旅行者の準備が間に合わないから、当面は宿泊客自らが申請手続きをし、宿は宿泊証明書を発行するだけだと思っていた。

何が面倒なのかを聞いたが予約担当者は詳細を知らないらしい。私は電話を切り、直ちにパソコンでじゃらんの予約サイトを開いた。

まず宿の公式サイトでは 25300 円のプランが、じゃらんでは 24750 円になっている。通常は公式サイトの方が安いのが当たり前で、同額でも特典があるものだが、こんなことを経験はしたことがない。とにかく 2 人で 24750 円×2 の 49500 円で泊まれるらしい。

そして GOTO を適用させると 35%の割引になると書いてあるので、早速適用ボタンを押すと $49500 \text{ 円} \times 0.35 = 17325 \text{ 円}$ が割引になった。

これはありがたい。旅行者、旅館、旅行会社、さらに予約サイトにもありがたいだろう。予約サイトの収入は紹介手数料で、それは宿泊費の 1 割とか 2 割で、高い宿の方が利益は大きい。

旅行者はコロナで自粛していた反動と GOTO を利用するなら当然奮発して普段泊まらないような高い宿に泊まる。しかしそれがこの制度の問題点で、高い宿に予約が集中するが安い宿はそうはならない。格差がさらに広がるという現象が起きている。

さらにじゃらんの戦略で高級宿には独自のクーポンを発行しており、慶雲館の場合は 2000 円のクーポンがもらえる。ついでに私のアカウントには 600 円分のポイントが残っていたのでそれも使った結果、49500 円の支払いは最終的には 29575 円までになった。税込みなので、現地では 2 人分の支払いは 3 万円でお釣りがくることになる。

■日本一人口の少ない町

私は妻を乗せて、西山温泉を目指して車を走らせる。

西山温泉は山梨県の南西の端の早川町にあり、早川町はその名前から分かるように早川という川の流域の集落で、その早川は富士山の西側を流れる富士川の支流になっている。

さて、早川町に入ると「南アルプスプラザ」というちょっと洒落た建物があり、その中に早川町観光協会の案内所がある。私たちはこの案内所に用事があってやって来た。

早川町ではコロナからの復興のため観光支援策として町独自にクーポン券を発行している。そのクーポン券は早川町を訪れる全ての人を対象で、宿泊に 2000 円、食事や土産の立ち寄りに 1000 円を補助してくれる。クーポン券を入手するためには、この案内所に来て申請さえすればその場で受け取ることができる。私たちは夫婦 2 人分で合計 6000 円のクーポン券を受け取った。

対応してくれた人のよさそうな案内所のおじさんに聞くと、7月から始めたこのクーポン券は評判が良くて、1000枚刷ったが現在残っているのは100枚だという。あと一週間遅かったらクーポン券は無かったに違いない。実に絶妙なタイミングでやって来た訳で、GOTOに加えて更に6000円が割引になる。

こんな山奥の小さな町でも厳しい財政の中から費用を捻出してコロナからの復興に取り組んでいるのは痛々しいながらも頼もしいとも感じる。

案内所で面白いポスターを見つけた。

「日本一人口の少ない町！早川 只今の人口 1017人」と書かれている。町なのに1017人か、私は驚いてしまう。

そもそも何人の人が住んでいれば町になれるのだろうか。調べてみるとその基準は都道府県によって異なり、山梨県では5千人から町を名乗れる。

早川町は1956年に町になった。その時の人口は8千人だった。1956年とは、何と私が生まれた年なので私とそして妻とも同い年の町ではないか。これは急に親近感が湧いてきて他人事ではなくなってきた。最盛期の1960年には1万人を超えていたというから60年間で9割減とはすさまじい。同時期の日本の人口は3300万人増えているから一層際立っている。

