

湯河原温泉の旅 2020



2020年12月

旅のチカラ研究所 植木圭二

神奈川県湯河原温泉にある創業300年という古い旅館に泊まってきた。湯河原は歴史ある温泉地で私にとっては初めて泊まる温泉地になり、古き良き時代を感じることができた。

■古い街並み、古い宿

日本三古泉とは、一般的には愛媛の道後温泉、兵庫の有馬温泉、和歌山の白浜温泉をいうが、これは日本書紀や風土記に登場するからだという。

残念ながらそこには関東の温泉は出てこない。奈良時代にできた万葉集に「足柄の土肥の河内に出づる湯・・・」として初めて関東の温泉が詠われた。その湯が湯河原温泉だと湯河原町のホームページで紹介されている。つまり関東で一番古い温泉だと言っている。

土肥とは湯河原付近を治めていた土肥氏の支配地域で、後に土肥氏は源頼朝を支える豪族として歴史の表舞台に登場してくる。

源頼朝の出世にあやかってこの一帯は「鎌倉幕府開運街道」と呼ばれて名所旧跡が多い。湯河原駅の北西にそびえる標高563mの山頂に土肥城があつて、現在はハイキングコースとして整備されている。

残念ながらこの関東最古の温泉はあまり脚光を浴びていない。少なくとも近年は存在感があまりない。近くの熱海や箱根におされて取り残された格好になっている。しかしそのお陰で湯河原は古い街並み、古い旅館が残っている。

そして今、私たちは湯河原温泉の老舗旅館「上野屋」で待ち合わせしており、私が先に着いて部屋でのんびりとしていると、仲居さんが「お連れ様がいらっしゃいました」と案内してくれた。

■二人旅

そのお連れ様とは今回の旅の同行者の小野田さんで、20年以上も前に私がシステムエンジニアとして会社で大きなプロジェクトを任されていた時に仕事で大変お世話になった人だ。

そのプロジェクトに関わったメンバー数人と毎年年末にちゃんこ鍋をつつく忘年会を20年来続けているが、今年は新型コロナウイルス感染症のために忘年会を中止せざる得なくなって私が中止のメール連絡をした。

すると彼からの返信メールには、致し方ないという文言の行間には会って飲みたくてうずうずしている気持ちがにじみ出ていた。その思いは私も同じなので「温泉でも行きますか？」と返信した。その結果2人で温泉、グルメ、酒を楽しむ旅をすることになった。

■古い宿

今回私たちが泊まる宿は創業300余年の老舗旅館で木造5階建ての古い旅館で、湯河原の古き良き時代をそのまま残しているような旅館だ。何しろ登録有形文化財の宿で、日本文化遺産を守る会会員の宿にもなっている。

1階の玄関を入るとロビーは無くして直ぐに受付、そして湯殿がある。いかにも昔ながらの造りになっている。2階以上には木の階段をミシミシさせながら登って行く。実はこの“きしみ音”が私好みで何故かほっとする。

私たちの泊まる部屋は3階にあり、八畳間の角部屋だ。障子を開けて外を見ると源泉を掘った掘削井戸があって、そこから湯気が出ているという風情ある景色になっている。ただしそれを風情だと思うか、街並みや海や山の景色が見えないので落胆するかは意見の分かれるところかもしれない。

部屋には床の間があるだけでトイレはなく、綺麗な洋式の共同トイレが部屋の外にある。

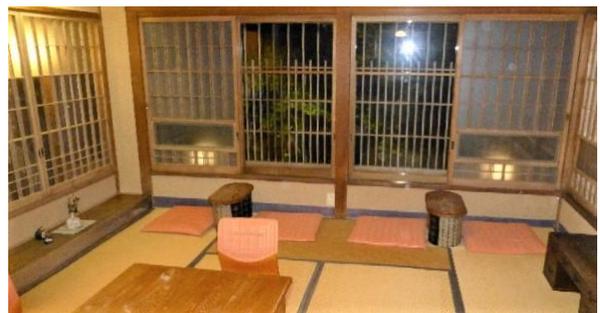
古い旅館では部屋にトイレがないのは当たり前だが、最近はそれを嫌がる人たちも多くいるので旅館側も苦慮するところだろう。

