

山形芋煮の旅 2025



2025 年 9 月

旅のチカラ研究所 植木圭二

山形の秋の風物詩の「日本一の芋煮会フェスティバル」を体験してきた。その翌日には銀山温泉に泊まり、温泉を堪能してきた。どちらも元気がもらえる旅になったので紹介したい。

■芋煮フェスティバル

山形の秋といえば芋煮会で、河原や庭で家族や仲間と芋煮会を開くというのが山形の秋の風物詩だと山形出身の友人はいつも自慢そうに言っていた。

そしてそんな地元民の秋の楽しみを一大イベントにしたのが、山形市内の河原で毎年開催される「日本一の芋煮会フェスティバル」になる。

その日本一の風物詩を見るために私は友人と山形にやってきた。

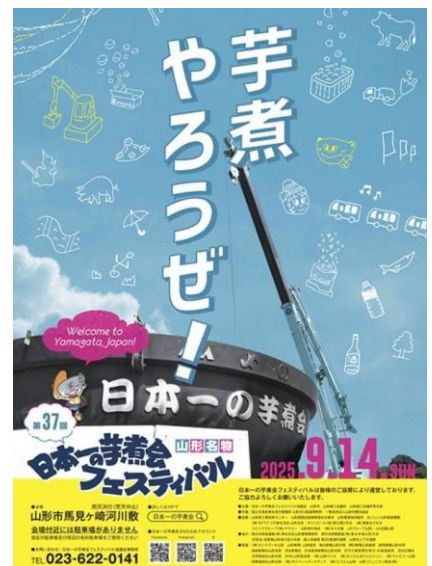
友人の名は“シマやん”、山形とは全く無縁な彼だが、彼もまた私同様に芋煮会に特別な興味があるようで、私が誘ったらすぐに飛びついてきた。

地域をあげての催しなので山形駅を降りると至る所にポスターが貼られている。

今年のキャッチコピーは「芋煮やろうぜ！」となっている。どこかで聞いたことある文言で、大リーグの大谷翔平が日本全国の小学校にグローブを配った時に彼のメッセージも同梱されていて、それが「野球しようぜ」だった。

日本一の芋煮会フェスティバルの会場にやって来ると、想像していた以上に広い。山形市内を流れる馬見ヶ崎川の河原が会場になっている。川幅はざっと 200m くらいだろうか。

大勢の人が集まっていて、運動会で使うような白いテントが 100 張くらい張られている。集まっている人たちは、一見すると家族連れや若い人たちが多い。



【ポスター 公式 HP より】

その広い会場でも最も目を引くのは高いクレーンで、その下に大きな芋煮の鍋が置かれている。

日本一のスケールで調理される芋煮は、直径 6.5m の鍋「鍋太郎」が使われている。この鍋太郎は 3 代目ということで、このフェスティバルの歴史を感じさせてくれる。



【日本一の芋煮会フェスティバルの会場】

建設現場で使われるパワーショベルを使用して約 3 万食が調理されている。食材もちろん凄い量で、その食材や調味料がどのくらい使われているかが鍋太郎の横の看板に書かれている。

牛肉 1.2 トン

酒 50 升

里芋 4.2 トン

砂糖 200kg

こんにゃく 4000 枚

醤油 700 リットル

ネギ 3500 本

水 6 トン

料理の材料の単位としては見たこともない“トン”の表示には驚くばかりだ。この材料で 3 万食ということなので、1 人分ならばこの 3 万分の 1 だから、牛肉は 1 人 40g になる。そう考えると合点のいく数字になっている。



【大鍋からショベルで芋煮を移す】



【芋煮】

私たちは WEB で事前に購入していた引換券で芋煮を受け取り、河原の土手に腰を下ろして食べ始める。味はなかなか美味い。酒と砂糖と醤油だけというシンプルな味付けで、牛肉と里芋とネギの旨味が出ている。青空の下で行われる大イベントの雰囲気も相まって、味を一段と高めてくれているのは言うまでもない。