そういえば息子の嫁が山梨県出身なので、今回の旅行のことを話したら彼女から聞いたのは、とにかく早川は過疎地で、信号は1つしかない。子供が少ないので小学校では空いた机にぬいぐるみも座らせている。そしてその子供の多くは山村留学の子供たちだという。とにかく山梨県の中でも相当の過疎地域らしい。

実は私は早川町に過去数回来ている。今回の西山温泉のさらに奥にある奈良田温泉だけを目的にして途中で寄り道をしなかったのが町の事情は知る由もない。やはり観光案内所に立ち寄るといのは旅の“いろは”で何かしら発見や情報が得られる。反省しないとイケない。

■昼食はジビエ料理

案の定、その観光案内所で貴重な情報が得られた。

案内所のおじさんに“早川町だからこそ”という食事ができる店を訊ねた。そうすると面白そうな店を紹介してくれた。それはジビエ料理を食べさせてくれる「ジビエ YAMATO」だ。

ジビエとは鹿や熊などの野生の獣の肉を食べるというフランス語だが、こんな山奥でも使われているので日本古来の言葉と勘違いする人も多い。実はかつては私も勘違いしていた。

ここ早川町は山奥なので当然ように野生動物はたくさんいる。ただし細菌や寄生虫対策のためにジビエ料理の肉は専門の加工処理施設が必要で、その加工処理工場が経営しているジビエ専門レストランがジビエ YAMATO で、加工処理工場の隣にある。

店を訪れたのは日曜日の昼食時なので混んでいると思っていたが、お客は私たちだけでレストランや周辺にはのんびりとした空気が流れている。

私たちは鹿焼肉定食と猪肉カレーを注文した。

オープンエアーのテラス席に座って待っていると、店の女性スタッフが蚊取り線香に火をつけて持って来てくれた。蚊はいないが、その気配りが何となく嬉しい。

料理が運ばれてきて驚いたのは、定食の箸置きが立派な鹿の角でできている。これはなかなか凝った演出をしてくれる。加工処理工場だから成せる業だろう。

鹿の肉はいかにも野生の獣という感じがして、筋肉質で脂身はほとんどない。歯ごたえがあるので薄く切っており、匂いや臭みは全くない。味付けはシンプルで塩・コショウのみの薄味だ。タレの味で食べる大衆焼肉とは全く異なり、肉の味を堪能できる。一緒に出てきたスープは鹿肉を煮込んだ鹿スープで、こちらもシンプルながらもいい味を出している。

猪肉のカレーはよく煮込んであるためだろうか、肉はかなり柔らかい。豚肉と違って脂身がないので食感は牛のヒレ肉のようだ。カレーも適度にスパイシーで夏の暑い時期でも食欲をそそる。

食べ終わった頃を見計らって、スタッフが「子供だましで申し訳ありませんが、良かったらどうぞ」とかき氷を持って来てくれた。このさりげなく、ありがたいサービスに私はまた感激した。



<ジビエ YAMATO 右がテラス>



<鹿焼肉定食>

食べ終わってから地元に住んでいるというスタッフに早川町のことを聞いてみたところ、嫁の情報は正しかったようだ。ついでにコンビニはどこかと聞くと、この町にはコンビニはない。そしてスーパーはもちろん、酒屋もないと言われた。

私が何もないことに驚いていると、彼女は「早川町を甘く見てはいけませんよ」と言っている。それは呆れて発した言葉ではなく、むしろこの町は何もないけど自然いっぱいの良い所ですよと言わんばかりで、私はその言葉と彼女の表情から都会の便利さはないけれど、そこが最大の魅力で町民はそれを誇りに思っているのだと理解した。私はこの町の良さが少し分かってきたような気になり、同い年のこの町にだんだん好意を持ち始めた。

