

格安！伊豆の旅 2017



2017年11月

旅のチカラ研究所 植木圭二

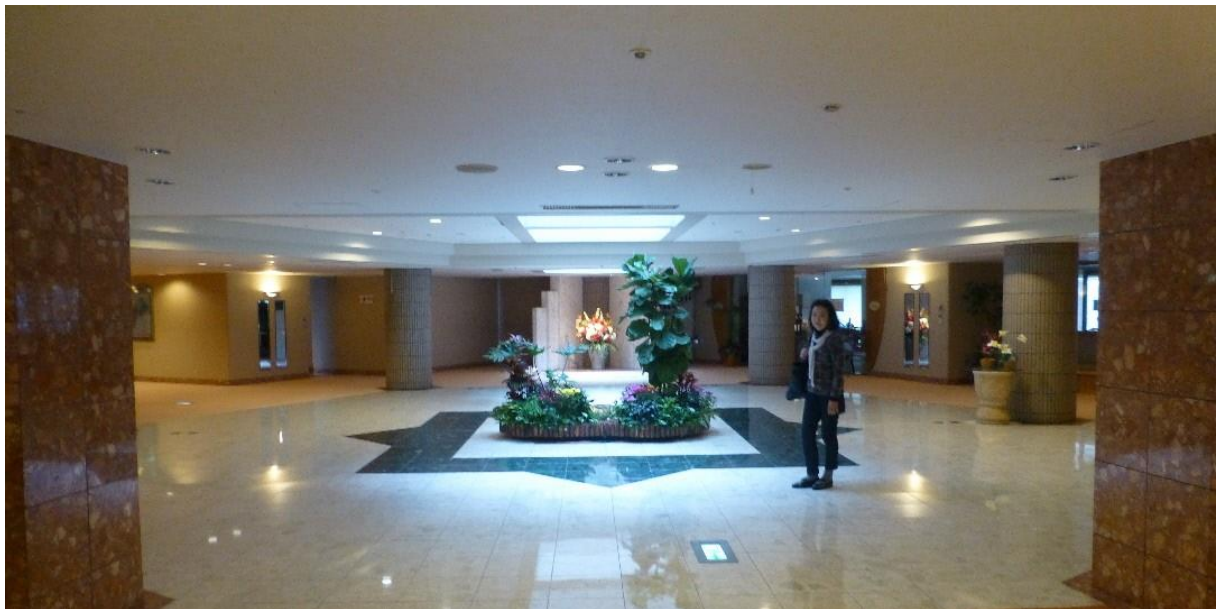
伊豆高原にある高級リゾートマンションに泊ってきた。ついでに世界遺産の韮山反射炉にも立ち寄り、地元グルメも堪能してきた。伊豆の定番の観光地巡りではなく、一味違う安・近・短の一泊二日の旅を紹介する。

第一章 リゾートライフ

■格安でリゾートマンションに泊まる

今回伊豆旅行のきっかけとなったのは一泊二食付き高級リゾートマンションに一人 500 円で泊まることができるという話を聞いたからだ。まあ正確には入湯税 150 円が別途かかる。

泊まったのは伊豆高原にある大きなリゾートマンションで、豪華なロビーエントランス、露天風呂付大浴場、温泉プール、喫茶、フィットネス、テニスコートなどもそろっている定住型のもので、お風呂はもちろん温泉だ。さらに 2 食付きである。



さて、この内容で 500 円というのはとても信じられない。実は、ポイントバケーション リロという会員制のリゾートマンションの体験宿泊なのである。

これはリログループという会社が全国展開しているリゾートマンションで、全国に 25 カ所ほど所有しており、入会金を払って会員になると、これらのリゾートマンションを安く使用できる仕組みになっている。そして会社としては会員を増やすことが重要で、500 円にして是非一度見に来てくださいというものだ。

そしてその主旨からこの体験宿泊には、スタッフから 1 時間程度の売り込みの説明を聞かなくてはならない。そこは社会勉強と割り切って、こんなにおいしい宿泊をしない手はないということだ。

それに自分たちの今後の生活スタイルやリゾートライフについて考える良い機会になるかもしれない。幸いにして体験宿泊の資格は家族とならば OK ということで特に高いハードルはない。

■心地よい歓迎

宿に着くと、若い男性スタッフが部屋に案内してくれた。聞けば今年入社した新入社員だそうで、仕事は楽しいとか会社生活は充実しているかなどと質問したが、明るくハキハキと上手な受け答えをしてくれてとても気持ち良い。