芋煮フェスティバルは芋煮だけではなく、会場内では様々なイベントを行っている。

ステージが設営されていて、地元アイドルたちが熱唱をしている。アイドルは何組も出演しており、さしずめ学園祭のノリとっていいだろう。芋煮よりもステージに軸足を移している若い男たちもいる。

今年は豊漁だと言われているサンマを焼いている。東北の秋や芋煮だけでなくサンマも有名で、秋を感じさせてくれる。

陸上自衛隊の兵員輸送車両やオートバイの展示があり、実際に車両に乗り込める。何故か南極の氷も展示してあるから、私は説明している自衛隊員に「陸上自衛隊なのに南極の氷ですか？」と質問すると、「海上自衛隊から応援に来てもらっています」と海上自衛隊の制服を着た人が出て来て説明してくれる。

国土交通省の給水車など特殊車両の展示もある。私は「自衛隊はともかくも、どうしてここで国土交通省がいるの？」と口にする、シマやんは「この会場は河原だから、国土交通省の管轄だろう」と、なかなか冴えている。



【地元アイドルのステージ】



【自衛隊の車両展示】

そんな中、多くの人々が集まって人だかりができている場所がある。その中心にはリングが設営されて、何とプロレスをやっている。実況解説者の声がスピーカーから大きな音で流れていて、試合の様子をおもしろおかしく解説している。

言うまでもないが、プロレスは興行なので“筋書きのあるドラマ”になっている。それゆえコミカルな演出も多くあって、それが受けている。それでも時々本気を出して、迫力ある技がビシッと決まることもあり、その落差が実に面白い。そんな時には会場から「ウォー、スゲー」という声があがる。その声を聞いてレスラーたちは満足そうな顔をしているのがとても印象的だ。

シマやんも私も、生まれて初めて生のプロレスを目の前で観戦するので、拍手喝采をしながら見入ってしまっている。

このプロレス団体は、熊本から 18 時間かけて車で陸路を走ってきたと実況解説者が言っている。ビジネスと言えばそれまでだが、彼らの熱い思いが伝わってくる。

18 時間の疲れも見せずに楽しませてくれた彼らに拍手を送って、会場を後にする。



【プロレスの試合風景】

■かみのやま温泉

芋煮会の会場を出て山形駅行のバスに乗ると、バスの終点が“かみのやま温泉駅”になっている。私はシマやんに「このまま乗って、かみのやま温泉に行って温泉に入っていこうか？」と言うと、「それいいね」と返ってきた。

かみのやま温泉は蔵王のふもとに位置する温泉地で、昔から有名だが、最近は蔵王温泉や銀山温泉に押されて、影が薄くなってきている。かく言う私も、過去に1回来立ち寄っただけで、宿泊したことはない

温泉街を向かって駅前の道を歩いて行くと、神輿の行列がやって来る。どうやら地元神社の秋祭りのようだ。行列の人々は昔の侍の衣装の袴（かみしも）や鎧を着ており、かなり本格的だ。子供たちもおそろいの白い衣装を着てその後に続いている。太鼓を叩いて勇壮な姿で堂々と街を練り歩く行列は、侍の世の雰囲気醸し出している。

私は古き良きものを観たようで、何となく嬉しくなってしまう。元気のないように見えたかみのやま温泉で、私の方が元気をもらったような気持ちになる。



【かみのやま温泉の神輿の行列】

私たちは行列を見送ってから、新湯通りというホテルや旅館が点在している街並みにやって来る。温泉街とも住宅街ともどちらとも言えない通りで、その両方が混在している。

そんな路地の中に新湯共同浴場「澤のゆ」がある。一見すると共同浴場には見えないが、小さな看板がかかっているの、何とか見つけることができた。



【共同浴場 澤のゆ】

中に入り、番台に座っているおばあさんに「入れますか？」と聞くと、「さっきまでなら貸し切りだったよ」と山形弁で返ってくる。私は「貸し切りが終わって、もう入れるのですか？」と聞き直すと、シマヤんが「そういう意味じゃなく、先ほどまでは人が誰もいないので貸し切り状態だったということらしいよ」と教えてくれる。

