

みちのく

ココロとカラダの癒し旅

秋田県男鹿温泉郷

セイコーグランドホテル



湧水をたたえる「滝の頭」の泉はコバルトグリーンの幻想的な水面

森と泉の男鹿半島に行く

日本海に大きく突き出した男鹿半島は秋田を代表する海洋性の観光地だが、今回は意外に奥深い男鹿半島の内陸寄りに目を向けてみたいと思う。

男鹿半島は水にちなんだ話題の多い土地である。その筆頭が寒風山ふもとの湧水「滝の頭(たきのかしら)」。

寒風山は標高355mの低山で樹木も少ない山容ながら、地下には潤沢な伏流水が流れているようだ。その伏流水が地表にあらわれたのが「滝の頭」なのだ。湧水量は一日当たり約2万5千トンと膨大。現在はここに男鹿市浄水場が設けられていて、水源の見学には浄水場管理室の許可が必要だが、

森の中のコケむしたガレ場からほとぼしる奔流や、コバルトグリーンの水面をもつ神秘的な沼、水を均等配分する円形分水工など、一見の価値はある。

また、浄水場前には「滝の頭」の水を無料でくめる給水口があり、「滝の頭」ファンがポリタンクやペットボトル持参でひっきりなしに訪れている。遠くから通う常連も多い名水なのだ。

男鹿温泉郷からもほど近い「大瀑(おおたき)」も面白い。おそらくかつては普通の形状の滝だったのだろうが、岩場が崩れて底が抜け、ぼっかりとあいた穴から水が流れ落ちている。江戸時代の紀行家菅江真澄も、一九〇年あまり昔の春先に、土地の古老の案内でこの奇景を眺めている。

寒風山の伏流水が清れつな「滝の頭」湧水として湧き出している



「滝の頭」湧水は円形分水工で3方向に均等に配分される



ポッカーリとあいた岩場の穴から水が流れ落ちる珍しい形態の大瀑



温泉郷にも歴史あり

男鹿温泉郷では現在、国民宿舎を含めて九軒の温泉宿が盛業している。温泉郷内に入ると、ずいぶん坂道が多いことに気付く。実はこの土地、石灰石が地層をなしていて、明治中期には石灰石の露天掘りが盛んに行われ、鉱石の触媒剤として県内の荒川、阿仁、椿、小坂、尾去沢などの各鉱山に送られていた。温泉郷はその石灰石採掘跡のくぼ地に建設され、坂道が多いのはそういう経緯によるものである。

温泉郷内にはアカシアの木が多く見られる。これは、石灰石採掘現場で使用する薪の不足を見越して、生長の早いアカシアを小坂鉱山から取り寄せたもの。最盛期の採掘場は二百人から三百人の作業員が従事し、当時から自然湧出の温泉があり、小さな湯小屋が作業員や家族に供されていた。



男鹿温泉郷は石灰石の露天掘りできたくぼ地に建設された



フロントで「おさんぽマップ」
をもらって宿の周りを散策するの
もいい



男鹿温泉郷で最初に目にする大きな建物がセイコーランドホテル



客室は全室オーシャンビュー



ロビーは広々としていて開放的。館内には秋田の風物を描き続けた五
城目町出身の院展画家岡栗山の絵が多数展示されている



上:温泉郷入り口に完成したナマハゲ立像
中:門前のナマハゲ立像
下:真山神社駐車場のナマハゲ石像



入道崎は夕陽観賞の人気スポット。
その日の天気次第だが…

秋田市方向から向かうと、温泉郷で最初に目に飛び込んでくる大きな建物がセイコーランドホテルだ。昭和四十一年の開業で、温泉郷の中では後発。そのため施設も比較的新しく、特に平成七年の改築時には、実際に車いす利用者にもアドバースしてもらって床面の段差解消やスロープ化など実用レベルのバリアフリーに積極的に取り組んできた。大型のホテルでありながら一人旅の旅行者も歓迎ということ、利用客の立場にたったサービスに好ましい印象を覚える。

客室は全室オーシャンビューで、目の前に雑木林、その向こうに海岸線が大きく湾曲した半島北岸の日本海が広がり、朝はその海向こうから昇る朝日を部屋にしながら眺められるのである。夕陽スポットとして人気の高い入道崎も車で数分の距離で、どうせなら朝日と夕陽の両方をこの男鹿で眺めてみたいものだ。男鹿温泉郷からはその日の入り時刻に合わせて入道崎へ夕陽見物シャトルバスが運行されている。(要問い合わせ)

大きな宿の細やかな気配り

大きく湾曲した海岸線のため、ホテルの窓からは海越えに昇る朝日が眺められる。右手の山は寒風山、空気が澄んでいれば左手に白神山地も望める



名物の磯焼き料理。炭火で1000℃以上まで熱した石を桶に入れると、中の魚が一瞬にして煮立つ。使う魚は季節によって変わるが、春は黒鯛、真鯛、ソイ、ホウボウなど。みそ仕立ての風味は絶品

