



鎌先温泉

湯主 一條

【宮城県白石市】 ゆぬし(ゆぬし)まち(まち)こ(こ)じょう(じょう)

600年もの歴史を誇る宿

東北では、秋の農繁期を終えた農民が農作業で酷使した身体を癒すための湯治温泉が古くから人気であった。宮城県白石市郊外の山あいにある鎌先温泉も、長く庶民に愛されてきた湯治温泉だった。その鎌先温泉でもっとも古い歴史を誇るのが「湯主一條」で、開湯は1428年、実に創業600年にも及ぼうとする超老舗の温泉宿だ。その屋号が示す通り、鎌先温泉を開基した宿でもある。現当主で二十代目となる一條家は元々は京都の公家の出とかで、家柄もたいそう奥ゆかしい。

「湯主一條」がこれだけの長きにわたって庶民に親しまれてきたのは、その優れた泉質のゆえに他ならない。ナトリウム―塩化物・硫酸塩泉の湯は傷に特效のある湯として広く知られたり、ケガやヤケド、腰痛、術後の養生などで、多くの人に利用されてきた。今は撤去してしまっているが、かつては宿の敷地内の温泉神社に、山ほどのギブスや松葉杖が奉納されていたという。鎌先の湯に助けられた人が少なくなかったという証だろう。

長らく、木造一部4階建ての本館に湯治客を、後で建てた別館に観光客を泊めていた一條だが、時代の流れで湯治客が漸減してきたのを機に、湯治はやめ、2008年には別館をリニューアルして現代の旅行者に好まれるモダンなイメージの客室に改装、かつて70室あまりあった客室を24室にまで減らして新生「湯主一條」としてスタートしている。

レトロとモダンの

融合絶妙

和室、和洋室、スイートルームなど、好みと予算で部屋タイプを選べるのが「湯主一條」の魅力。いずれを選んでも部屋は現代感覚でつくられているので、それだけでも宿泊客の満足度は高い。



大浴場につながる露天風呂



『薬湯』の男湯



開湯当時の源泉を使う『薬湯』の女湯



薬湯に続くレトロモダンな館内導線



湯上がりに肌がツルツルになる泉質の大浴場



玄関回り



玄関に入ったら琉球畳の上を裸足で館内へ



ラウンジは夜にはバーになる



夏期は蔵王周遊も 楽しみ

鎌先温泉「湯主一條」に行くには、車では東北自動車道白石インターで下りて約15分。電車では東北新幹線白石蔵王駅で降りると決まった時間に宿の送迎車が出ているので予約の時に問い合わせてほしい。帰りは宮城蔵王と山形蔵王を結ぶ蔵王エコーラインを通って蔵王の御釜を見物していくのも一興だろう。ただし、蔵王エコーラインは11月初旬から翌年4月下旬まで雪のため通行止めになるので、それ以降のお楽しみだ。

(文・写真)かとう・りゅうえつ(秋田市)

鎌先温泉 湯主一條

KAMASAKI-ONSEN YUNUSHI ICHIJOH
〒989-0231 宮城県白石市福岡蔵本字鎌先1-48
TEL.0224-26-2151 FAX.0224-26-2158
http://www.ichijoh.co.jp

お一人様(1泊2食付き) 15,900円～

※和室10畳間・平日1室大人2名利用の料金です(税・サ込)。
この他にも、各種宿泊プランがございます。詳しくはHPをご覧ください。

【施設のご案内】

- 客室24室 ●露天風呂付大浴場「洞窟の湯」(男・女) ●薬湯「奥羽のやくとう」(男・女) ●貸切風呂 ●ラウンジ(バー)「都路里」 ●サロン ●中宴会場(30名) ●個室料亭(24室) ●マッサージルーム ●オイルマッサージルーム

【地図】



文化財級の価値ある木造建築を宿の宝として今も大切に使用している



歴史ある味わい深い木造棟が会食場として蘇った



シックにまとめられたモダン和洋室



最上級の調度品を
あつらえた広々と
したスイートルーム
『一條スイート』

そして何よりこの宿は、食通の人
にこそ強くお勧めしたい。湯治をや
めたことで使わなくなった文化財級
の歴史的価値のある木造4階建て
本館を個室会食場とした。そのタイ
ムスリップしたようなレトロな感覚
の空間で、ジャズが流れる中、選び抜
かれた器に盛りだくさん運ばれて
くる料理は、和をベースにしながらも
フランス料理のエッセンスも垣間見ら
れるような、料理人の技の冴えを感
じさせる献立の数々だ(献立はひと
月ごとに変わる)。テーブルについて
から別注料理をオーダーすることも
できる。

名湯の誉れ高い歴史のある温泉
宿で、レトロな気分が浸
りながら思わず笑みが
こぼれそうになるおいし
い料理に舌鼓を打つ…。
それはまさに至福のひ
とときというもの。
とにかくおいしいもの
を食べたいグループ旅
行、誕生日や結婚記念
日を祝いたい夫婦旅行、
思い出づくりをしたい
カップル旅行など、思い
思いに楽しめる温泉宿
だ。



焼物は甘鯛きのご包み焼き(左)か仙台牛サーロイン(右)をチョイス



鍋物はサワラの鍋(左)か宮城野ポーク霜降りの豆乳しゃぶしゃぶ(右)



炙りアイナメとヒラメ花造りのお造り。醤油かドレッシングお好みで



蕪菊花煮 フカヒレ鮎掛け



朝食もしっかり手間をかけた献立



先付けはサーモンタルタル



ブリュレとイチジクワイン煮