そしてシマヤんは「PayPay 使えますか？」とおばあさんに聞いている。すると「もちろん」と返ってきたから驚きだ。ここでは電子マネーや QR コード決済は当たり前のようだ。

浴室はタイル張りで、中央に直径 5m くらいの丸い浴槽と壁際にカランが 2 つあるだけだ。至ってシンプルな造りをしている。

無色透明の湯に浸かる。さらりとしたお湯で優しい泉質をしており、リラックスできる。高温の源泉が少しずつ出ており、源泉かけ流しで実に気持ちが良い。

何気なく天井を見上げると照明がないことに気が付く。脱衣所には蛍光灯の照明があるが、浴室は自然光のみになっている。私が「夜はどうなるのかな」とシマヤんに言うと、「風情があっていいかも」と返ってくる。

そんな風情と QR コード決済と一緒に存在するこの共同浴場は不思議な気もするが、古いものと新しいものが共存し、やがて新しいものだけになっていくのだろう。そんな過渡期を見せてくれるこの街がなんだか好きになってくる。

■米沢牛のすき焼き

山形駅に戻り、駅前の「米沢牛のすき焼き」と書かれた飲食店の看板が目にとまる。私たちは「これいいね」とどちらからともなく声を発する。

早速、店に入ると、お客は旅行客風の中年女性が一人いるだけで、席は空いている。注文を取りに来た若い女性スタッフに、「何が人気ですか？」と聞くと、「米沢牛はどれも人気ですが、すき焼きが多く出ています。すき焼き定食もありますが、すき焼き単品は食べ応えあって、絶対にお勧めですよ」と言って、さらりと営業トークをしている。

メニューを見ると、定食は 2000 円台だが、単品は 6000 円台になっている。多少躊躇するが、彼女の顔を見て高い単品の方を注文する。彼女は「ありがとうございます」と喜びいっぱいのよう微笑んでくれる。おそらく普段は高い単品を注文するお客がいないのかもしれない。そして「肉は多いですが、ご飯は付いていませんので、どうしますか？」と聞いてくるので、シマヤんが「すき焼きにはうどんでしょう」と言ってうどんを注文する。

再び彼女は満面の笑みを浮かべている。まんまと彼女の術中にはまった感があるが、ここは彼女を信じよう。

しばらくして彼女がテーブル中央のコンロにすき焼き鍋をセットしてくれる。鍋の中には薄く切った大きな赤い肉と野菜、キノコ、豆腐が並んでいる。さらに肉だけ盛られた皿も出てくる。



【米沢牛のすき焼き】

早速火を点けてもらい、赤が少しだけ茶色になった肉を食べる。肉が口の中でとろけていく食感で、これはもはや言うことがない。シマやんは「う…ま…い」と、言葉にならないようなことを言っている。彼の口からはそれ以外の言葉が出てこない。

人間の口は食べる機能と話す機能の両方を併せ持っているが、この時ばかりは食べる機能だけになっているようだ。とにかく絶品の味ということだけは伝わってくる。

もちろん私も同じで、「旨い」しか出てこない。

徐々に割り下の味が野菜にしみこみ、濃い味付けに変わっていき、最後のうどんはかなり濃い味になった。それでも満足感たっぷりの米沢牛のすき焼きを食べ終えた。

彼女を信じて正解だったので、「ありがとう、美味しかったよ」と告げて店を出た。

■大石田駅

山形駅の近くのホテルに泊まり、本日は銀山温泉に行くことになっている。

銀山温泉の最寄り駅の大石田駅に向かうため、山形駅から在来線に乗る。昨日もかみのやま温泉から在来線に乗ったが、車内で気が付いたことは“つり革広告”がほとんどないことだ。都会では当たり前風景がここでは当たり前ではない。これが地方経済の実情かもしれない。