彼女からお勧めの名所や観光スポットを聞いて、私たちは店を後にした。

先ほど手に入れた早川町の立ち寄りクーポン券は、もちろんこの店で使うことができた。

■お勧めスポット巡り

店のスタッフから聞いた名所をいくつか巡ることにして、私は車を走らせる。

最初は近くの神社の境内にある「京ヶ島の夫婦杉」で、周囲 8m、高さ 40m 程の 2 本の杉が立っている。この杉も古くて見事なのだが、普通の民家のような造りをした古い神社に目が行ってしまった。どこにでもあつような風景だが、杉の木立に囲まれた古い神社の境内にたたずむと、遠い昔にタイムスリップしたような気分になる。



<京ヶ島の夫婦杉と古い神社>

早川町は早川沿いに点在する集落なので、町は川と共にある。そのために至るところにつり橋が架かっており、昔はこれらのつり橋で人々が行き交っていたのだろう。

つり橋以外に目につくのが早川に流れ落ちる大小さまざまな滝だ。急峻な山の地形と南アルプスの豊富な水が作り出す自然美が、つり橋という人工美と見事に共存している。



<つり橋と滝>

そんな風景を見ながらさらに大きな滝を目指して早川の支流を遡って行くと、多くの場所で砂利を採取している。早川町の名産品には書道に使う硯もあるので、この辺りでは大小様々な石や砂利も採れるらしい。砂利が積み上げられた河原を横目に細い道を車で登って行くとお目当て大きな滝が視界に入ってきた。

最初に見た時に思わず「ウオー」と叫んでしまう見事な滝で、高さ 55m あるという滝は、緑の木々に包まれて黙々と白いしぶきを上げながら冷たそうな水を落としている。滝は迫力だけでなく、厳かな雰囲気もかもしだしているから「見神（けんじん）の滝」と命名されたのだろう。これだけの滝はもっと都会に近ければ、かなりの観光スポットになってもおかしくないが、砂利で敷き詰められた広い駐車場には私の車一台しか停まっていない。残念な気持ちもありながら独り占めしている優越感も感じる。



<見神の滝 手前が駐車場>

この辺り一帯もまたのんびりとした空気が流れている。その中で一定の速さで水を落とす滝は時を刻む時計のようにも感じられた。

見神の滝とはまた別の支流にある「赤沢宿」というさびれた集落に行った。かつての宿場町だが今でもその面影がある。案内看板には国選定重要伝統的建造物群保存地区と書かれている。

「清水屋」という茶屋があり、昔は旅館だったということで立派なたたずまいをしている。

若い女性スタッフが一人いて私たちの相手をしてくれた。お客は私たちしかいなので決して仕事の邪魔はしていない。むしろ退屈な店番にいい話し相手が来たという感じだろう。彼女はどう見ても地元の子には見えない。私の勝手な想像では都会からの移住者だろう。

清水屋の2階はいい風が抜ける絶好のロケーションで、私たちは2階の部屋の座卓に腰を降ろした。赤沢宿の全景を見ながらお茶を楽しむ。すぐ下には「大阪屋」という現在も営業している旅館がある。相当古い風情豊かな旅館で、時代劇に登場するような旅館のイメージではなく一種独特の雰囲気がある。おそらくその理由は江戸時代よりも古いからだだろう。一般的には時代劇は江戸時代を舞台にしており、私たちはそれによって昔の宿や街をイメージしてしまう。この宿場は江戸時代よりも古い時代から時間が止まっている。

何故こんな山奥に宿場があるのかと彼女に聞くと、日蓮が開いた身延山は有名だが、早川町にも七面山という日蓮の高弟が開いた信仰の山がある。身延山と七面山を結ぶ地点にこの赤沢宿がある。つまり昔は身延山、七面山を一緒に登拝する習わしがあったという。日蓮は鎌倉時代なので江戸時代よりも500年は昔だ。

ついでに教えてもらったのは、七面山に寺がありその宿坊には名物の横に長い敷布団があって宿泊者はその布団に並んで寝るといふ。寺から山頂にかけては富士山を臨む最高の場所でご来光を見ることで有名だといふ。この話を聞いて次は七面山の宿坊に泊まりたくなった。



