



彩り豊かな会席料理。品数は9〜10品で、2カ月ごとに内容が変わる。①秋の旬が美しく盛りられた前菜。②秋は松茸の土瓶蒸しが人気。③牛肉の煮込み料理。デミグラスソースの濃厚な味わいが決め手。④甘鯛塩麹焼きと松茸酒蒸し。⑤炙り穴子キャビア添え。⑥最後は福島産コシヒカリの栗ごはんを堪能。



つちゆべってい さとのゆ

福島県福島市土湯温泉町悪戸尻27-2
☎024-595-2146
宿泊料／1泊2食付き2万7100円〜(2名利用時の1人分・入湯税別) カード／使用可 客室／10室 チェックイン・アウト／14:00-10:30 風呂／貸切内湯1、貸切露天風呂1、家族風呂1 泉質／アルカリ性単純温泉
駐車場／12台 アクセス／(電車)東北新幹線「福島駅」よりバスで約40分。送迎あり、要予約。(車)東北自動車道「福島西IC」より約20分

ます」と花井さん。無色透明、アルカリ性単純泉は小さな湯の花がふんわり浮かぶ弱アルカリ性の柔らかな湯だ。豊かな自然の中、湯に浸かるほどに日頃の疲れがほぐれていくのを感じた。

部屋の窓の外に夜の帳が静かに下りると、いよいよ夕食の時間を迎えた。食事は部屋食なので、誰にも気兼ねなく料理をいただけるのもこの宿のいいところ。供されるのは四季折々の地元食材をふん