そしてまず驚いたのは入り口の表札が「UEKI」になっており、照明や空調はもちろん、心地よい音楽まで流れていて私たちゲストを迎えてくれる。

部屋の広さは 144 m²の 3LDK で、伊豆大島が見えるオーシャンビューの豪華な部屋だ。ベッドのある主寝室が 2 室、和室が 1 室で、残りの LDK は 70 m²くらいある。部屋についている風呂もオーシャンビューで、冷蔵庫、洗濯機、電子レンジ、食器の類も完備されている。

食事についてはいわゆるケイタリングで、金目鯛の煮つけ御膳を頼んだ。いくつかメニューの中から選ぶことができ、部屋に運んでくれる。これも 500 円に含まれているのだから完全に足が出ていることになる。

早速、温泉大浴場で一息をついた後で、1 時間程若いスタッフの話を聞くことになる。



■ポイントバケーションの仕組み

彼の説明では、この事業の目的は「車一台くらいの投資で、年に何回か家族や友人とゆっくり過ごせる豪華なリゾートライフを提供する」という。

投資としては入会金と毎年の年会費、そして一回使用するごとに数千円の使用料金を払う。この使用料金は部屋を使用した後の清掃費相当なので何泊しても同じ金額だという。

会員制なのでみんなでシェアするので普通にリゾートマンションを所有するよりも安く、多くの物件に泊まることができる。そして清掃や維持管理は会社がやってくれるというメリットがある。また、人数を沢山連れてきても使用料金は変わらないし、みんなでワイワイやるには向いている。

その反面、デメリットは人気がある時期や場所は競合することになり抽選になるので必ず泊まれるとは限らないということだ。そしてその回避にはポイント制を採用している。会員は入会金の額に応じたポイントを毎年付与される。一回の宿泊にはそのポイントが必要になりポイントを多く持っているほど使用回数も多くできる。また人気があつて競合する時期や場所、例えば週末などはポイントが多く必要になる。そのため減多やたらに宿泊するわけにはいかない。

尚、マンションなので食事はこの中には含まれていない。自炊、持ち込む、外食、ケイタリング（出前）を取るか、あるいは一定の人数が確保できれば一人 7000 円程でシェフ派遣もできるという。シェフ派遣とは本当にリゾートであると感心してしまう。

入会金のレベルはピンからキリまでであるが、彼は一般的なところで 360 万円あたりを勧めてくれる。これだと場所や時期にもよるが年 20 泊くらい使用できるポイントももらえる。そのポイントは毎年付与され、死ぬまで継続される。その他に年間 8 万円くらいの年会費がかかる。従ってあと 20 年生きるとすると、1 年あたり 18 万円と年会費 8 万円で年間 26 万円になる。

確かにちょうど自動車一台分かもしれない。自動車も保険や税金で維持費がかかり、購入費用もちょっとした高級車ならばそのくらいはする。

私がちょっと高いねという顔をすると、彼は別の紙をファイルから取り出し、今回の体験宿泊の間に決めてくれれば半額になるという 60 才以上限定の特別キャンペーンを示してきた。

いきなり半額かと思うが、360 万円が 180 万円になり高級車が大衆車になるのは魅力的だ。

宿泊体験の間、つまり明日のチェックアウトまでに決めるというのはこちらとしては時間的余裕がないが、この豪華な体験をさせている間は金持ち気分になっているので、勧誘の作戦としてはとても上手い。

■悩んだ結論は

一人温泉に浸かりながら、あるいは夫婦で食事をとりながら、あれこれ今回のリゾートマンションのことや今後のリゾートライフや旅行ライフなどについて語り始める。

そうすると旅とリゾートというのはどうやら違うらしいということに気が付き始める。これは似て否なるものかもしれない。

リゾートについては私の過去の旅行記でも書いているが、「リゾートとは貧富の格差が成せるものである」という。その格差があればある程リゾートがよりリゾートとして成立する。いかにも欧米の文化であり、多くの日本人にはどこかなじめない部分もあるかもしれないが、リゾートとはそういうものだそうだ。だから自炊して後片づけをして、布団を敷いたりするのは決してリゾートとは言わない。それは単なる田舎暮らし体験である。

リゾートを満喫するという心の奥底には、その格差による優越感のようなものを満足させることかもしれない。

確かにその優越感というものを、この豪華なマンションは与えてくれるだろう。

しかしその優越感は私が思っている「旅のチカラ」の本質ではないような気がする。

そもそも私たちがリゾートマンションに興味を持ったのは、友人が伊東温泉のリゾートマンションに住んでいて、そこに泊まりに行くと海の近くで温泉三昧にあこがれるようになったからだ。だからどちらかというと永住もしくは半永住というのが頭にあった。