<清水屋の2階から宿場を眺める>



<大阪屋>

西山温泉に向かう途中で町で唯一の中学校があり、そこで押しボタン式の信号機を見つけた。これが町にただ1つという信号機らしい。ただこの交通量から考えて押しボタンを押す人はいるのだろうか。

中学校は立派な建物で、山ばかりの地域にしては校庭も広い。自然豊かで教育環境は良さそうだ。パンフレットには町をあげて小中学生の山村留学を積極的に受け入れていると書かれている。

妻と私は、同い年のこの町のために1才になったばかりの孫をいずれこの地に留学させようかという話で盛り上がった。

■ギネス認定の宿に泊まる

道路標識に西山温泉の文字が表れ始めて間もなく、この町には不釣り合いな大きく立派な建物がある。不釣り合いと言っても華美なものではなく落ちつきのある自然に同化した威風堂々とした和風の建物だ。ここが本日泊まる「慶雲館」である。

宿の玄関に車を横付けすると、待ち構えていた宿の人が寄ってきて案内してくれた。入口で手の消毒とサーモカメラでの検温を受けて館内に通された。コロナ対策のためにチェックインはフロントで行わずに部屋に入ってから個別に行われる。



<慶雲館の玄関>

私たちの部屋の担当は若い青年で、おそらく 20 代後半だ。私たちを案内しながら身長を確認したのだろう、浴衣を持ってくるというので席を外した。

私はその隙に部屋の探検を始める。探検とは大袈裟な言い方だが、通された部屋はとんでもなく広い。

畳の部屋が 3 つあり、入口を入るとすぐ 3 畳の取次の間がある。取次の間は昔の屋敷では来訪者の多くは玄関先で用を済ませたので、そのため部屋のことだ。そして広縁のある 10 畳の和室があり、広縁にはゆったりとした革張りの一人用ソファが 4 つ置かれている。そして主寝室になるのが 14 畳の和室で中央には大きな座卓が置かれ、肘掛けがあつて座布団が敷かれている。肘掛けは立派なもので、もはや気分はお殿様だ。

青年が戻ってきて座卓の上に冷たいレモンジュースを置いてくれた。そのジュースを飲みながら、私は宿帳に記入して一通りの説明を受けた。彼の説明はソフトな語り口でそれでいて小気味よく分かりやすい。そして最後に質問はありませんかと聞かれた。

私は「この宿はギネス認定と聞いたけど、カテゴリーは何？」と訊ねると、彼は「温泉旅館というカテゴリーです。ですからほぼ日本のみかもしれません。705 年創業で、それを証明する証文は別の場所にあつてお見せすることができないのが残念ですが、フロントには認定証が飾ってありますのでご覧ください」と言い、少しやり取りをして席を離れた。



<ギネス世界記録認定証>

705 年は飛鳥時代で、慶雲という元号だったので慶雲館という名前になったようだ。元号制が始まったのは大化の改新の 645 年だから、それから間もない。そんな時代にこんな山奥で温泉旅館を営んでいたとはまさに驚きである。

私たちの旅は赤沢宿の鎌倉時代よりもさらに遡ったことになる。

■ギネス認定の宿の温泉

さて早速風呂に行くことにする。男女別の大浴場としてそれぞれ内湯と露天風呂がある。多くの宿では大浴場に露天風呂が併設されているが、ここは露天風呂が大きくて独立しているので男女合わせて 4 つの大浴場になっている。この男女別の風呂は時間によって入れ替わるので滞在中に全ての風呂に入ることが可能だ。

担当の彼のお勧めという展望露天風呂に行った。早川の溪流を眼下に眺めて目の前には緑豊かな深い山を見ながらの入浴になる。湯船は高野槇（こうやまき）という木でできており、説明書きによれば高野槇は古墳時代には木棺として最上級とされ、水に強いので現在でも高級な湯船などに使われるという。今度は飛鳥時代の前の古墳時代に遡ったか。