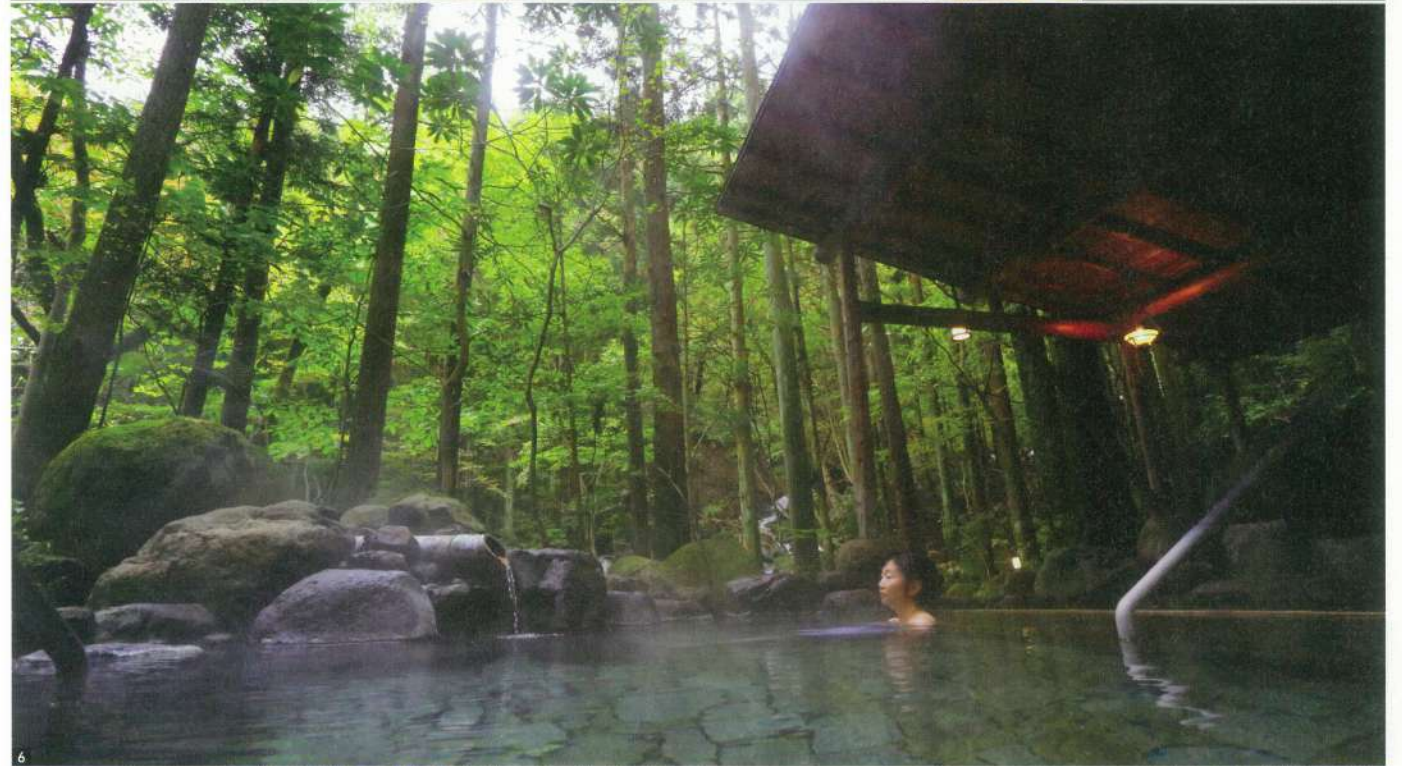


福島の郷土の味が生かされた季節感あふれる前菜と共に、まずはビールで乾杯!「今日はありがとう!」の言葉が自然にこぼれた。

だんに使った会席料理。2カ月ごとに内容が変わるコース料理は和のテイストが基本だが、そこに洋食を一品彩るのが料理長のこだわりだ。この日は先付や松茸の土瓶蒸し、焼き物などの中に、牛肉の煮込み料理が登場。ふくしま牛をデミグラスソースで柔らかく煮込んだ逸品は、赤ワインとの相性もいいが、甘口の地酒で味わうのも絶妙だ。「とっても柔らかくてコクがあるわね。もう少しお酒も飲んじゃおうかしら」と、ほんのり頬を染めた妻も大満足の様子。今夜はちょっと飲みすぎな気もするが、それも時にはいいだろう。



朝ご飯も部屋食で。炊きたての米も美味い。



①引き戸をカラカラと開けて浴室へ。②貸し切り風呂を利用する場合、フロントから入浴中を記した板を持っていく。③④⑤杉林の中の階段を下りた先にある露天風呂「金剛の湯」。階段の途中にあるベンチでひと休み。⑥檜と岩に囲まれた露天風呂「金剛の湯 大」。アルカリ性単純泉・無色透明の湯が滔々とかけ流しされている。⑦大きい露天風呂から数歩、下にある八角形の「金剛の湯 小」。⑧⑨内風呂と半露天風呂が付いた家族風呂。エレガントなパウダールームも設置してある。⑩大浴場は樹齢千年の檜の手触りが心地良い古代檜風呂。全ての浴室が完全貸切り制。チェックイン時に時間を予約。

切りなので、脱衣所はどちらを使っても問題ないが。

透明の湯が湯船の縁を越えて滔々とあふれ、葉影が湯面にゆらゆらと映り込んでいる。

「わあ、気持ち良さそうね!」。

妻の声に押され、浴衣を脱ぐのもどかしくすぐにかけ湯をして湯船に体を滑り込ませた。瞬間、思わずもれる悦楽の声。柔らかな手触りの湯が体を包み込み、その心地良さに目を閉じた。森のすがすがしい匂い、風が奏でる葉音のささやき、溪流の瀬音……。野鳥の声は秋の深まりと共に静かになるが、こんなに五感が研ぎ澄まされる感覚も久しぶりだ。

他にも樹齢千年の古代檜を使った木の香ゆかしい古代檜風呂のある大浴場、半露天風呂の付いた家族風呂などがあり、先述のようにそのどれもが完全貸切りシステム。また、今回予約した和洋タイプの客室には専用の露天風呂も付いているので、まさに滞在中ずっと温泉三昧。いずれの湯船も温泉は全て源泉かけ流しだ。

「土湯温泉は温泉街から約2km先の荒川の源流沿いから湧出しています。温泉協同組合が管理する6本の源泉から温泉街へ供給されていて、当宿も毎分50ℓを受けてい