

駅から ぶらり旅

文=伊藤哲也
写真=亀井川英樹



この日のサラダとワイン。白いのが寄せ豆腐で、これもオリーブオイルと塩・胡椒でおいしく食べた。

でも買える。さっそく火をおこし、準備開始だ。
カメラマン氏は調理人としての手腕をいかんなく發揮し、東川町の平田豆腐店の寄せ豆腐の水を切り、モツツアレラチーズに見立てて、サラダに添えた。サラダの素材はすべて

地元の野菜で、トマト、ミニトマト、ミニきゅうり、水菜、サンチュ。オリーブオイルと塩・胡椒というシンプルな味付けの東川サラダのできあがりだ。

赤ワインは東川町のブドウを使つた「キトウシ2022」(製造会社の「スノーリバーナイアガラセッコ」)。どちらも酸味がさわやか、夏のアウトドアワインにふさわしい。

この夏の暑さは厳しかった。こういう時は、緑の中でバカンスに限る。善は急げと、旭川駅からレンタカーで東川町の「キトウシの森」に出了かけた。一五・八公の広大な敷地の中に、キャンプ場、ケビン(貸別荘)、温浴施設、パークゴルフ場、スキー場などが

もちろん、道中、道の駅ひがしかわや近隣のスーパーで、地元の食材を抜かりなく仕入れてきた。ケビンの脇にはバーベキューコンロがあり、炭や網はセンターハウス



◎第一回

東川駅から



すっきりさわやかなトマトジュース「ひがしかわトマト」。



記事の内容、表示金額は取材日(2024年7月18・19日)時点のものです。予告なく営業時間の変更や休業、商品の販売中止などの場合があります。ご利用の際は予めご確認ください。表記の金額は全て税込みです。

炭火の上に並ぶのはやはり東川町産の大きなシイタケと瑞々しいピーマン。さらに道産豚肉のスペアリブ、トウモロコシ。これぞ東川町＆北海道食材ディナーである。



(右)ニンニクを乗せて焼いたスペアリブは、ジューサーに仕上がった。(上)コクとうまみがあり、香りもよいクラフトビール「HIGASHIKAWA ALE」。



さつそく東川町の水で仕込んだクラフトビール（製造は旭川市の大雪地ビール）で乾杯。あたりが薄暗くなってきた。人生の夕暮れを迎えた男が二人、炭火の温かなオレンジ色を見つめている。ふと、陸游（南宋の詩人）の漢詩にこんな一節があつたのを思い出す。

百花過ぎ尽くして 緑陰成り
漠々たる炉香 晚晴に眠る

（いろいろな花が咲き終わり、緑が萌えて木陰が濃い。香炉の香りが漂い、晴れた夕暮れにうとうとしている）

香炉ではなく木炭の煙なのはやや詩情に欠けるが、これもまた快いもの。おっと、スペアリブがこんがりと焼きあがつた！



夏の太陽が木々の間に沈んでいった。

汗まみれになつて、温浴施設の「キトウシの森 きとろん」へ。木をふんだんに使つた美しい建物は「世界的な建築家の隈研吾さんに監修していただきました」とマネー



ジヤーの渡邊大督さん。しかも、二階にあるのは、やはり世界的な彫刻家・安田侃さんの「生誕」である。隈研吾さんと言えば、東京

翌朝は岐登牛山（標高四五七
㍍）登山である。展望閣という建物の近くの駐車場まで車で行き、岐登牛山へ急な登りをひたすら歩く。およそ三十分で着いたが、山頂は木々に覆われ、眺望が望めない。もつとも、帰りに展望閣から広々とした東川の町が見渡せたので、満足である。



岐登牛山の山頂近くの小道。ここまででは、ほとんどスキー場の斜面を歩いた。



(上)アザミにチョウが止まっていた。(左)展望閣は3階建ての展望台。最上階から東川町が見渡せる。この日は少し雲が多かった。

二〇二〇オリンピックが行われた国立競技場の設計者である。安田侃さんはJR札幌駅南口にある「妙夢」の作家であり、JR北海道とも縁が深い。キトウシの森は建築と彫刻の作品美も堪能できる、優雅にしてアーティスティックなリゾートだったのだ。

大浴場の湯は温泉ではなく、ト

ロン鉱石を用いた人工温泉なのだ

が、心地良さを存分に味わえた。

露天風呂からは東川町の街並みが一望できる。サウナ室はセルフロウリュとオートロウリュの二つがあり、水風呂では大雪山系の清らかな伏流水の冷たさが体の芯まで沁みとおる。「サウナ好きの方からも、水風呂が好評です」と、渡邊さん。

さ つぱりしたら、ランチタ
イムだ。レストラン

「K's Table」では、小鉢のおかずを多彩に用意し、五品、七品、九品からセレクトできる(いざれも、ご飯とみそ汁付き)。この日は「東川町産プロツコリーのアイオ



この日の7品の料理を並べ、目でも楽しめた。



1.大浴場の露天風呂(左の浴槽)。その奥に隠れているが、内風呂がある。右奥の小さな浴槽は東川産ローズマリーを入れたハーブの湯。2.きどろんの建物内部。階段の美しさに目が釘付けになった。3.セルフロウリュのサウナ室。



2

3

●キトウシの森 きどろん／上川郡東川町西4号北46 ☎0166・82・7010。入浴は10:00～22:00(20:30最終受付)、大人1,000円、レンタルタオル300円、水曜休。レストランはランチ11:00～14:00(L.O.13:30)、ディナー17:00～20:00(L.O.19:30)。デリセット1,100円(5品)～。食事と入浴のセットは1,800円～。火曜はランチのみ営業、水曜休。

リソース」「函館産まぐろの刺身」など七品を選んだ。道産食材を中心いていねいに味付けされた料理であったが、厚切りのまぐろは中でも絶品。七品を堪能するためご飯(東川産ゆめびりか)のお代わり(無料)までしてしまった。入浴と食事がセットになつたお得なプランがあり、ここで夕食をとることもできる。

九月になつても北海道にも暑い日がありそうだが、憂うには及ばない。緑あふれる優雅な晩晴が、ここにあるのだから。

J