大石田駅に到着し、駅の中の食事処で名物の「板蕎麦」を食べる。山形は蕎麦の収穫量が多く全国でも上位に入る。そして板蕎麦とは、板で作った浅い箱に蕎麦を盛り付けることからこの名になったと、芋煮会を自慢していた山形出身の友人が言っていたことを思い出した。

蕎麦を食べ終えて少ししてから山形新幹線が到着する。新幹線から降りてきた乗客の中に友人の3人を見つける。そして彼らと合流して5人の旅が始まる。

大石田駅は駅舎が意表を突く構造になっている。駅舎の屋根に階段状の観客席があり、どこかのスタジアムの観客席を 300 席くらい切り取って駅舎の屋根に乗せたような姿をしている。観客席は駅前の広場に向いて設置されているから、祭りなどのイベントを駅前の広場で行う際には観客席として使える。だからなのか駅前の広場はとても広くて何もない。

ただこの観客席が年に何回使われるかだろうかと、少し心配になる。

大石田駅は私にとって 2 回目の訪問になるが、他の 4 人は初めてで写真を撮りまくっている。



【大石田駅と駅前の広場】

■古勢起屋別館に泊まる

旅館の送迎バスで銀山温泉にやって来る。銀山温泉は大正ロマン溢れる温泉街の景観が有名で、インスタ映えするから若い人や外国人にも大変人気がある。

温泉街は活気に溢れて、たくさんの宿泊客や日帰り客で賑わっている。若いカップルや女性グループ、外国人も多く、むしろ中高年客が少ないのに驚く。かみのやま温泉とは全く異なる。

私たちは温泉街のほぼ真ん中にある「古勢起屋別館」にチェックインする。この宿は古く、外観も部屋も大正レトロ満載の風情がある。



【古勢起屋別館の私たちが泊まった部屋 窓から外を見た景色】

内湯はもちろん温泉だが、古くて狭くて露天風呂もない。そのため私はこの宿に泊まる時には無料で入れる姉妹館の「銀山荘」の風呂に行くようにしている。

銀山荘は温泉街の入口にあって、鉄筋コンクリート造りで新しく豪華だ。ただし目の前は温泉街ではなく、自然いっぱいの川と森の空間になっている。

その自然を見ながら入る露天風呂は実に気持ち良い。いや見るというよりも自然と一体化するような気持ちになる。露天風呂の一角には寝湯があって、森と青空を温泉に浸かりながら寝て見ることができる。夜ならば、ここから満天の星空を見ることができるだろう。

4人はこの露天風呂に大変満足したようで、「至福の時だ～」と、まどろんでいる。

古勢起屋別館に戻り、温泉街を散策する。

温泉街を流れる川のせせらぎの音に加えて、いかにも温泉という硫黄臭もかすかに漂っている。聴覚と嗅覚によって大正ロマン溢れる温泉街をより一層引き立ててくれる。

4人の誰もが感激している。そして「植木さん、ここ温泉街凄いね、そして宿はその真ん中ですよ、よくあの宿が取れたね」と誰かが言っている。



【銀山温泉の温泉街 写真中央に移っている4階建ての木造の建物が古勢起屋別館】

宿選びのコツは、宿に何を求めるかが重要でそれを明確にすることだ。銀山温泉はガス灯に灯がともる夕暮れから夜の景色が抜群に良い。従って温泉街をいつでも散歩できる場所に宿を取るのが肝要だ。さらに私たちの部屋は川側の3階なので、部屋からも温泉街を臨むことができる。景観重視だから風呂が素晴らしい姉妹館の銀山荘は予約しなかった。

