風力発電機が立ち並ぶ仁賀保高原ではさわやかな高原ドライブが楽しめる

達人の旅指南⑱

フリーライター　加藤　隆悦

みちのく ココロとカラダの癒し旅

秋田県仁賀保町　まるご旅館 いちゑ

歴史と進取の町へ

由利郡仁賀保町。

にかほ―、変わった言葉の響きを持つ町の名前だ。アイヌ語でオヒョウ(ニレ科の木)の樹皮を意味する「ニカブ」に由来するという説や、平安後期の領地の単位「保」が二つで「二個保」が語源ではないかという説もあるようだ。

戦国時代には由利十二頭と称される豪族衆の一人、仁賀保氏の領地となり、近世には仁賀保氏の家臣であった斎藤家から、秋田県農業の近代化の祖とあがめられる斎藤宇一郎を輩出した。さらに宇一郎の三男の憲三は日本で最初にフェライトの工業化に取り組み、現在のTDKを創設して郷里仁賀保を生産拠点の一つに据え、農工一体の異色の田園都市の礎を築いていった。

秋田銘酒の銘柄として人気の高い「飛良泉」もこの町の蔵だ。創業は室町中期の一四八七(長享元)年、実に五百年あまりもの歴史を持つ。秋田では最古、現存する蔵元としては全国でも三番目という老舗だ。

今回は、この骨太の長い歴史と進取の気性とが同居する仁賀保の町を巡ってみたいと思う。国道七号沿いにあるひときわ異彩を放つ外観の「まるご旅館 いちゑ」を、旅の宿としよう。

新しい宿に蘇(よみがえ)る幻の湯

「まるご旅館 いちゑ」は平成六年九月の開業。熱帯植物園か近代的なオフィスビルを思わせるエントランス部分のガラス張りの外観が鮮烈な印象を受ける。ただ、この宿は新しいだけではない。母体のまるご旅館は現在も町内の平沢漁港近くにあって百年ほどの歴史を持っている。いちゑはその姉妹館として誕生した。

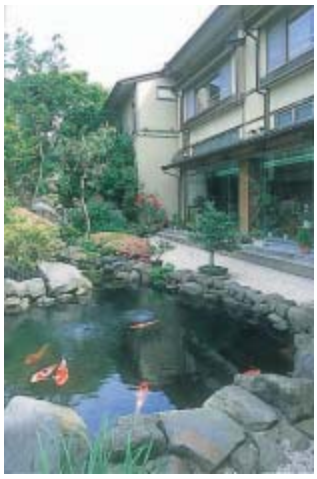
ガラス張りのアトリウム空間の先には、しっとりと落ち着きのある平屋造りで離れ形式の客室が連なり、まさに伝統とモダン、歴史と先進性という、仁賀保の町に似つかわしい宿ではある。

いちゑは「仁賀保温泉」を名乗る温泉旅館である。源泉は午ノ浜温泉というのだが、これもまためっぽう歴史が古い。一八〇二(享和二)年の古文書に、この源泉のことに触れて、「古来は湯治場所にて湯薬師なども相建ちおり候所…」との記述があるところをみ

ロビーは壁面と天井がガラス張りの明るいアトリウム空間

斬新な建築デザインが印象的ないちゑの外観

「眺海の湯」は檜造りの湯舟



築山から滝が流れ池にコイが泳ぐ

客室から眺める気品ある日本庭園に心が和む

「茜の湯」はタイル張りの湯舟

ちなみに、この二つの大浴場は、夜の十二時に男湯と女湯を入れ替えるので、一泊すれば両方に入れるのだが、宿泊者に限り四十分程度と時間を区切って貸し切りで入浴することもできる。家族連れやカップルにはうれしいサービスだ。混雑状況等によっては対応できないこともあるので応相談となる。

ると、最初の湧出は二百年以上も昔のことと考えられる。この弱アルカリ塩泉の天然温泉は長い間あまり活用されていなかったが、昭和五十七年オープンの仁賀保町老人憩の家への引湯に続いて、いちゑも開業と同時に引湯した。無色透明のきれいな湯だ。いちゑではこれをほぼ同じ大きさのタイル張りの湯舟と檜(ひのき)造りの湯舟の二つに満たしている。大浴場の窓からは田んぼ越しに日本海の水平線が望める。ちょっとのどかな気分になる風呂だ。

開放感あふれる露天風呂

「舟玉膳」というコースの料理。刺身や陶板焼き、しゃぶしゃぶで味わう

日本海の夏の味といえばやはり岩ガキが一番!