<露天風呂 望溪の湯>

予約制の貸し切り露天風呂が2つあり、担当の彼に頼んで本日と明日に別々に予約してもらっていた。

貸し切り時間の開始が1時間毎なので、次に借りる人への入れ替わり時間をみて入浴時間は50分くらいあるのかと思ったが30分でお願いしますと言われた。あとの30分は清掃にあてられるというから驚いた。1回入浴すると30分間も掃除をする貸し切り風呂は今まで経験したことがない。いずれにしても私たちは30分くらいで出ようと思っていたので問題ない。

貸し切りなのでせいぜい2~3人でいっぱいになる湯船を想像していたが、私の予想を大きく覆してくれた。風呂は大きな岩風呂で10人くらい同時に入れそうな広さだ。普通の旅館ならばこの風呂を大浴場としてもおかしくはない。

溪流がすぐそばにあって、川のせせらぎを聞きながら緑の木々を見ながらの温泉入浴になる。

妻も私も気に入ったのは展望風呂の檜香の湯で、温度の違う大きな浴槽が2つある。説明によると浴槽には古代檜を使っており、標高2500m以上の山で生木のまま倒木した樹齢2000年の檜だという。さらに床材にも土中に埋設していた檜を使っており、この風呂のためにわざわざ切り倒したのではないことを強調している。

古い檜に包み込まれて、古代よりこんこんと湧く温泉に浸かるのだから癒されるのは当たり前だ。さらにこの風呂は内湯だが、前面は大きなガラス窓になっており溪谷を眼下に対岸の深い山の緑も堪能できる。時々鳥が飛びかい、鹿のような動物も見ることができ、素晴らしいという一語に尽きる。

そしてこの樹齢2000年の檜は古墳時代よりもさらに遡って、弥生時代になった。



<貸し切り露天風呂 川音>



<展望風呂 石風の湯>

担当の青年から聞いた話では、この宿の源泉は当初は 39℃くらいだったが、開湯から 1300 年経った記念行事で新たな源泉を掘ったところ、52℃の源泉が出て、現在はその 2 つの源泉を合わせて適温にして使っているという。

湯量豊富なので源泉かけ流しは当たり前で、カランやシャワーから出る湯も温泉を使い、さらに各部屋にある風呂も温泉になっている。

私はその話を思い出したので、部屋にある家庭用サイズの小さな浴槽にお湯を張り始めた。そしてこの浴槽でさえも木で造られているから全く驚きは絶えない。木の香りと温泉のかすかな硫黄臭によって部屋の風呂でも温泉を堪能することができた。

開放的な大浴場はもちろん非日常だが、部屋の風呂でも木のぬくもりで本物の温泉を味わえるというのは、さらに非日常だろう。

結局は男女別の 4 つ大浴場、貸し切りの 2 つの風呂、部屋の風呂、合わせて 7 つの風呂に入った。そしてどの風呂も趣が異なり、違う顔をしていた。

さすがにギネス認定の宿となるとこだわりがある。ギネスは創業の古さを認定したので宿の質を認定したのではない。ギネス世界記録という励みが質を高めたのだろう。

■ギネスの宿の食事

食事処に案内される。私たちの泊まっている広い部屋があの料金というのは、にわかに信じ難かったが、その謎が解けた。

食事処では密にならないように通常よりもはるかに離してテーブルを置き、個室のように仕切って使っているので食事処で食事できる人数が限られる。従って食事する場所が足りないので 10 畳サイズの一般客室を食事用に使用しているために料金不相応の広い部屋があてがわれたのだ。これはある意味コロナのお陰かもしれないが、低料金のまま泊めるのは宿のポリシーだろう。

さて温泉旅館で、温泉と並んで楽しみなのは食事だ。ここでも食事の世話をしてくれるのは若い人だ。その彼は部屋の担当よりは多少落ちついているので、30 代前半だろうか。