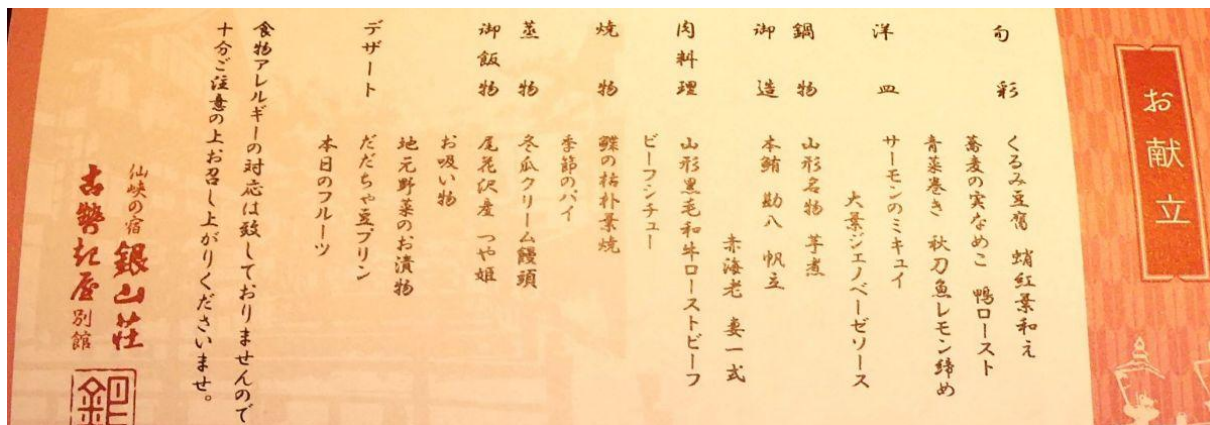
さらにこの宿はチェックインからアルコール飲み放題になっていることもありがたい。2階の食事処の前に置かれたアルコール類を部屋に持ちこんでも、温泉街に持ち出してもよい。宿の前の橋の上にテーブルがあってその下は足湯になっているから、その足湯に浸かりながらワインを飲むのが最高だ。

この温泉街は時間の変化に合わせて同じ場所から撮った写真を並べて観ると面白い。昼間から夕暮れ時そして夜と、温泉街の日々の営みを感じさせてくれる。



夕食も素晴らしい一言に尽きる。和食をベースにした料理で、昨日食べてきた芋煮もサンマもあり、季節感あふれる創作料理になっている。

4人は異口同音に「こんな夕食は初めてだ」と驚きを隠せない。



【夕食の献立】

■銀山温泉のルーツ

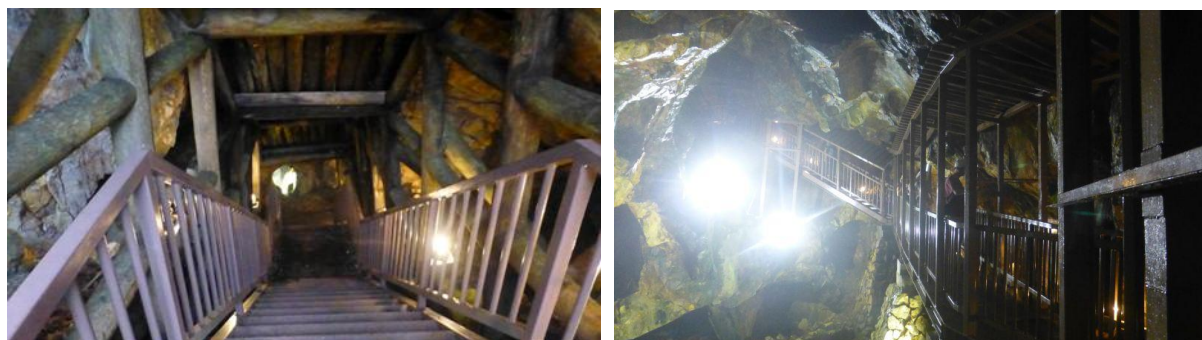
銀山温泉は山形県尾花沢市にあり、江戸時代までは銀の鉱山だった。

確か、中学校の社会科で江戸時代の尾花沢は銀の採掘で有名だと勉強した。まあ勉強というよりも丸暗記したのだが、実際に現地に来てその丸暗記が活かされて、何となく嬉しい。

