

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つたと考  
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靈泉があり、  
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います。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て

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、夕食とはまた違つ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、朝の雰囲気にぴっ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



## はざ木のある風景

### 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分ほど夏井地区にはかつての農村風景を象徴する「はざ木」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のお米の商品づくり、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させて残るのが岩室温泉の特徴です。

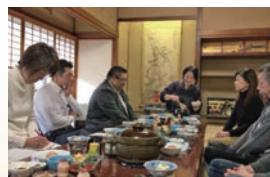
岩室温泉は北国街道沿いの温泉地として古くから旅人をもてなし、癒してきた歴史ある温泉街です。その中で培われてきた細やかな気配りは朝食へのこだわりにも表れています。

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りました。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に開催し、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つてきました。

\*



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「ゆごや」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「湯元」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、さらにはレストラン・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っしゃ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。

一〇〇五年に結婚を機に旅館へ



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。



団体利用にも適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。

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、外国人旅行客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ところを心がけている。

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るこなく、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、質の高いおもてなしを実現している。

# 「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

平成二十九年度農泊推進事業

## 【編集・デザイン】

小林 弘樹 (地域誌『Life-mag』編集発行人)

## 【取 材】

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