膳をにぎわす日本海の恵み

夕食の膳には、日本海の旬の海の幸が並ぶ。地場のものはもちろん、酒田港などからの仕入れもある。

そして、日本海の夏の味覚といえば、何といっても岩ガキ。同じ日本海の岩ガキでも、海底に湧き出すミネラル豊富な鳥海山の伏流水が育んだこの地方の岩ガキは、大振りで味も豊潤。いちゑでも、六月から八月中旬まで岩ガキにいろいろな調理法を施した「岩ガキ食べつくしプラン」といったコースを用意している。同じように八月中旬までは「活アワビ食べつくしプラン」というのもある。秋から冬にかけては、ハタハタ、アンコウ、ズワイガニ、寒ダラが膳をにぎわす。

いちゑには横手や湯沢といった内陸地方からの常連客が多いそうなのだが、内陸暮らしだから憧憬(しょうけい)する海の味、そして、泊まって海のものを食べるのならいちゑ、という定評になっているようだ。

客室棟は平屋造りで離れ形式。長い廊下に枝葉のように二十室の客室が連なり、ところどころには坪庭も配されている。とてもぜいたくな空間設計だ。夕食は部屋食となる。話も弾んでゆったりとした夕食時間になるだろう。

いちゑでは、今年開業十周年になるのを節目にして、料理を含めより洗練されたサービス内容を目指している。七月上旬からは、五十種類以上の浴衣の中から好きな浴衣を選べるプランも始めている。これからもますます趣を増していくであろう「いちゑ」は、慌ただしい日々からしばし解放されたい時、覚えておきたい宿の一軒だ。

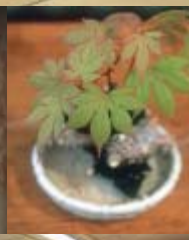
①

②

③

①鯛のかぶと揚げ
②和風ローストビーフ
③お造り

グループや家族でゆったりくつろげる特別室



標準タイプの客室

平屋の棟に離れ形式の客室が連なっている

大人も子どもも遊びながら科学に理解を深められるフェライト子ども科学館

土田牧場のジャージーソフトは濃厚で甘みたっぷり

仁賀保で楽しむ夏のドライブ

いちふをベースキャンプにしてどこまで足を伸ばすか。まず仁賀保高原まで行ってみよう。国道を走っていてもよく見える十五基の風力発電機が並んでいるあの山の上だ。かつては県内屈指の原油産出地として、操業中の最盛期は不夜城のごとくであったといわれる仁賀保だが、今や国内最大級のウインドファーム（集合型風力発電所）を擁して、クリーンエネルギーのメッカとなりつつあるのだ。この仁賀保高原から眺める鳥海山も雄大で美しい。そして、仁賀保高原まで行ったら忘れてならないのが、土田牧場のソフトクリーム。ここでは、ジャージー牛にこだわって濃厚な乳製品を生産しているが、濃厚で甘みたっぷりなソフトクリームも、他では味わえないものだ。

前述したように、清酒「飛良泉」はこの町でつくられている。飛良泉の夏場の人気商品が「氷結生酒」だ。瓶ごと冷凍庫で凍らせて"みぞれ状"にして飲む（食べる?）という、大胆かつ奇想天外な酒である。山廃仕込みという製法のために酒の腰が強く、凍らせても味崩れしないからこそできるワザであるらしい。直接蔵元に立ち寄って買い込みたいものだ。

子ども連れであれば「フェライト子ども科学館」にも立ち寄ってみたい。平成十年に開館した、遊びを通して科学を学べる博物館だ。今年展示物を大幅に追加して三月にリニューアルオープンしている。もちろん、子どもだけでなく、大人が童心に返って夢中になってみるのも、悪くない。

（文・写真＝かとう・りゅうえつ＝秋田市）

川を階段状にして流れを緩くした岱山の温水路。鳥海山から流れ出す水の清らかさを物語っている

飛良泉の「氷結生酒」は夏場の人気商品

▲喜盛堂のしぐれは仁賀保の人なら誰でも知っているご当地名物

▶地場魚のすしが食べられる店として人気の「すしの鯛太郎」。夏場限定、小砂川産カキの軍艦巻き

MARUGORYOKANICHIE

施設のご案内

- ●客室　離れ形式の純和風20室
- ●宿泊人員　130名様
- ●駐車場　乗用車120台・バス12台
- ●大浴場　「茜の湯」「眺海の湯」（檜風呂・サウナ・各露天風呂付）
- ●大宴会場　「翠鳳」
- ●コンベンションホール　「翠鳳」
- ●中宴会場　「貴蝶」「珠光」
- ●小宴会場　4室　●会議室
- ●神式挙式場　「福寿殿」
- ●アトリウムラウンジ　「陽光」
- ●カラオケバー　「銀河」

一人様1泊2食付 **11,000円より**（税込）
※部屋の定員数でご利用の場合

まるご旅館 いちふ Map

政府登録国際観光旅館
一望千里 まるご旅館 いちふ

〒018-0403
秋田県由利郡仁賀保町三森字大苗代
TEL.0184-37-2000（代）Fax.0184-37-3522
HPアドレス　http://www.edinet.ne.jp/~ichie/
Eメールアドレス　ichie@mail.edinet.ne.jp