銀の鉱山は温泉街の奥にあり、現在は廃坑になっている。私たちはその廃坑を目指して散策に出かける。

温泉街の一番奥にある「白銀の滝」から10分くらい山道を登っていくと、かつて銀を採掘した坑道入口がある。坑道は閉鎖されてはおらず、ライトアップされていて自由に入ることができる。かなりの大きさの坑道で、階段や手すりも整備されており、安全に見学できる。

坑道内の固そうな岩は全て人手で掘ったはずで、その規模に驚いてしまう。さすが中学校で丸暗記させただけのことはあると、変なところで感動してしまう。



【坑道の入口と内部】

白銀の滝の前の食事処「滝見館」で滝を見ながら板蕎麦を食べる。昨日食べた板蕎麦だが、滝を見ながらの蕎麦は一段と美味しい。

銀山温泉を感じながらゆっくりと板蕎麦を食べ終えて、帰宅の途に就く。

■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「おひよい」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。あれこれ話し合っ
て委員会として評価値を算出する。ただし今回は私1人の意見で決定した。

評価項目は泉質、風呂、料理、コスパ、サービス、建物・部屋、立地環境の7項目で、平均値を総合点としている。温泉は泉質と風呂で分けており、立地環境はかつて秘湯度という項目だったが、都市型の温泉もあるのでロケーションを評価するようにした。

評価基準は5段階としてその定義は、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。

かみのやま温泉の新湯共同浴場「澤のゆ」は泉質4、風呂3、料理-、コスパ4、サービス-、建物・部屋3、立地環境4、総合点3.6になった。共同浴場なので料理とサービスは評価していない。
湧出温度は62.8℃、pH6.7、泉質はナトリウム・カルシウム・塩化物・硫酸塩泉だった。

銀山温泉「古勢起屋別館」は泉質4、風呂3、料理5、コスパ4、サービス5、建物・部屋5、立地環境5、総合点4.43になった。

湧出温度は66.5℃、pH6.9、泉質は含硫黄・ナトリウム・塩化物・硫酸塩泉だった。

■旅の記録

実施は2025年9月14日（日）～9月16日（火）の2泊3日、その行程を示す。

- ・1日目 朝に自宅を出て新幹線で山形へ、11時に山形駅着、芋煮フェスティバル会場へ
15時に会場を出てバスでかみのやま温泉へ行き立ち寄り湯、電車で山形駅に戻る
駅前の「案山子」で米沢牛のすき焼きを食べ、東横イン山形駅西口チェックイン
- ・2日目 9時30分に宿を出て、「霞城公園」を散策、電車で大石田駅へ行き、昼食
大石田駅から旅館送迎バスに乗り、銀山温泉「古勢起屋別館」にチェックイン
姉妹館の「銀山荘」で入浴して、「白銀の滝」や銀山温泉街を楽しむ
- ・3日目 10時に宿を出て、銀鉱山跡を見物、「滝見館」で昼食、
旅館の送迎バスで大石田駅へ、新幹線に乗り、18時に帰宅

費用の総額は約6万7千円、詳細を記す。

- ・宿泊費 31420円（東横イン山形駅西口8170円 古勢起屋別館2食付23250円）
- ・電車代 18722円（JR新幹線とJR在来線 ジパング倶楽部3割引適用）
- ・バス代 840円（山形駅～芋煮フェスティバル会場～かみのやま温泉）
- ・夕食代 約7000円（米沢牛のすき焼き、ビール含む）
- ・昼食代 約3500円（1日目の大石田駅の食堂、2日目の銀山温泉の滝見館）
- ・その他 600円（芋煮会フェスティバル協賛金（芋煮代））