

# 駅から ぶらり旅

文＝伊藤哲也  
写真＝亀卦川 英樹



木の味わいを活かした「きち」の店内。いつも常連さんと賑わっている。  
●スパイスカレー きち／富良野市幸町9丁目29 ☎0167・56・7366。11:30～14:30、17:00～19:30(スープがなくなり次第終了)。金・土曜休、日・月曜は昼のみ営業。※臨時休業の場合あり。

雪 雲が駅舎の上空を覆っていた。時おり重たい雪が降る中、十分ほど歩いて「スパイスカレーきち」のドアを開けた。  
店内にはスパイスの香りが漂い、早くも気持ちが高まる。オーダー



手前がスープカレーの「ミックスやさい」、右奥がスリランカカレー(ワンプレートで提供)。ルーカレーもスパイスの香りとコク、甘み、酸味のバランスが絶妙だ。ご飯はいずれもターメリックライス。

富良野駅

◎第二〇八回

## 富良野駅

宿の敷地から眺めた十勝岳連峰。晴れていれば夕日に染まるのだが、あいにくの曇り空だった。

したのはスープカレーの「ミックスやさい」。煮込んだポークとチキンの上に、たっぷり野菜がのっている。スープはすっきりとした味わいのなかに、しつかりうまみがある。  
カメラマン氏はルーカレーの「スリランカカレー」を選んだ。ジャガイモのカレーとパキス

をベースに、各種野菜など。スパイスは自分で調合し、毎日でも食べたいカレーを目指しています」  
化学調味料を使っていないのも、食べ飽きない味につながっているのだろう。地元のファンが

タンの無水カレー(チキン)のあいかけである。  
店主の吉澤哲郎さんは札幌出身。札幌のカレー店で七年ほど修業し、富良野に移住してから、妻の清子さんとともにこの店を開いた。「野菜は地元の顔なじみの農家さんから仕入れています。スープの素材は玉ねぎ、人参、鶏ガラ、トンコツ

多いのも、うなずける。  
いったん駅へ戻ってレンタカーを借り、「ペンションランドスケープふらの」へ。迎えてくれたのは、オーナーの佐藤義高さん・明里さん夫妻。二〇〇九年から宿を営んでいる。  
「私はもともと山岳やラフティングなどのアウトドアガイドだった





(左)宮城出身の義高さんと、富良野で生まれ育った明里さん。(上)客室はデラックスツイン、スタンダードツイン、和室など6室(写真はデラックスツイン)。

のですが、ここが気に入ってペンションを始めました」と義高さん。窓の向こうに広々とした白い丘陵(夏は畑)が広がり、その背後に十勝岳連峰がそびえている。都会暮らしの身には、心まで大きくなるような風景である。



ダッチオーブンの丸鶏にナイフを入れた。味付けは塩・胡椒・ハーブとシンプルだが、大地の旨みにあふれていた。

**夕** 食はダッチオーブンで焼く丸鶏がメイン。熱々のダッチオーブンのふたを開けると、湯気がもうもうと立った。中心に丸鶏がどんと腰を据え、じゃがいも、人参、玉ねぎなどがごろりと入っている。



(左)スモークサーモンを添えた新鮮なサラダとともに、たっぷりの鶏肉を平らげた。(右)朝食はオニオンスープ、自家製ヨーグルトとともに。

さっそくナイフで切り分け、鶏肉をほおばった。二時間以上火を通してあるので、軟骨まで柔らかい。もちろん、肉はほろほろだ。口にも含むと、こんがり焼けた皮とともにすうっと崩れ、溶けていく。

大きな玉ねぎもトロトロ。皮付きのじゃがいもは、ねっとり感とほつくり感を同時に味わった。皮付きの人参の、大地の甘みにもうなった。鶏は国産、野菜は富良野産である。鍋の底にたまったスープも、鶏の出汁と野菜のうまみが溶け合っている。

