

越後・新潟の奥座敷

岩室温泉
お宿手帖

【女将・宿主編】



江戸から続く岩室温泉街 人々を温め、癒し続けて



岩室温泉は越後・新潟の奥座敷として、これまで多くのお客様をお迎えしてきました。

その歴史は古く、1598（慶長3）年の岩室村検地帳に「ゆのこし」との地名があることから、

当時から湯の湧出があったと考えられます。

その後、1713（正徳3）年には37軒の「湯組」が役金を上納していた記録も残り、温泉街としての原型が見られます。

また、岩室温泉には開湯に関する伝説も伝わっています。江戸中期の正徳年間、時の庄屋の夢枕に白髪の老翁が立ち「村はずれの老松の下の岩石の間に霊泉があり、これに浴すれば諸病和らぐ」と告げました。お告げ通りに探すと、

一羽の傷ついた雁が湯に浴して怪我を癒していたといえます。そのことから岩室温泉は「靈雁の湯」とも呼ばれています。

「新潟芸妓」発祥の地

岩室温泉は新潟芸妓発祥の地とも言われており、江戸から続く花柳界があります。芸事への真摯な姿勢、お客様をもてなす温かく細やかな気配りは岩室芸妓ならではのものです。近年では、女性グループや海外からのお客様にも好評いただいております。

心に残る宿を見つけ

今回の「お宿手帖」では、岩室温泉街から8軒の旅館・ホテルを紹介します。また、巻末には岩室温泉地域の観光、見所などを紹介した「岩室歳時記」を加えました。

女将や宿主らの語りを通じて、旅の思い出となる宿に巡り会えますよう願っています。

はざ木の残る田園風景 岩室温泉ならではの朝食を

岩室温泉は、はざ木のある田園風景が残る米どころでもあります。美味しいお米と、この土地ならではの食材で、思い出に残るひと時を過ごしてもらいたいと様々な取り組みを進めています。

*

日常から離れ、旅館・ホテルで一夜を過ごした朝、夕食とはまた違ったこの土地ならではの食事を楽しんでもらいたいと、岩室温泉の各旅館・ホテルでは朝ごはん研修会を重ねています。

各宿の持ち回りで朝食会を行い、食材の活かし方、調理法、盛り付け、お客様への情報提供など意見交換し、岩室温泉全体としての質の向上を目指してきました。

各宿ごとの個性、朝の雰囲気にとびつたりの優しい味付け、品数の工夫などを感じ、互いに改善を繰り返しています。

前夜の食事・お酒の進み具合を



盛り付けやメニュー表示、各宿ごとの特徴を知り、学び合う



はぎ木のある風景 農村文化と岩室温泉

岩室温泉の周囲は田んぼの広がる田園地帯です。車で10分ほどの夏井地区にはかつての農村風景を象徴する「はぎ木」が700本ほど保存されており、弥彦山・多宝山を背景に四季折々の豊かな表情を見せてくれます。

地元農家のお米や野菜を使用する旅館・ホテルもあり、鮮度の良い食材を提供しています。また、田植え・稲刈り体験や地元ミュージシャンとお米の商品づくり、わらアートまつりなど、農村文化に触れる取り組みも行われています。

温泉地としての文化と農村文化が隣り合わせて残るのが岩室温泉の特徴です。

岩室温泉は北国街道沿いの温泉地として古くから旅人をもてなし、癒してきた歴史ある温泉街です。その中で培われてきた細やかな気配りは朝食へのこだわりにも表れています。

この取組は、2011年に新潟県旅館組合青年部の取り組みとして県内13の温泉地が参加して始まったものです。2016年からは岩室温泉旅館組が自主的に研修会を開催。2017年からは弥彦旅館組合と共同で開催し、現在まで8回開催しています。

*

*

見て、味や量の加減をしているというのも細やかな気配りのひとつ。また、活動の中で「しそ味噌いわむろぶれんど」や「青大豆豆腐の湯豆腐」、「きりあい」など共通メニューの提供も行ってきました。



これまでに20回以上開催。岩室温泉全体のレベルアップを目指す



女将・高島 涼

お客様の快適を求め 時代に合わせた 温泉の楽しみ方を提案

岩室温泉内にて温泉に入り、療養するための湯治場「ゆこや」として明治十三年に創業。現在の「ゆもとや」の名前は岩室温泉の「湯もと」から名付けられた。

客室は六三部屋、収容人数三五〇名と岩室温泉で最も大きな旅館だ。家族やカップルでの利用はもちろん、ビジネス・一人旅、宴会場やコンベンションホールなどを活かした団体利用、婚礼・法要、さらにレストラン・エステ・日帰り利用など、多様なシチュエーションにも対応したサービスを行っている。

「癒しや非日常を求めていらつしやるお客様一人ひとりのご要望に寄り添った対応ができるのが私たちの特徴です」と、女将の高島涼さん。

二〇〇五年に結婚を機に旅館へ

入ると、世の中の動きに合わせた柔軟な発想で、高速バスの誘致や、外国人旅行者を取り込むインバウンド事業などに取り組んできた。

旅館での会席料理は村上牛、のどぐろ、南蛮エビなど、知名度のある新潟のブランド食材を欠かさず楽しめることを心がけている。

また、古民家イタリアン「灯りの食邸 KOKAJIYA」と連携し、温泉とイタリアンを楽しめる泊食分離プランを企画。「お食事は旅館の中でという固定概念に捉われない」となく、新しい楽しみ方を提案したい」という女将の想いから生まれた提案は、女性客だけでなく、年配の男性からも好評だという。

「仕事場という舞台を私たちが楽しむことで、お客様に快適に過ごしてもらえる」と、約七十名のスタッフに目配せ、気配りをするのも女将の仕事。チームワークで、質の高なおもてなしを実現している。



温泉は貸切風呂や露天風呂を含めた、特徴が異なる全5種類。



客室はシンプルなツインから露天風呂付きの大部屋まで幅広い。



団体利用にも対応した客室や会場も備え、多様なニーズに応える。



泊食分離プランの「灯りの食邸 KOKAJIYA」での夕食の様子。浴衣姿で温泉街を散策して、そのまま季節の食材を使ったイタリアンを楽しめる。

「岩室温泉お宿手帖【女将・宿主編】」

【制作】 岩室温泉地域づくり協議会

【発行】 二〇一八年三月三〇日

平成二九年度農泊推進事業

【編集・デザイン】

小林弘樹（地域誌『Lidemag』編集発行人）

【取材】

ゆもとや・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・文と写真Ⅱ唐澤頼充
濱松屋・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・文Ⅱ長谷川円香、写真Ⅱ村山亜紗美
ほてる大橋館の湯・・・・・・・・・・・・・文Ⅱ村山亜紗美、写真Ⅱ小林弘樹
松屋・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・文と写真Ⅱ村山亜紗美
高志の宿高島屋・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・文と写真Ⅱ唐澤頼充
小松屋・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・文Ⅱ長谷川円香、写真Ⅱ竹谷純平
めんめん亭わたや・・・・・・・・・・・・・文Ⅱ小林弘樹、写真Ⅱ村山亜紗美
皆元（寿司亀）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・文と写真Ⅱ小林弘樹