最上階の5階には新しく足湯が作られており、足湯に浸かりながら湯河原の街並みや山を見ることができる。足湯はカップルが仲良くその景色を見ることができるよう2人だけで並んで座るようにいくつかの浴槽に分かれている。

驚いたことには足湯なのに湯上り処があって、ここでも十分に宿泊できそうな部屋になっている。



<上野屋の玄関>



<足湯の湯上り処>

温泉はもちろん“源泉かけ流し”で、湧出温度が81℃と極めて高いのでかけ流しができる。昔からある温泉はどこもみな湧出温度が高い。それは戦後間もない1948年制定の「温泉法」以前は湧出温度が高いものだけを温泉と呼んでいたからだ。

戦後できた温泉法では成分も含めて温泉を定義したために湧出温度が低くても温泉と称しているところが多くなって、それらはボイラーで沸かすので燃料代を考えるとかけ流しにはしない。

私たちはこの源泉かけ流しの昔ながらの湯にゆっくりと浸かりながら交友を深める。他愛ない話ばかりだが、裸でかわす会話は実に楽しい。

温泉に浸かった後は喉が乾く、風呂場を出て直ぐ前の受付で生ビール 2 つを注文した。自分で部屋まで持って行こうとしたが、部屋まで運んでくれるというからありがたい。

間もなくビールが来た。持って来てくれたのは、かなり太ったおばさんで年齢も体重も私よりもかなり上のようだ。こんな人が重たい物を持って 3 階まで運んで来てくれたことに感謝しつつ夕食前の至福の時間を過ごす。

■食事

部屋での至福の時間の後は、食事処での至福の夕食が始まる。食事の世話をしてくれる仲居さんはビールを部屋まで持って来てくれたおばさんで、彼女は半袖姿で仕事をしているから驚いてしまう。

老舗旅館の夕食は、大きな“金目鯛の煮つけ”が主役だ。冬の神奈川県や静岡県海沿いの温泉地では金目鯛が旬の時期で旨い。実は伊豆半島の先端の下田港が金目鯛の水揚げ日本一で、当然その近くの相模湾沿岸でも金目鯛は名物になっている。

本日の金目鯛は脂が乗っていて実に旨い。煮つけのタレは 300 年の歴史を感じさせる味に仕上がっている。温泉の後の冷たいビール、そして地酒、金目鯛、20 年来の友人との語らい、これを至福の時というのだろう。

翌日の朝食では主役が“金目鯛の煮つけ”から“鰺の干物”に代わった。その主役を引き立たせるように、脇役たちはかまぼこなどの地物が多い。シンプルながら、いかにも日本の老舗旅館の朝食の内容に何故か安心する。

この安心感をもって老舗旅館を後にした。宿に泊まるだけだったが、心温める良い旅になった。

■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、あれこれ話し合っ各項目を 5 段階で評価し、委員会として評価値を算出する。

評価の基準は、5 は驚き感動、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、そして 1 は失望落胆としている。

総合点（平均値）で 5 段階の 75%、つまり 3.75 をオススメの目安としている。特に 4.00 を超えるには驚き感動が少なくとも 1 項目以上あるからオススメ度は高い。

上野屋は、泉質 3、風呂 4、料理 4、コスパ 3、サービス 4、建物・部屋 4、立地環境 4、総合点 3.71 になった。

泉質はナトリウム・カルシウム-塩化物・硫酸塩泉、pH は 8.4、湧出温度は 81℃となっている

■旅の記録

実施は2020年12月4日（金）～5日（土）の2日間、その行程を以下に示す。

- ・1日目 14時に自宅を出発し15時30分宿にチェックイン、その後小野田さんと合流
- ・2日目 10時に宿をチェックアウトして五所神社参拝、12時に帰宅

総費用は1人当たり約13800円になった。これはGoToトラベルキャンペーンの35%割引とその地域クーポンを使用した結果の費用になっている。尚、近場なので交通費は割愛する。

- ・宿泊費 20500円（2食付きプラン+入湯税）－7123円（GoTo割引）＝13377円
- ・宿で飲んだ2人分の酒代 5439円－5000円（GoTo地域クーポン）＝439円