彼の説明では本日の会席膳は山奥にあるこの宿ならではのこだわりがあるという。それは山や川でとれた山の幸にこだわり、海の幸は出てこないという。そして器や皿にもこだわりがあるので是非見て楽しんで欲しいとも言っている。

「葉月の宴」と称して置かれた献立には全 13 品の料理が書かれている。

食前酒、先付け、前菜の後に、いきなり“吸い物”が出てきた。それは「モロヘイヤの冷製コンソメスープ仕立て」で、柔らかめのゼリー状の冷たいコンソメスープと細かく刻んだモロヘイヤがグラスに入っており、スプーンで混ぜて食べるように言われる。見た目はモロヘイヤが青いので青汁のようだが、味はコンソメスープだ。冷たくサッパリしており、葉月の宴と称するだけのことがある。コースの最初から冷たい吸い物という先制パンチを食らった。



<吸い物>

その後に出てきた“造り”は「茜鱒重ね造り、大岩魚、身延湯葉」という川魚や湯葉で、海の魚は入っていない。そして鮮度を保つため冷気が逃げないように冷やした蓋付きの深い器で出てきた。

冷えた造りの後は“温物”の「温野菜味噌フォンデュ仕立て」で、味はもちろんいいが、器が実にいい形をしている。

その後に、“しのぎ”として「どんぐり麺」が出てきた。この“しのぎ”というのはあま聞かない言葉だが、メのご飯が出るまで時間がかかるので空腹を一時的にしのぐためにそんな言い方をしているらしい。麺はそうめんのように細いが、そうめんよりは少し固いような気がする。食用のどんぐりで作ったということだが、そもそも私はどんぐりを食べたことがないので味そのものを知らない。事前に何も聞いていなければ普通のそうめんと思って食べただろう。それにしてもこの器もなかなか素晴らしい。



<温物>



<しのぎ どんぐり麺>

“焼き物”として「山女魚幽庵焼き」が出てきた。幽庵焼きとは醤油・酒・味醂にユズやカボスの輪切りを入れて漬けたもので、ここでは山女魚を24時間漬けたという。塩焼きは鮮度が味に大きく影響するが、幽庵焼きは保存できて味も保てる、これは昔の人の生活の知恵だと妻が言っている。頭から全て食べたが、漬けたため柔らかい。もちろん味はいい。それにしてもこの山女魚もお洒落な皿に乗っている。

焼き物が出たのでもう肉はもう出ないと思っていたが、その後に“名物”として「甲州牛溶岩焼き、特選黒毛和牛(A5)と付け野菜」が出てきた。富士山の溶岩で作った石皿で焼くというので石皿の厚さにも驚くが、食感にはさらに驚く。とにかく非常に柔らかく、口の中でとろけていく。これはもはや絶品というしかない。



<焼き物 山女魚幽庵焼き>



<名物 甲州牛溶岩焼き>

香の物、御飯と一緒に“止め椀”として「赤出し汁」が出てきた。最初に出てきたモロヘイヤのスープは吸い物で、今度は止め椀とはその表現に恐れ入ってしまう。

最後にデザート「日向夏ゼリー」をいただき今宵の膳は終了した。

器も含めて全体的に満足できる内容で、何よりも海の幸を全く使わないことが気に入った。山奥なのに鯛やマグロの刺身が出てくる旅館も多いが、私はそれにはいつも興ざめしている。

翌日の朝食も豪華で全 10 品が出てきた。固形燃料に火をつける鍋が 2 つあり、一つは豆腐鍋、もう一つは雑炊になっている。この朝食はその辺の旅館の夕食よりも豪華だと言っても過言ではない。

その中で焼いた鮭の切り身を発見した。昨夜の夕食のこだわりのままに、私は妻に「鮭は海、それとも川?」と聞く。妻からはさらに上に行く答えが返ってきた「鮭よりも海苔は完全に海のものね」と言っている。お膳の手前を見ると味付け海苔がある。これは完全に海の幸だ。