濃厚なコーンスープ、前菜、サラダ、五穀米のご飯、デザートまで平らげ、満腹に。ベッドに寝転んで、風の音と夜の静けさを味わっているうちに、いつしか眠りに落ちた。翌朝のこと。朝食のパンの付け合わせとして出されたハチミツがおいしい。滋賀県の大津市を本拠地とする、移動養蜂家の瀬尾養蜂園のものという。瀬尾さんは富良野でも、採蜜しているそうだ。そこで採れた蜜蝋を使い、キャンドルを手作りしている人を、佐藤さんにご紹介いただいた。蜜蝋とは

炎の色が優しい「ウレシバ・フラン」のお土産用蜜蝋キャンドル。これらは型に入れて作っている。



●ウレシバ・フラン／富良野市東町9-5 ☎090-6261-9668(後藤)。  
ファーム&キャンプ体験ツアーなど、1年を通じて多彩な体験メニューがある。  
蜜蝋キャンドルづくりは2人以上で1人4,800円(約2時間)。詳しくはHP  
(<https://www.urespa-furano.jp>)。

ミツバチが巣を作る材料として、  
分泌する蠟成分である。

「ウレシバ・フラン」の後藤友洋  
さん・由美子さん夫妻は、養蜂  
や野菜の収穫など、農家体験を  
中心とした体験メニューを提供  
している。その一つが蜜蝋キャン  
ドル作りだ。

「溶かした蜜蝋に芯を浸して引  
き上げ、また浸して、を繰り返し  
てキャンドルにします」と、由  
美子さん。根気のいる仕事だが、  
蜜蝋のほの甘い香りに安らぎを  
覚える体験に違いない。

## 旅

の締めくくりは「ふらの  
ラテール 万華の湯」。

二七号沿いの田園に建つ温泉  
ホテルで、日帰り入浴もできる。  
タオルとバスタオルがセットになっ  
ており、手ぶらでOKだ。

洋風、和風の二種類の大浴場は、  
日替わりで男女を入れ替える。  
どちらも広々とした内風呂、十勝

岳連峰を見渡す露天が開放的だ。  
ジェットバス、壺湯、サウナなども  
あり、多彩な湯あみが楽しめる。  
さらりとした肌触りの湯は塩分が  
含まれており、体が芯から温まる。  
露天風呂で十勝岳連峰を見なが  
ら冷気を胸いっぱい吸い込むと、  
全身で冬の富良野を味わったよう  
な気がした。

①



(上)窓が大きく、明るい内風呂。  
のんびりと長湯が楽しめる。(右)  
青空と雪景色は露天風呂の醍  
醐味である(温泉写真は、2点とも  
ふらのラテール 万華の湯提供)。

●ふらのラテール 万華の湯／空  
知郡中富良野町東1線北18号  
☎0167-39-3100。日帰り入浴は  
10:00～22:00(入館21:00)、  
大人980円(タオル・バスタオル付)。  
無休。宿泊は1泊2食付き2名1室  
ひとり13,000円～。



## 「CAFE+GALLERY 我礼里亜」

旧○幾屋(きゅうまるいちきや)精米場の倉庫  
だった建物(1934年築)を、カフェとギャラリーとし  
て活用している。上富良野初のコンクリート造り  
の建物だった。天井が高く、内部では木骨のトラ  
スも見られる。オーナーの寺井栄一(てらいえい  
いち)さんは、「地元のアーティストの作品を中心  
に、四季に応じて展示を入れ替えます」と言う。  
ストリートピアノを弾きに来る人もいる。



●空知郡上富良野町錦町3丁目4-20 ☎0167-56-8014。11:30～16:00  
(L.O.15:00)。(ディナーは予約のみ)。土・日曜、祝日休み。バスタセット1,150円、コーヒ  
ー480円など。ギャラリーは入場無料。



照明と木の作り出す穏やかな空間が、様々な人々の交流の場につ  
ながっている。写真左手前のピアノは自由に弾ける(春から秋まで)。