季節の男鹿の味を堪能する

食事が海の幸づくしになるのは言うまでもない。当然季節によって内容は異なってくるが、その季節季節の旬の魚介料理には期待を裏切られることはない。また、別注文になるが「磯焼き料理（石焼きとも言う）」もぜひ味わってみたいもの。水を張った桶おけに魚介類を入れ、炭火で高温に熱した玉石を放り込むと、桶の中は一瞬にして沸騰し、魚介のエキスが湯に溶け出す前



真鯛の姿揚げ

に煮上がってしまう。これを合わせせみそで味を整えて椀に盛ったものは、風味がお世辞抜きで絶品なのだ。舌で味を楽しむのももちろんだが、料理をつくるプロセスもアトラクションとしてなかなか面白い。カメラ持参でスタンバイしたい。



前菜は、セリの胡麻和え、サザエのつぼ焼き、タコの塩辛、ハタハタずし



ベニズワイガニも男鹿の海の味覚だ

さらに、毎年五月十五日から六月三十日まで男鹿半島内の主な宿泊施設や飲食店では「鯛まつり」と称して初夏の男鹿の味覚である真鯛づくしの料理が並ぶ。刺身、焼き魚、ぎょうば汁



朝食バイキングには秋田らしい一品も



マスのムニエル

と、真鯛料理三昧だ。この時期にセイコーランドホテルを訪れるのも一興いっしょうだろう。

ちなみに、もし自分で男鹿の魚を釣ってみたいと思えば、宿のほうで釣り舟を手配してくれる。「平日特得コース」という約四時間のコースだと、一隻五名まで二万円で宿出発前の早朝釣りにチャレンジできる。エサ、道具も用意してくれるので、初心者でも気軽に利用できる。



男鹿ホテルの露天風呂 (TEL.0185-33-3101)



男鹿観光ホテルの露天風呂 (TEL.0185-33-2121)



湯を巡り歴史に遊ぶ

このホテルの風呂はナトリウム塩化物泉の天然温泉のかけ流し。大きな湯舟にたっぷり張りられた緑黄色の透んだきれいな湯が気持ちいい。また、宿泊客は系列館の男鹿ホテルと男鹿観光ホテルの温泉も無料で利用できる。それぞれが趣の違う露天風呂を持っているので、浴衣がけで温泉のはしごを楽しんでみたい。

「恩荷(おが)」の文字を見ることが出来る。深淵な信仰風土と豊かな歴史に彩られた男鹿のいにしえの世界をしのびながら、真山神社、万体仏堂、五社堂などを巡ってみるのもいいだろう。

ホテルへの行き帰りに公共交通機関を利用する場合は、路線バスや定期観光バスもあるが、JR男鹿線で羽立駅まで行けばホテルの送迎バスが待つてくれる。二日前までに予約のこと。

今年七月十三日の新しい男鹿水族館の開館に合わせてホテルから水族館までシャトルバスの運行も予定されている。

(文・写真：かとう・めぐみ(秋田県))

セイコーグランドホテルの大浴場に張られた湯は緑黄色のナトリウム塩化物泉

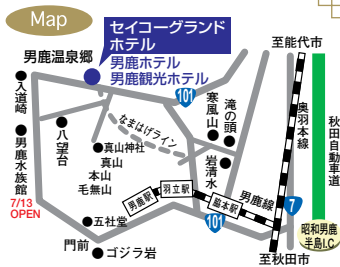


SEIKOGRANDHOTEL

施設のご案内

- 客室 和室61室、和洋室8室 (バス・トイレ付63室)
- 宿泊人員 400名様
- 男女大浴場(サウナ付) 男女露天風呂
- 大宴会場「仙翁」「芙蓉」「錦木」
- 中宴会場「浜木綿」「浜菊」「浜茄子」
- 料亭6室
- コンベンションホール「花水木」
- コーヒールウンジ「花筏」
- ナイトパブ「リベルター」
- パーティールーム「華」 ●売店

お一人様1泊2食付
10,650円より(税込)



列車で行く場合はJR男鹿線羽立(はだち)駅で宿の送迎バスに乗り換える



真山神社。慈覚大師のお手植えと伝えられる樹齢千百年あまりの榎(かや)の木は真山の主のような風格。榎の実が「御神饌」として5粒100円で売られている



ナマハゲ伝説が伝わる五社堂



万体仏堂は、堂の四方の内壁一面に天井近くまで木彫地蔵がぎっしり

セイコーグランドホテル

〒010-0687
秋田県男鹿市北浦湯本字草木原50-1
TEL.0185-33-2131 Fax.0185-33-3716
HPアドレス <http://www.oga-seiko.com/>

セイコーグランドホテル・男鹿ホテル・男鹿観光ホテル 共通予約センター
0120-4126-43