私たちは鬼の首を取ったように喜んだが、後になって冷静に考えると昨夜の会席膳は確かに山の幸だけだったが、それは夜の会席膳だけのことで朝食のことではない。やはり鬼の首は簡単には取ることはできない。



<全 10 品の朝食>

■ギネス認定の宿を後に

宿を出発するときに見送りの仲居さんと色々話をする事ができた。仲居さんというと年配者をイメージするが、彼女は若くこの宿に来てまだ半年という。あどけなさが残る顔をしているがしっかりとした対応をしてくれた。

私が旅館を評価するポイントの一つとして、若い人が自分の仕事に責任をもって一生懸命働いているかを見るようにしている。部屋担当の青年も、夕食の世話をしてくれた青年も、そしてこの彼女も皆若い。そして自信と誇りを持って仕事をしているように感じた。

もちろん働いているのは若者だけではなく、ベテランも多い。ベテランは若者に指導やアドバイスをしつつ、バックヤードの仕事にまわっているようだ。そのコンビネーションがなかなかうまくいっているように見える。

それはちょうど昔の刑事ドラマでよくあるベテラン刑事と新米刑事がコンビを組んで事件を解決していくようなものだ。

ギネス世界記録に認定されている宿は、その誉に負けないように昔の人のこだわりや品格を高いレベルで維持している。賞を取るということや認められるということの意義は大きく、効果は絶大だと感じて宿を後にした。

帰途で再び川沿いを走っているといくつものつり橋が見送ってくれる。今は 1017 人になってしまったが、この地域は太古の昔から人が住んでおり、これらのつり橋を渡って生活していたのだろう。

私と同じ年の日本一人口の少ない町は、人は減っても歴史と自然という財産を持っていた。さらにクーポン券、山村留学、人々の次代にかける意気込みや夢を感じ、私は何故か安心した。

■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主観評価して 5 段階で数値化する。

評価の基準は、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 は失望や落胆としている。

慶雲館は泉質 4、風呂 5、料理 5、コスパ 4、サービス 4、建物・部屋 5、立地環境 5、総合点（平均値）は 4.57 になった。尚、コスパは宿に対する評価なので各種割引は無いものとして評価した。

総合点は一般的には 5 段階の 75%にあたる 3.75 がまずまずという目安のラインで、4 を超えるとかかなり良い。今まで 4.5 を超えた記憶がなく、今回の 4.57 は過去最高かもしれない。

泉質はナトリウム・カルシウムー硫黄塩・塩化物泉で低張性アルカリ泉、pH9.1、湧出温度は 52℃になっている。

■旅の記録

実施は2020年8月2日(日)～3日(月)の2日間、早川町までは自宅から約2時間半で行き、町を堪能して宿に入った。その行程を以下に示す。

- ・1日目 10時自宅を出発し甲府盆地経由早川町へ、12時30分早川町観光案内所到着
ジビエ YAMATO で昼食、夫婦杉と見神の滝を見て、15時慶雲館チェックイン
- ・2日目 10時チェックアウト、赤沢宿の清水屋に立ち寄り14時帰宅

2人分の費用は約3万6千円、内訳は以下に示す。主な支出は宿泊費だが、国とじゃらんと早川町のお陰で相当安くあがった。

- ・宿泊費 慶雲館 27495円(2人分)
(1泊2食料金49500円+入湯税150円×2、夕食の飲み物1620円に対して、割引がGOTOとじゃらんクーポン19925円、早川町クーポン4000円)
- ・昼食代 ジビエ YAMATO 1300円(2人分)
(鹿焼肉定食1800円、猪肉カレー1500円、早川町クーポンで2000円引き)
- ・交通費 約7000円(高速道路往路2150円、復路2600円、ガソリン代約2200円)
- ・お茶代 清水屋にてコーヒー300円×2