このポイントバケーションの仕組みでは半永住は難しい。

そしてもう一つ私なりにリゾートという言葉に対して思うことは、平日に一生懸命働いている人が週末にリフレッシュのために訪れるのがリゾートホテルやリゾートマンションともいえる。それは観光ではなく、のんびりと英気を養いオンとオフを切り替えもので一生懸命働くことへのご褒美みたいなものかもしれない。従って私のように定年退職してマイペースで研究所などやっているものには不要かもしれない。

私が思うには、日頃の仕事を忘れて自分へのご褒美としてのんびりと優越感を感じながら時間を過ごしたいという人、非日常を味わいたい旅行先を決めることや予約が面倒だという人、初めて行く宿では当たりハズレがあるので常にあるレベル以上の非日常を常に味わいたいという人、仲間や家族とみんなで集える場を自分が提供したい人、そんな人たちにはこのポイント制リゾートマンションは向いているだろう。

結論はともかく、温泉に入りながら豪華な空間でゆっくりと時間が流れる中でこんなことを考える時間を与えてもらったことに感謝したい。

■てづか村

伊豆高原からの帰路で、伊豆市にある「てづか村」という看板を見かける。囲炉裏と自炊の宿で、食材や飲み物の持ち込みOKで素泊まりの宿泊費一人 2800 円という。

面白そうなので早速立ち寄って、宿の中を見学させてもらう。普通の古い民家といっても大平宿のような江戸時代からの古民家ではなく、昭和それも戦後の民家である。その民家を改造して家の中で囲炉裏のような BBQ コンロのようなもの置かれたくつろげる空間を作り、それを中心に寝るための畳の部屋、台所、トイレ、風呂がある。冷蔵庫や食器も完備されている。

一軒貸し切りなので食べ物や飲み物を持参して仲間数人で来て、囲炉裏を使用して食事を作り食べ語らうということができる。宿はその環境を提供するだけで勝手に楽しんでくださいという

ことらしい。

そんな家が数軒あり、手塚さんという人がこれらを所有し管理しているので、てづか村という。

リゾートとは明らかに違う、田舎暮らし体験という感じもするが、室内で火が燃やせるということが特徴になる。仲間でワイワイ騒ぐには良いかもしれない。

豪華なリゾートマンションの後の見学なので、その対比もまた面白い。



第二章 世界遺産

■ 韮山反射炉

韮山反射炉は静岡県伊豆の国市にあり、合計4つの炉が2つずつL字型に配置されている。炉の本体は伊豆石積み、煙突はレンガ積みで、高さ約16mほどある。2015年に「明治日本の産業革命遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業」ということで世界遺産登録された。このタイトルから分かるように多くの県（岩手県、静岡県、山口県、福岡県、熊本県、佐賀県、長崎県、鹿児島県）にまたがりまとめて登録されたので、一つひとつの認識としては低い。そしてこの韮山反射炉もその一つである。

私がメンバーになっているゴルフ場、伊豆にらやまカントリークラブというのがこの近くであり、この施設の前を通過することは多いので気になっていたが今回初めて見学することにした。

反射炉を簡単に言うと、反射熱を利用した溶鉱炉で鉄を溶かす設備である。韮山反射炉は幕末

に幕府が大砲の砲身を作るために開発建設したものである。当時の技術では鉄を溶かすだけでも大変で、職人の技術の粋を集めたという。出来上がった砲身といっても穴があいているものではなく、その後に削り抜いて穴をあけて大砲にするという。まともに大砲にまでなったのはたったの4門だったという。

とにかく当時の幕府や職人が技術の粋を集めて苦労して国産化開発したものだという。



■見せ方に感動

そんな技術的なことや苦労話をここで書くのは、この施設の見せ方が上手いということで、見せ方に感心してしまう。

まず、500円の入場料を払い入場すると15分程の紹介ビデオを見せてくれる。このビデオが良くできていて、CGを使い立体的に分かり易く説明してくれる。歴史背景や技術的課題、それを突破するための人々の苦労などが適切に解説してくれる。さらにスクリーンの大きさも良いし、スクリーンが炉の形をしているのも面白い。

昔のままに反射炉という設備は現物としては残っているが、ただ見ただけでは何も分からないし、感動もしない。パネル展示というのもよくある手段だが、特に専門家でもない一般人に説明するのにパネルとCGによる動画とでは雲泥の差がある。

ビデオが終わるとボランティアガイドのおじさんが、みんなを引き連れて反射炉の前で説明してくれる。大きな声でユーモアを交えながら分かり易く説明してくれる。とはいっても大筋はビデオで説明が終わっているので、かぶらないように説明してくれる。何よりもつかみが上手い。従って30人くらいの集まった聴衆はくぎ付けになって聞き入っている。

人間が肉声で語り掛けるという迫力や間の取り方が実に上手い。内容もユーモラスで笑いを取るところは心得ているようだ。それは私たちにとっては初めて受ける説明だが、彼にとっては日

に何回も、年には何百回もやっているのだから上手くなるはずだ。

説明がひととおり終わると拍手もおきて、ガイドに握手を求める人もいる。

握手してもらったおばさんから聞いたが、ガイドのおじさんは 80 才というから恐れ入ってしまう。地元の施設が世界遺産に登録されたことで 80 才になってもボランティアとして生きがいができたという。

世界遺産登録に登録されるという事の大きさを、こういう面でも改めて感じてしまう。

■ 蕪山代官江川英龍（えがわ ひでたつ）

80 才のボランティアガイドが熱く語っていた人物がいる。当時この地の代官で江川英龍のことである。当時の世界情勢や砲術に詳しいので幕府に反射炉建設の進言をしたことがその功績の大きいところで蕪山反射炉の傍に銅像がある。ところがそれ以外で彼が残した日本初が 3 つあるという。

一つは日本で初めてパンを焼いたという。だからこの反射炉の土産物売店にはこの日本で初めてのパンを複製して販売している。めちゃくちゃ硬いパンなので、売店のおばさんは食べる時には歯の破損に十分に注意してくれと言っていた。

二つ目は号令を考えた人という。号令とはあの「前へー、進め」とか「回れー、右」というやつだ。何気ないことで日常化しているが、あの号令がないとなかなかみんなの動作がそろわない。前へーと行っている間に意識させて、そのあとの進めで一挙に動作に入る。確かにそうでないとそろわない。

三つ目は種痘の予防接種を日本で初めて行ったという。最初は誰もする人がいないので自分の子供たちで実験し、みんなに安全性や効果を示すということをやったのだから、偉い。



第三章 地元グルメ、そしてまとめ

■ふしみ食堂

熱海方面から国道 135 号線を海岸沿いに伊東に入る手前の宇佐美に「ふしみ食堂」という小さな食堂がある。車は店の前に 2~3 台置くことができ、店の中は昔ながらのパイプ椅子とパイプの足のテーブルが 3 つほどあるだけで、詰めて座っても 12 人で満席になる。

年配のおばあさんを筆頭に女の人たち 2~3 人が切り盛りしている食堂で、いつも満席のことが多く、外で席が空くのを待っている光景をよく見かけている。

私はこの地域に来ることがあれば、ほぼ食べに寄っている。だからもうかなりの回数来ていることになる。



ここは定食屋で、地魚を中心にした各種定食が売りで世間相場よりもかなり安く食べることができる。今回私は地元ゴハン定食を頼んだ。それは刺身とアジの干物焼きをメインに、味噌汁、漬物、冷奴などの小鉢が 4 つ付いて税込み 1000 円だから安い。アジの干物の大きさが旅館などで出てくるアジの 2 倍くらいあるが、身がしまっており大味になっていないので本当に美味しい。

妻はアラ煮定食を頼んだ。こちらも色々な魚のアラ煮をメインに同様に味噌汁以下が付いて同じく 1000 円だ。何しろアラ煮の量が多いので妻は食べるのに奮闘している。そして味の染み込み具合が絶妙でこれもまた旨い。

こういう店が何気なくある。これも伊豆の漁師町の良いところだろう。



■こじま食堂

同じく国道 135 号線沿いで、小田原の早川に「こじま食堂」という料理屋がある。海鮮料理や揚げ物も出す店だが、ここの金目鯛の煮つけ定食の評判が良い。

伊豆と言えば金目鯛と相場が決まっているので、昨晚のリゾートマンションの夕食でも金目鯛の煮つけ御膳を頼んだが、連日ではと思いながらもここに来たら金目しかないと思って注文する。

そしてやはり美味しい。魚の新鮮さとかというよりも煮つけの汁が違うのか。妻が言うには水飴が入っているという。

■二人で一万円の旅

旅行は雨に降られたが、10月24日(火)～25日(水)の一泊二日で安・近・短の自動車旅だった。

一人当たりの費用は 3550 円、交通費が車一台分で 3000 円程度かかったので二人で一万円の旅となった。内訳を以下に示す。

体験宿泊代 500 円+入湯税 150 円 各×2

韮山反射炉入場料 500 円×2

ふしみ食堂 1000 円×2

こじま食堂 1400 円×2

小田原厚木道路交通費 片道 700 円×2 (往復)

ガソリン代約 1500 円 (走行距離約 200km)